



# Rustikales Scheunenfest

Hehlendorfer Fischplatte  
mit Rauchlachs, Makrelenfilets und Meerrettichsahne

Gebratene Mettbällchen mit körnigem Senf

Bauer Meyers Aufschnittplatte  
mit Kasseler Rauchrücken, luftgetrocknetem Schinken,  
Spießbraten garniert mit Cornichons und Essiggemüse,  
dazu Remouladensoße

Buntes Salatbuffet mit Blattsalaten vom Markt,  
Gurkenscheiben, Tomatenecken, dreierlei Paprika,  
Möhren- und Krautsalat, Mais und Kidneybohnen  
mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing, frische Gemüsestäbchen  
aus Karotte, Kohlrabi, Gurke und Paprika  
mit Kräuter-Creme-Dip

\*\*\*\*\*

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen

\*\*\*\*\*

Gekräuterter Schweinebraten in Biersoße  
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Kabeljau in Senfkornsoße  
mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*



# Rustikales Scheunenfest

Apfelcreme mit Schokostücken,  
Grießpudding mit Kirschen

\* \* \* \* \*

Regionale Käseplatte mit Goudawürfeln, Harzer Käse,  
Camembert, Frischkäse,  
Trauben und Backobst

dazu reichen wir einen großen Brotkorb  
mit verschiedenen Bauernbrotarten, Butter und  
Griebenschmalz

---

für 25 – 120 Personen

ECHT · TYPISCH · GEMÜTLICH