Osterbuffet

am Ostersonntag, den 31. März 2024

Köstliches aus der kalten Küche:

Landjoghurt, Obstsalat von frischen Früchten
Selektion von Brot und Brötchen, Butter, Käsespezialitäten
Rührei, gebratene Nürnberger Rostbratwürste, knuspriger Bacon
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Geflügelterrine im Sesammantel mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce
Gemischte Schinkenplatte mit Melone und Grissini
Tomate mit Mozzarella, Antipasti von gegrilltem Gemüse
Räucherfischauswahl mit Lachs, Forellen- und Makrelenfilet, Kräutersahnemeerrettich
Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Salatvariation mit zweierlei Dressing
Eiersalat mit Eismeergarnelen
Vegetarischer Couscoussalat, Glasnudelsalat mit Gemüse

Aus unserer Suppenküche:

Karotten-Orangensuppe mit Haselnusscroûtons

Warme Speisen:

Schweinefilet im Serranomantel gebraten, weiße Portweinrahmsauce
Gebratenes Lachsfilet auf Zucchini-Tomatengemüse in Kräuterbutter
Lammkeule mit Pesto mariniert, Rosmarinjus
Risolée-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Gnocchi
Buntes Marktgemüse und Speckbohnen
Ratatouillegemüse mit Falafelbällchen

Dessertspezialitäten:

Créme brûlée mit Erdbeercoulis, Mini-Cheesecake mit Rhabarberkompott, Mousse au Chocolat

49,00 EUR pro Person

(inklusive einem Begrüßungsgetränk, Filterkaffee, Tee und verschiedenen Säften)

Kinder bis zum Alter von 4 Jahren sind frei,
für Kinder im Alter von 5 bis 10 Jahren berechnen wir 24,00 EUR

Für Ihre Reservierung bzw. Rückfragen stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer (05131) 458-0 gern zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel-Restaurant Bullerdieck Bürgermeister-Wehrmann-Strasse 21 30826 Garbsen-Frielingen
Tel +49-(0)5131-458 0 Fax +49-(0) 5131-458 222 www.bullerdieck.de info@bullerdieck.de