

## Geburtstagsbüfett II

Hochzeitssuppe mit Eierstich

saftiger Backschinken  
gebratene Hähnchenbrustfilet mit buntem Pfeffer  
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken  
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken  
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons  
Pangasiusröllchen in einer Zitronen-Buttersoße

warme vegane Gemüseplatte  
(Bohnen, Möhren, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl)  
Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Möhren, Mairübchen, Minimais)  
Rosmarienkartoffeln (vegan)  
Gemüsewildreis (vegan)  
Schupfnudeln

Käseplatte

buntes Salatbüfett  
(roter Couscous-Salat; Graupen mit Joghurt und Knoblauch; Blattsalat mit  
Oliven, Tomaten und Gurken)  
Spreewälder Knoblauch- und Gewürzgurken

Brot und Brötchen – Auswahl

Quarkbar  
(Quark natur und gesüßt, Quark mit weißer Schokolade, Vanillequark,  
Schokoquark, Quark mit Mohn)  
Toppings  
(Mandelsplitter, Sonnenblumenkerne, rote Grütze, Schokostreußel)

Obstspiegel

Griebenschmalz mit Zwiebeln und Äpfel  
veganer Schmalz

37,50 €/Person