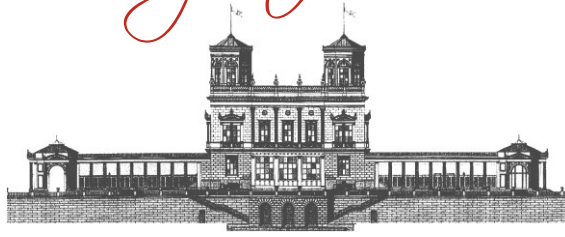


Lingner Terrassen



## Buffet

Oktober 2020 bis März 2021

### „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>

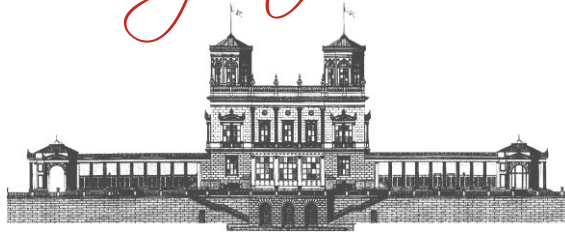
Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße <sup>A/E</sup>

\*\*\*\*

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

**Preis pro Person 25,90 €**

Lingnerterrassen



## Buffet

Oktober 2020 bis März 2021

### - individuell zusammenstellen -

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

#### Vorspeise zur Wahl

Winterliche Blattsalate mit Cranberydressing <sup>5/F/L</sup>

Kartoffelterrinen mit Trüffel <sup>A/C/E/L</sup>

Waldorfsalat mit Ente <sup>F/E/12/5</sup>

Rote und Gelbe Beete mit Frischkäse <sup>E/5/L</sup>

Rauchfischvariation mit Meerrettich <sup>11/5/E</sup>

„Lingnerplatte“ Auswahl an Wurst- und Käseaufschnitt  
sowie Antipasti mit Minzdressing

#### Suppe zur Wahl

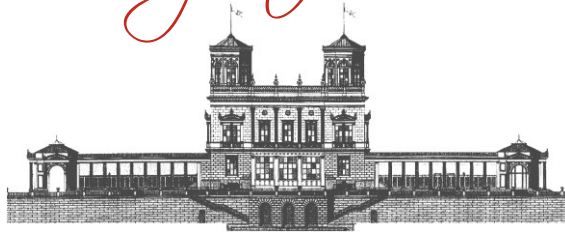
Hochzeitssuppe <sup>C/A/L/F</sup>

Maronencremesuppe mit Wildschinken <sup>12/E/F</sup>

Rotkohlcremesuppe mit Bratapfel <sup>F/L/14/E</sup>

Wachtelessenz mit Griessnocken <sup>A/C/E</sup>

Lingnerterrassen



## Buffet

Oktober 2020 bis März 2021

- **individuell zusammenstellen** -

### Hauptgang zur Wahl

Winterkabeljau mit Spitzkohl und Kartoffelplätzchen <sup>A/C/F/I/L</sup>

Eismeerforelle mit Vanille-Blumenkohl und Safranbasmatireis <sup>A/F/E</sup>

Geschmorte Ochsenbrust mit Romanesco und Schupfnudeln <sup>A/F/C/L/E</sup>

Lammstelzen mit Bohnen und Drillinge <sup>F/L</sup>

Ente mit Rotkohl und Kloß <sup>E/F/L/5</sup>

Maishuhn auf Schmorgemüse und Kürbis <sup>I/F/L</sup>

Wildravioli in Brühe <sup>C/A/F/L</sup>

Selleriesteak an Karotten und Kartoffelsoße <sup>C/F/E</sup>

Kürbistortilla mit Mais <sup>A/F/I/C</sup>

### Dessert zur Wahl

Apfelstrudel mit Kardamon <sup>C/A/E</sup>

Topfenknödel <sup>C/A/E</sup>

Orangen-Schokomousse <sup>C/E</sup>

Nougat-Tarte <sup>C/A</sup>

---

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

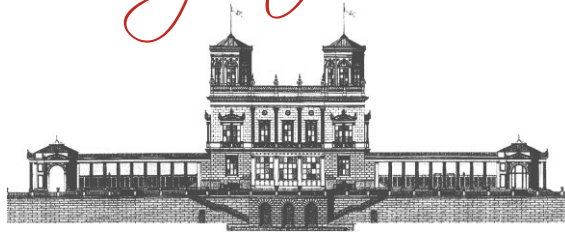
### Kinderberechnung Buffet

0 – 4 Jahre kostenlos

5 – 9 Jahre 60 % des Buffetpreises

10 Jahre 100 % des Buffetpreises

*Linguerterrasse*



## 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