



Tel. 033239-7770
hotel@baggernpuhl.de



-
- cremige Käselauchsuppe
 - Zwiebelsuppe mit Croutons
 - Hühnersuppe mit Fadennudeln
 - geeiste Gurkensuppe mit Schmand
 - Soljanka nach Art des Hauses
 - Havelländische Fischsuppe mit frischen Kräutern
 - Gulaschsuppe vom Wachower Rind
-
- Tomatensalat
 - Gurkensalat
 - Bohnensalat
 - Geflügelsalat à la Anke
 - Rucolasalat mit Mozzarella, Cocktailtomate, Schinken und Pfirsich
 - Spitzkohlsalat
 - Cole Slow Salat
 - Reismudelsalat griechische Art
 - Tortellinisalat mediterran mit getrockneten Tomaten und Thunfisch
 - Bauernsalat mit Feta
 - Pellkartoffelsalat
 - Spaghetti - Pestosalat mit Kirschtomaten



Mittendrin...

- Krustenbraten auf Sauerkraut
- Kasslerbraten auf Sauerkraut
- Schweinefilets auf Champignonrahm
- Schweinefilet auf Röstzwiebeln und frischen Kräutern
- Schweinespieß mit Paprika, Zwiebel und Speck
- Kleine Schweinerouladen
- Gefüllte Champignons mit Hackfleisch oder Feta mit Spinat
- Hackbällchen im Schinkenmantel, mit Tomate & Mozzarella überbacken
- Geschnetzeltes vom Huhn oder Schwein
- Hähnchen Pfirsich mit einer Nuss Käse Kruste
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Käse, Tomate, Ruccola und Pinienkernen verfeinert
- Hähnchenbrust in Parikasahnesauce
- Hähnchen-Spieße mit Zucchini-Champignon-Tomate
- Rinderspieße mit Tomaten und Zwiebeln
- Rinderschmorbraten
- Wild aus heimischem Forst je nach Angebot
- verschiedene Fischfilets gebraten auf Gemüse
- Bratkartoffeln
- Kroketten oder Pommes
- Spätzle oder Klöße
- Kartoffelauflauf
- Gemischtes Gemüse der Saison
- Reis
- Schupf-Nudeln
- Blumenkohl/Brokkoli Auflauf



Zwischendurch...

- Tomate-Mozzarella-Platte
- Babymozzarella und Cocktailtomate am Spieß
- Fischplatte
- gefüllte Eierplatte
- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken ummantelt
- Roastbeefröllchen mit Meerrettichfüllung
- Schweinefilets mit Frischkäse garniert
- Hackepeter
- Rustikale Käseplatte
- gemischte Fleischplatte, wählen Sie zwischen:
 - Minischnitzel
 - kleine Bouletten
 - fruchtige Hähnchenspieße
 - Hähnchen verschieden paniert mit Cornflakes, Sesam und Mandeln
- Gemüsesticks mit Kräuter dip
- Datteln im Speckmantel
- Rucola- Schinken- Creperöllchen
- Rucola-Räucherlachs-Creperöllchen
- Mozzarellasticks mit Chili-dip
- Brot-und Brötchensortiment & Butter



Danach...

- Creme Brulee
- Joghurtbombe
- Zitronenspeise
- Panna Cotta mit Früchten
- Obstplatte
- frischer Obstsalat
- Mousse au chocolat
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Rote Grütze mit Vanillesoße



vorweg... und danach...

- Käsekuchen
- Kirsch-Streusselkuchen
- Bienenstich
- Obstboden mit Früchten der Saison
- Schokosahnetorte
- Käse-Sahne-Torte
- Himbeer-Sahne-Torte
- Schwarzwälder-Kirsch-Sahne-Schnitte

Um Ihnen die Planung Ihres Büfetts zu erleichtern, hier ein paar Tipps:

Büfett für bis zu 20 Personen:

Vorher...

- (max. 1 Suppe)
- 2 Salate

Mittendrin...

- 2 Fleischgerichte
- 3 Beilagen

Zwischendurch...

- 3 Platten

Danach...

- 1 Dessert

Büfett bis zu 30 Personen:

Vorher...

- 1 Suppe
- 3 Salate

Mittendrin...

- 3 Fleischgerichte
- 4 Beilagen

Zwischendurch...

- 4 Platten

Danach...

- 2 Dessert

Büfett für bis zu 40 Personen:

Vorher...

- 1 Suppe
- 2-3 Salate

Mittendrin...

- 4 Fleischgerichte
- 3-4 Beilagen

Zwischendurch...

- 4 Platten

Danach...

- 2 Dessert

Büfett bis zu 50 Personen:

Vorher...

- 1 Suppe
- 3 Salate

Mittendrin...

- 4-5 Fleischgerichte
- 3-4 Beilagen

Zwischendurch...

- 4-5 Platten

Danach...

- 2-3 Dessert