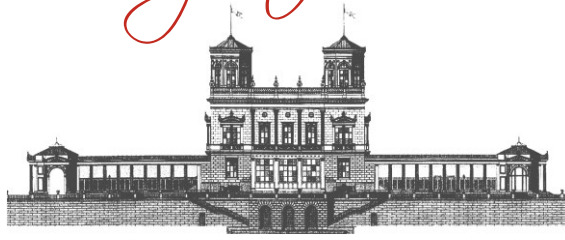


Lingner Terrassen



## Buffet

April bis September 2020

### „Auf Lingners Spuren“

\*

Deftiger Kartoffel-Gurkensalat dazu gebeizter Rücken vom Brandenburger Apfelschwein <sup>11</sup>

Hausgeräuchertes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme <sup>A/E/I</sup>

Lingners Kalte Platte mit drei verschiedenen Dips <sup>A/C/E/5</sup>

\*\*

Saisonale Suppe

\*\*\*

Geschmorte Backe vom Apfelschwein in Zitronenjus mit Gnocchi <sup>L/F/5</sup>

Filet vom Rotbarsch in Tomatensugo an Peperonata und Kräuter-Gemüse-Bulgur <sup>F/L</sup>

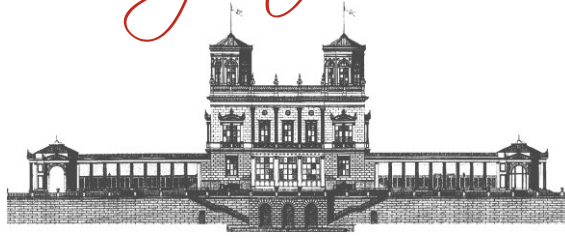
Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße <sup>A/E</sup>

\*\*\*\*

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott <sup>C/E/5</sup>

**Preis pro Person 25,90 €**

Lingner Terrassen



## Buffet

April bis September 2020

### - individuell zusammenstellen -

Nachfolgende Speisenkomponenten können Sie individuell zu Ihrem Wunschbuffet kombinieren. Je nach Zusammenstellung kalkuliert der Küchenchef den Speisenpreis pro Person.

#### Vorspeise zur Wahl

Saisonale Blattsalate mit Dressing und Kernen <sup>A/5/L</sup>

Hausgebeiztes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme <sup>E/L/1/11</sup>

Kleine Frischkäseterrine mit Kubeben-Pfeffer und confierte Tomaten (vegetarisch) <sup>E</sup>

Kalbssülze mit Bratkartoffel-Vinaigrette <sup>F/L/5</sup>

Laugengebäck-Salat mit kandierten schwarzen Oliven (vegetarisch) <sup>A/F/8/11/16</sup>

Salat vom Pulpo mit Drillingen und Rucola <sup>F/M</sup>

Bunte Rohkostsalate (vegan) <sup>F</sup>

Brotkorb mit verschiedenen Aufstrichen <sup>A/E/L</sup>

#### Suppe zur Wahl

Saisonale Suppe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Knoblauch-Croûtons (vegetarisch) <sup>A/E/F</sup>

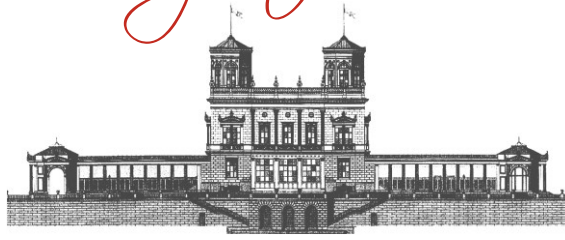
Vanille-Blumenkohlsuppe mit Gemüsestroh (vegetarisch) <sup>E/F</sup>

Kalbsessenz mit feinem Gemüse <sup>F</sup>

Minestrone (vegan) <sup>F</sup>

Lingners Fischtopf <sup>F</sup>

Lingner Terrassen



## Buffet

April bis September 2020

- individuell zusammenstellen -

### Hauptgang zur Wahl

Ossobuco vom Kalb auf Ratatouille mit Selleriekartoffel-Gratin <sup>F/E</sup>

Cassoulet vom Lamm, Bohnen und fein gezupfter Minze <sup>F</sup>

Müritzer Wels auf cremigem Blattspinat und Kartoffelnudeln <sup>A/E/1</sup>

Krosser Zander auf Dill-Schmorgurken mit gekräuterten Perlgraupen <sup>A/F/1/5</sup>

Paderborner Landhuhn in Rotwein geschmort dazu Polenta <sup>F/E</sup>

Frischkäse-Tomaten-Crespelle mit Parmesan gratiniert (vegetarisch) <sup>A/E/C</sup>

Buntes Graupensotto mit zarten Austernseitlingen (vegan) <sup>F</sup>

### Dessert zur Wahl

Kokos-Panna Cotta mit Mango (vegan) <sup>5</sup>

Lingners Schoko-Minz-Mousse mit Sauerkirschen <sup>E/5</sup>

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott <sup>C/E</sup>

Beerengrütze <sup>5</sup>

Crème brûlée <sup>C/E</sup>

### Zudem kann optional eine Grillstation gebucht werden:

Fjorde Lachs vom Brett <sup>1</sup>

Tranchen vom Rind mit Tomatenbutter <sup>E</sup>

Maishuhnbrust im Kräutersud

Pulpo vom Grill <sup>M</sup>

Gemüsebonbon <sup>F</sup>

---

**Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.**

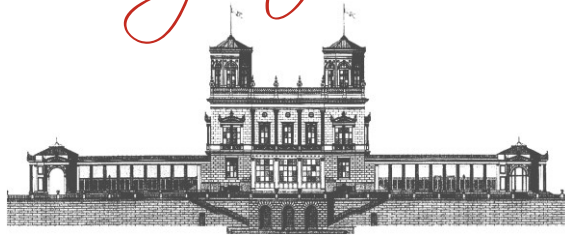
### Kinderberechnung Buffet

0 – 4 Jahre kostenlos

5 – 9 Jahre 60 % des Buffetpreises

10 Jahre 100 % des Buffetpreises

*Lingnerterrassen*



## Legende zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen und Zusatzstoffen

---

|   |                          |    |                                 |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|
| A | GLUTEN                   | 1  | mit Koffein                     |
| B | SCHALENTIERE             | 2  | mit Chinin                      |
| C | EIER                     | 3  | mit Süßungsmittel               |
| D | ERDNÜSSE                 | 4  | mit Taurin                      |
| E | MILCH & LAKTOSE          | 5  | mit Säuerungsmittel             |
| F | SELLERIE                 | 6  | enthält eine Phenylalaninquelle |
| G | SÜSSLUPINEN              | 7  | mit Geschmacksverstärker        |
| H | SESAMSAMEN               | 8  | geschwärzt                      |
| I | SOJABOHNEN               | 9  | mit Phosphat                    |
| J | FISCH                    | 10 | mit Aroma                       |
| K | SCHALENFRÜCHTE           | 11 | konserviert                     |
| L | SENF                     | 12 | Nitritpökelsalz oder Nitrat     |
| M | WEICHTIERE               | 13 | Antioxidationsmittel            |
| N | SCHWEFELDIOXID & SULFITE | 14 | geschwefelt                     |
|   |                          | 15 | gewachst                        |
|   |                          | 16 | Farbstoff                       |