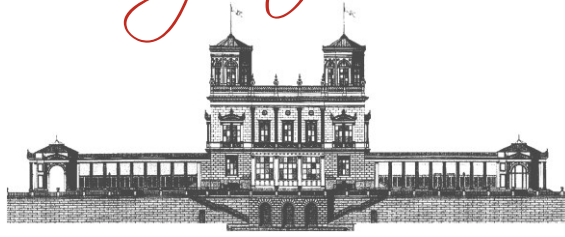


Lingner Terrassen



Buffet

Oktober 2021 bis März 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}

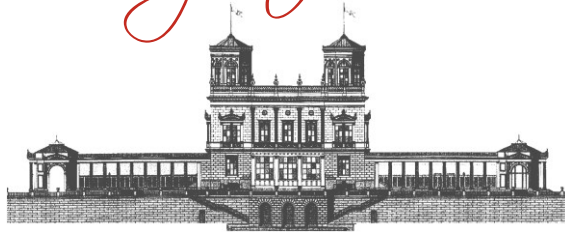
Filet vom Rotbarsch in Tomatensugo an Peperonata und Kräuter-Gemüse-Bulgur ^{F/L}

Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße ^{A/E}

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

Preis pro Person 25,90 €

Lingnerterrassen



Buffet

Oktober 2021 bis März 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

Winterliche Blattsalate mit Cranberydressing ^{5/F/L}

Kartoffelterrinen mit Trüffel ^{A/C/E/L}

Waldorfsalat mit Ente ^{F/E/12/5}

Rote und Gelbe Beete mit Frischkäse ^{E/5/L}

Rauchfischvariation mit Meerrettich ^{11/5/E}

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

Suppe zur Wahl

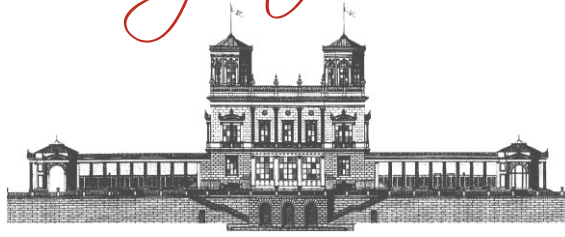
Hochzeitssuppe ^{C/A/L/F}

Maronencremesuppe mit Wildschinken ^{12/E/F}

Rotkohlcremesuppe mit Bratapfel ^{F/L/14/E}

Wachtelessenz mit Griessnocken ^{A/C/E}

Lingnerterrassen



Buffet

Oktober 2021 bis März 2022

- **individuell zusammenstellen** -

Hauptgang zur Wahl

Winterkabeljau mit Spitzkohl und Kartoffelplätzchen ^{A/C/F/I/L}

Eismeerforelle mit Vanille-Blumenkohl und Safranbasmatireis ^{A/F/E}

Geschmorte Ochsenbrust mit Romanesco und Schupfnudeln ^{A/F/C/L/E}

Lammstelzen mit Bohnen und Drillinge ^{F/L}

Ente mit Rotkohl und Kloß ^{E/F/L/5}

Maishuhn auf Schmorgemüse und Kürbis ^{I/F/L}

Wildravioli in Brühe ^{C/A/F/L}

Selleriesteak an Karotten und Kartoffelsoße ^{C/F/E}

Kürbistortilla mit Mais ^{A/F/I/C}

Dessert zur Wahl

Apfelstrudel mit Kardamon ^{C/A/E}

Topfenknödel ^{C/A/E}

Orangen-Schokomousse ^{C/E}

Nougat-Tarte ^{C/A}

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

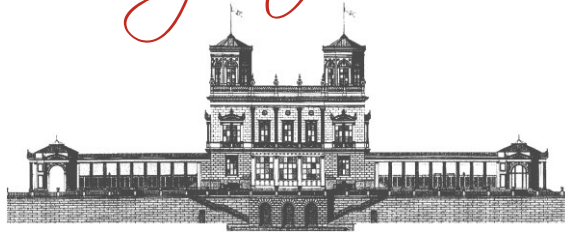
Kinderberechnung Buffet

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