



Spanferkel- buffet

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit gerösteten Speckstreifen

Salatbuffet mit Blattsalaten vom Markt, Gurkenscheiben, Tomatenecken, dreierlei Paprika, Mais und Kidneybohnen, Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Möhren- und Krautsalat

Frisches Landbrot, Butter, Schmalz und Kräutercreme

Niedersächsisches Spanferkel im Ganzen, vom Koch tranchiert mit Biersoße und zweierlei Senf
Sauerkraut, Marktgemüse, Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

Schokoladenpudding und Rote Grütze
mit Vanillesoße

40–120 Personen