

Das erwartet Euch beim Spargel-Büffet

Anti Pasti von marinierten Gemüsen  
Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika  
Sonnengetrocknete Tomate und eingelegte Oliven

Salat vom grünem und weißem Spargel  
mit mildem Balsamicoessig und Albaöl, Kräuterdressing  
und Waldhonig-Oliven-Vinaigrette  
gerösteten Pinienkernen und Sesam, getrocknete Tomate  
mit gebackenen Parmaschinken

Räucherlachs auf Kartoffelrösti  
mit Dijon-Senf-Dillsauce

Rohkost und Blattsalate  
mit unserem Hausdressing

Spargelcremesuppe  
mit Sahnetupfen und gerösteten Mandeln

Unser Spargel kommt aus Nienburg, Hof Alhusen Eystrup  
Dieser Spargel begleitet mich seit 1984, und ist ein Hochgenuss, Frank Stauga

Grüner Spargel aus dem Ofen  
mit einem Hauch Knoblauch und Meersalz, Honig

Spargel klassisch zubereitet 1 Wahl  
dazu reichen wir zerlassene Butter  
Sauce Hollandaise (diese ist am Büffet nicht handgeschlagen) von Lukull

Petersilienkartoffeln  
Spargel-Risotto von grünem und weißem Spargel  
mit getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto, Parmesankäse

Gebratene und marinierte Lachsbonbon  
Schweineschnitzel vom Schweinerücken im Panko gebacken  
Hähnchenbrustschnitzel im Knuspermantel zubereitet

Gekochter Schinken und Roher Schinken

gerne bereiten wir Euch auch Rührei zum Spargel zu!

Pasta und Spargel  
mit grünem und weißem Spargel  
Basilikumpesto und sonnengetrockneten Tomaten  
Parmesankäse

Zum Abschluss reichen wir Euch dann  
Frische Erdbeeren vom Hof Osterloh, Visbek-Haltern  
mit Vanilleeis und Sahnetupfen

pro Pers. 32 €

Kinder bis 4 Jahre frei  
Kinder 4-9 Jahre 12 €  
Kinder 9-12 Jahre 20 €