



## **Loretta Brotzeit**

Brandenburger Gewürzgurken  
Kraut- und Kartoffelsalat  
Bergkäse mit Senfsaucen  
Bayerischer Obatzda und Schnittlauchbrote  
Matjesfilet auf „Hausfrauen Sauce“

\*\*\*

Bayerische Weißwürste mit süßem Senf  
Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln  
Krustenbraten frisch aus dem Ofen auf Sauerkraut  
Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Auswahl von Blechkuchen  
Grießflammerie mit Schattenmorellen

\*\*\*

Holzofenbrot  
Butter und Schmalz

30,00 €



## **Rustikales Buffet**

Matjessalat in Apfel-Sahnesauce und Schnittlauch  
Aufschnitt von Räucherschinken und Kasselerbraten  
Minibouletten mit Mostrich  
Sülze mit Schnittlauch - Senf - Creme  
Gurken-Dillsalat und bunter Krautsalat  
Tomaten-Lauchsalat  
Kartoffelsalat

\*\*\*

Schweinebraten in Kümmelsauce und Schmorkohl  
Kleine Kohlrouladen mit Specksauce  
Gebratenes Dorschfilet auf Pfannengemüse  
Petersilienkartoffeln und Butterreis

\*\*\*

Grießflammerie mit Schattenmorellen  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Frischer Blechkuchen mit Sahne

\*\*\*

Brotkorb  
mit Butter und Schmalz

34,00 €



## **Bayerisches Buffet**

Geräucherte Fischplatte mit Forellenfilets  
Landjäger und Schwarzgeräuchertes vom Lande  
Kleine Fleischpflanzerl´ mit Senf  
Bayerischer Wurstsalat  
Obatzda mit Zwiebeln und Schnittlauch  
Kartoffel - Radieschen - Salat mit Balsamessig und Öl  
Weißkrautsalat, marinierte Tomaten und Radi  
Bergkäse und Schnittlauchbrote

\*\*\*

Schweinsbraten auf bayerisch´ Kraut mit frischem Kren  
Leberkäs´ mit warmen Kartoffelsalat und süßem Senf  
Rahmschwammerl an kleinen Semmelknödel  
Weißwürste mit süßem Senf

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Frischer Pflaumenkuchen mit Sahne  
Bayerisch` Creme mit Weichselkirschen

\*\*\*

Brotkorb mit Laugenkonfekt  
Butter und Schmalz

36,00 €



## **Berliner Buffet**

Variation von Bratheringen, Rollmöpsen und Matjes  
Verschiedene Räucherfische  
Berliner Bouletten mit Mostrich  
Bayerischer Wurstsalat  
Bauernsülze mit Remouladensauce  
Pellkartoffelsalat und Gurkensalat in Dillrahm

\*\*\*

Deftige Kartoffelsuppe mit Rauchspeck

\*\*\*

Ofenfrischer Krustenbraten auf Fasskraut  
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons  
Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken  
Petersilienkartoffeln und Kräuterreis

\*\*\*

Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Auswahl von hausgebackenem Blechkuchen  
Frische Obstauswahl

Holzofenbrot  
Butter und Schmalz

39,00 €



## Europäisches Buffet

Norwegischer Graved Lachs mit Sahnemeerrettich  
Griechischer Bauernsalat würzig mariniert mit Oliven  
Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten  
Hähnchenbrust in Thymian - Knoblauchmarinade  
mit Rucola und Schafskäse  
Serranoschinken mit Honigmelone  
Vitello Tonnato  
Englisches Roastbeef mit Remouladensauce  
Römersalat mit Parmesandressing und Croutons

\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe

\*

Züricher Geschnetzeltes mit Kräuterspätzle  
Rinderbraten in kräftiger Burgundersauce  
Gebratenes Dorschfilet auf mediterranem Gemüse  
Italienische Rigatoni mit Rucola, Walnüssen, Tomaten und Parmesan  
Kanarische Kartoffeln mit spanischer Mojosauc

\*\*\*

Tiramisu  
Bayerisch` Creme mit Beerenragout  
Spanischer Mandelkuchen

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Brotkorb mit Butter

44,00 €



## **Italienisches Buffet**

Auswahl von Italienischer Salami und Schinken  
Vitello Tonnato  
Meeresfrüchtesalat mit getrockneten Tomaten  
Antipasti von mediterranem Gemüse und Pilzen  
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum im Weckglas  
Hähnchenbrust in Thymian-Knoblauchmarinade mit Rucola und Schafskäse  
Knackige Blattsalate mit Balsamico - Dressing  
Schwarze toskanische Oliven

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule in kräftiger Barolo - Jus und Bohnengemüse  
Hähnchenbrust auf Zucchini - Tomatengemüse  
Lachs in Tomaten - Sahne - Sauce mit rosa Beeren  
Tortellini in Gorgonzolasauce  
Basmatireis und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Tiramisu  
Panna Cotta mit Beersauce  
Mascarponecreme mit Erdbeeren  
Frische Obstauswahl der Saison  
  
Italienische Käsevariation mit Feigensenf  
Brotkorb mit Ciabatta

45,00 €



## Hochzeitsbuffet

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und gelbem Paprikapesto  
LaRatte - Kartoffelsalat mit grünem Spargel und Orangenvinaigrette  
Hähnchenbrust in Thymian - Knoblauchmarinade mit Rucola und Schafskäse  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen und frischem Koriander  
Salat von gegrilltem Gemüse mit Rucola  
Caesar Salad mit Kräutercroutons  
Tomaten - Minzsalat

\*\*\*

Scampis in Knoblauch mariniert mit Aioli  
Rumpsteaks mit frischen Kräutern und roter Mojosauce  
Thai Red Curry mit Hähnchenbrust und Zuckerschoten  
Tomaten - Blattspinat mit gerösteten Kernen  
Duftreis und Kartoffel - Olivengratin

\*\*\*

Mango - Cheesecake mit Blaubeeren  
Orangenmascarpone mit frischem Obst  
Latte Macchiato Creme

Europäische Käsevariation mit Feigensenf und Honignüssen  
Brotkorb mit Butter

49,00 €

... mit Currywurst um Mitternacht

52,00 €



## **Spanisches Buffet**

### Tapas am Tisch

Kapernbeeren und getrocknete Tomaten  
Oliven und gesalzene Mandeln  
Aioli mit Brot

### Vom Buffet

Gegrillte Auberginen und Zucchini  
Chorizo vom schwarzen Schwein und Serranoschinken  
mit Feigen und Melone  
Queso frito - Gebackener Manchego  
Prebes coents - Eingelegte Paprika  
Dátiles con bacon - Datteln mit Speck  
Chocos con habas - Tintenfisch mit dicken Bohnen  
Tortilla de espinacas - mit Spinat  
Pimientos de Padron mit grobem Salz  
Albondigas - Hackbällchen in Tomatensauce

\*\*\*

Andalusische Fischsuppe  
Tintenfisch und Sardinen frittiert  
Seeteufel auf galizische Art  
Lammbraten mit Riojasauce  
Hähnchen mit Oliven, Thymian und Knoblauch  
Kleine Kartoffeln mit grüner und roter Mojosauce  
Safranreis und Blumenkohl

\*\*\*

Manchego mit Honignüssen  
Creme Catalana und frisches Obst  
Spanischer Mandelkuchen mit Sahne  
Brotkorb und Butter

49,00 €





## **Loretta Buffet**

Feine Auswahl von Räucherfischen mit Apfelmeerrettich  
Graved Lachs mit zweierlei Saucen  
Fischsalat in Zitronengrasmarinade  
Hähnchenspieße mit Erdnusssauce auf asiatischem Glasnudelsalat  
Tranchen vom Roastbeef auf Sellerie - Apfel - Salat  
Römersalat mit Kirschtomaten und Parmesandressing

\*\*\*

Fischtopf mit Safran  
und Edelfischen

\*\*\*

Gebratene Filets vom Zander auf Kohlrabigemüse  
Zweierlei von Flusskrebsen und Scampis in Melonensauce mit rosa Beeren  
Ragout vom Weidelamm mit Sesam - Wokgemüse  
Thymianhuhn mit Zucchini, Oliven und Knoblauchsauce  
Penne in Tomaten-Basilikumsauce und gehobeltem Parmesan  
Wildreis und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Weichselkirschen  
Gebrannte Creme von Bourbon Vanille an Beerenkompott  
Erdbeertiramisu

Feine Käseauswahl vom Brett mit Birnen und Walnüssen  
Brotkorb und Butter

55,00 €



## **Wannsee - Galabuffet**

Wildlachs an Fenchelsalat  
Flusskrebse in Limetten - Bärlauch - Vinaigrette  
Terrine von Edelfischen mit Dill - Senfcreme  
Verschiedene Sushi mit mariniertem Ingwer und Wasabi  
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen - Sesamconfit  
Roastbeef in Meerrettich-Salbeikruste mit getrüffeltem Kartoffelsalat  
Knackige Blattsalate mit hausgemachten Dressings und gehobelten Parmesan

\*\*\*

Hummercremesuppe

\*\*\*

Perlhuhnbrust auf Blattspinat und altem Balsamico  
Argentinisches Rinderfilet auf geschmorten Rotwein-Schalotten  
Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf  
Tomaten-Lauchgemüse und Safranschaum  
Kartoffel - Rosmarinratin  
Wildreis

\*\*\*

Gebackene Crêpes mit Orangenfilet und Grand Marnier,  
Feine Auswahl von Desserts sowie  
Petit Fours und frische Früchte

Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Ofenfrisches Baguette und Butter

59,00 €