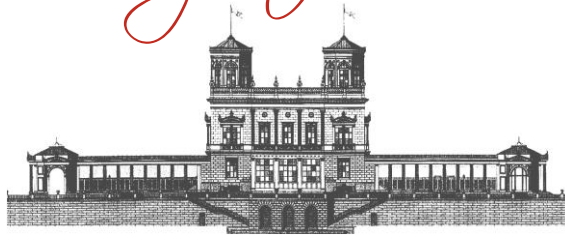


Lingnerterrassen



Buffet

April bis September 2022

„Auf Lingners Spuren“

*

Deftiger Kartoffel-Gurkensalat dazu gebeizter Rücken vom Brandenburger Apfelschwein ¹¹

Hausgeräuchertes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme ^{A/E/I}

Lingners Kalte Platte mit drei verschiedenen Dips ^{A/C/E/5}

**

Saisonale Suppe

Geschmorte Backe vom Apfelschwein in Zitronenjus mit Gnocchi ^{L/F/5}

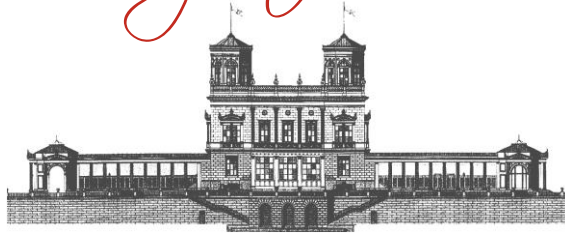
Filet vom Rotbarsch in Tomatensugo an Peperonata und Kräuter-Gemüse-Bulgur ^{F/L}

Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße ^{A/E}

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott ^{C/E/5}

Preis pro Person 27,90 €

Lingnerterrassen



Buffet

April bis September 2022

- 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 ^{A/5/L}

Hausgebeiztes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme ^{E/L/1/11}

Kleine Frischkäseterrine mit Kubeben-Pfeffer und confierte Tomaten (vegetarisch) ^E

Kalbssülze mit Bratkartoffel-Vinaigrette ^{F/L/5}

Laugengebäck-Salat mit kandierten schwarzen Oliven (vegetarisch) ^{A/F/8/11/16}

Salat vom Pulpo mit Drillingen und Rucola ^{F/M}

Bunte Rohkostsalate (vegan) ^F

Brotkorb mit verschiedenen Aufstrichen ^{A/E/L}

Suppe zur Wahl

Saisonale Suppe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Knoblauch-Croûtons (vegetarisch) ^{A/E/F}

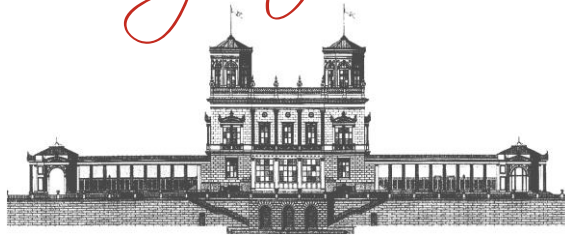
Vanille-Blumenkohlsuppe mit Gemüsestroh (vegetarisch) ^{E/F}

Kalbsessenz mit feinem Gemüse ^F

Minestrone (vegan) ^F

Lingners Fischtopf ^F

Lingner Terrassen



Buffet

April bis September 2022

- individuell zusammenstellen -

Hauptgang zur Wahl

Ossobuco vom Kalb auf Ratatouille mit Selleriekartoffel-Gratin ^{F/E}

Cassoulet vom Lamm, Bohnen und fein gezupfter Minze ^F

Müritzer Wels auf cremigem Blattspinat und Kartoffelnudeln ^{A/E/1}

Krosser Zander auf Dill-Schmorgurken mit gekräuterten Perlgraupen ^{A/F/1/5}

Paderborner Landhuhn in Rotwein geschmort dazu Polenta ^{F/E}

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Frischkäsesoße (vegetarisch) ^{A/E/C}

Buntes Graupensotto mit zarten Austernseitlingen (vegan) ^F

Dessert zur Wahl

Kokos-Panna Cotta mit Mango (vegan) ⁵

Lingners Schoko-Minz-Mousse mit Sauerkirschen ^{E/5}

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott ^{C/E}

Beerengrütze ⁵

Crème brûlée ^{C/E}

Zudem kann optional eine Grillstation gebucht werden:

Fjorde Lachs vom Brett ¹

Tranchen vom Rind mit Tomatenbutter ^E

Maishuhnbrust im Kräutersud

Pulpo vom Grill ^M

Gemüsebonbon ^F

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

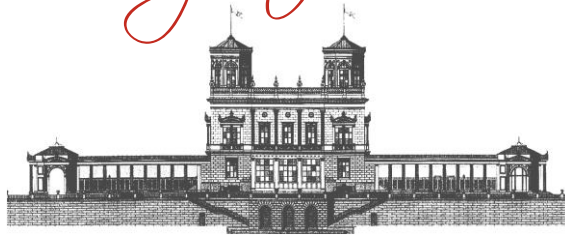
Kinderberechnung Buffet

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