

ab 30 Personen

### Büfett Landhaus Alte Schmiede

Paprikasuppe mit Vanille  
Apfelsellerisuppe

Feldsalat mit gebratener Dahnsdorfer Blutwurst  
Himbeer - Nussdressing

Salat der Saison mit hausgeräucherter Entenbrust

Dahnsdorfer Wurst und Schinkenauswahl

Lühnsdorfer Lamnbraten aus dem Ofenrohr  
mit grünen Bohnen und Rosmarin - Kartoffeln

Schweinefilet im Ganzen in Kräutersenfkruste  
mit Paprika - Zucchini Gemüse  
und Kartoffelgratin

Forellenfilet  
auf Tomaten - Olivenrisotto

Landhausbrot - Land- und Salzbutter

Johannisbeer - Fruchtmousse  
Gebackenes Vanilleeis mit frischem Obst

**34,00 Euro pro Person**

\*\*\*

### Zusätzlich können Sie wählen:

Käseauswahl  
mit Trauben und Nüssen  
**5,00 Euro pro Person**

Fläminger Räucherfischplatte  
Heilbutt, Schillerlocke, Forelle u.a.  
**6,00 Euro pro Person**

Ganzer Lachs pochiert  
als Blickfang für jedes Büfett  
**5,00 Euro pro Person**

Mariniertes Gemüse  
Auberginen, Zucchini, Paprika und getrocknete Tomaten  
**4,00 Euro pro Person**



ab 30 Personen

### Festbüfett

Consommé vom Ochsenchwanz  
mit Sherry und Chester

Champagner - Senfsuppe

Roastbeef vom Fläminger Hirsch  
Preiselbeersahne

Räucherlachs im Crêpe-Mantel

Dahnsdorfer Landschinken mit Melone

Medaillons vom Saalower Kräuterschwein  
Lebermousse und Früchte

Dreierlei Salate der Saison  
mit Balsamicodressing

Beelitzer Kaninchenkeule  
mit Pilzen und Spätzle

Hähnchen in Rotwein geschmort  
dazu Kartoffelgratin

Zanderfilet auf Boullionkartoffeln  
und Meerrettichschaum

Auswahl verschiedener Brotsorten  
Land- und Salzbutter

Mascarpone-Creme mit Beerenkompott  
Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Obstcocktail mit Amaretto

**49,00 Euro pro Person**

### Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe  
Brezeln, Laugenstangen Landhausbrot mit Dips

**6,00 Euro pro Person**