



# Fest der Köstlichkeiten

## **Norddeutsche Fischplatte**

mit einer ganzen pochierten Lachsforelle  
garniert mit Kirschtomaten und Preiselbeermeerrettich,  
Scheiben vom Rauchlachs und geräuchertem Heilbutt,  
Forellenfilets aus dem Buchenrauch,  
Shrimpsalat mit marinierten Gurkenwürfeln

\*

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargelspitzen,  
Schwarzwälder Schinken mit Melone

\*

## **Salatbuffet**

mit frischen Blattsalaten, Gurkenscheiben, dreierlei  
Paprika, Mais und Kidneybohnen, Schafskäse, Oliven,  
Radieschen und Sonnenblumenkerne,  
Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Möhren- und Krautsalat

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

\*

## **Meyers Vesperplatte**

Roastbeef, Kasselerrücken und Kräuterbraten  
mit Essiggemüse und Remouladensoße

Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich

\*\*\*\*\*

## **Gebratene Maishähnchenbrust**

an Rosmarinsoße mit Brokkoli, Möhren und Kohlrabi,  
dazu Gratinkartoffeln

ECHT · TYPISCH · GEMÜTLICH



# Fest der Köstlichkeiten

## **Gebratenes Zanderfilet**

auf Petersiliensoße und Wurzelgemüse, dazu Mehrkornreis

\*

## **Zarte Schweinemedallions in rosa Pfeffersoße**

mit bunten Gemüsenudeln

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat,  
Cassis-Crème mit Schokosplittern,  
Vanillemousse mit Johannisbeerkompott

\*

Käseauswahl von heimischen und internationalen Käsesorten  
mit Trockenfrüchten, Nüssen und Trauben

frisches Landbrot, Butter und Schmalz

---

für 30–120 Personen