



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### **Klassiker Buffet 2024**

#### **Kalt:**

- \* Vitello Tonnato vom Kalb und Thunfisch
  - \* Caesar-Salat
  - \* Lachstatar und Chorizo-Öl
  - \* Büsumer Krabben-Cocktail
- \* Meißner Domschinken und Selleriesalat

#### **Suppe:**

- \* Geflügel-Consommé, Gemüserauten, Kräuter

#### **Warm:**

- \* Krosses Saiblingsfilet auf jungem Spinat
- \* Kalbsfilet rosa gebraten, sautierte Pilze
- \* Kürbis-Reis, Süßkartoffelcreme, Kartoffelschaum
  - \* Gemüseauswahl

#### **Dessert:**

- \* Weiße Schokoladencreme und Passionsfrucht
  - \* Apfelstrudel und Vanillesauce
  - \* Beerenkompott
- \* Käseauswahl, Baguettes, Butter

**Preis pro Person € 64,00**

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### **Barbecue Buffet 2024**

#### **Kalt:**

- \* Hausgemachte Anti Pasti
- \* Marinierte Garnelen und Guacamole
- \* Serrano-Schinken und Honigmelone
- \* Ruccola-Salat mit Pinienkernen und Parmesan
  - \* Kleine Salatbar
- \* Bayrischer Kartoffelsalat

#### **Warm:**

- \* Filet vom Kräuterschwein
- \* Rinderrücken dry aged aus Pommern
  - \* Maishähnchenkeulen
- \* Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen
- \* Kräuterspätzle, Röstis, Chorizo-Kartoffeln
  - \* Gemüseauswahl
- \* Pilze der Saison (gedünstet und gegrillt)
- \* Verschiedene Dips: BBQ-Style, Honig-Senf, Kräuterquark, Smoke-Ketchup

#### **Dessert:**

- \* Obstsalat im Glas
    - \* Tiramisu
  - \* Vanille-Creme brûlée
- \* Französische Käseklassiker, Baguette, Butter

**Preis pro Person € 68,00**

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

## **Vegetarisches Buffet 2024**

### **Kalt:**

- \* Große Salatbar
- \* Spargelsalat, Ruccola, Parmesan
- \* Pastasalat, Taggiasche Oliven, Basilikum, Pesto rosso
- \* Eingelegtes Gemüse der Saison

### **Suppe:**

- \* Apfel-Zitronengras-Süppchen

### **Warm:**

- \* Linsen-Dal mit Curry, Basmati und Kokosmilch
- \* Semmelknödel, Pilze, geschmorte Zwiebel
- \* Ricotta-Ravioli, Spinat, geröstete Mandeln

### **Dessert:**

- \* Schokoladenmousse und Streusel
  - \* Zitronengras-Panna Cotta
  - \* Rhabarberkompott
  - \* Vanille-Eis
- \* Käseauswahl, Baguette, Butter

**Preis pro Person € 61,00**

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### **Eckberg's – Gourmet – Buffet 2024**

#### **Kalt:**

- \* Black Tiger–Riesengarnelen und grüner Mangosalat
- \* Gebeiztes Fjordforellenfilet und Gurkenspaghettini
  - \* Geräucherte Barbarie–Ente und grüner Sellerie
  - \* Vitello Tonnato vom Maishuhn
- \* Sashimi vom Thunfisch und eingelegter Ingwer

#### **Suppe:**

- \* Steinpilz – Consommé

#### **Warm:**

- \* Rinderfilet am Stück gebraten
  - \* Lammcarrée "rosa"
  - \* Steinbuttfilet "kross"
    - \* Gemüsequiche
    - \* Buntes Gemüse
- \* Gebratene Drillingskartoffeln mit Rosmarin
  - \* Hausgemachte Fettuccine

#### **Dessert:**

- \* Frische Beerchen und Vanilleschaum
  - \* Sorbetauswahl (3)
  - \* Pralinen-Ganache im Glas
  - \* Petit Fours und Pralinen
- \* Französische Käseauswahl, Baguettes, Butter

**Preis pro Person € 87,00**

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### **Fingerfood Buffet 2024**

- \* Shrimpscocktail fruchtig-scharf
- \* Beef-Tatar mit Trüffel-Mayonnaise
- \* Büffelmozzarella und halbtrocknete Kirschtomaten
  - \* Spargelsalat und Coppa di Parma
  - \* Rote Bete und Ziegenfrischkäse

\* Gazpacho "Andaluse"

- \* Geschmorte Kalbsbäckchen und Sellerieschaum
- \* Buttermakrele, Zuckerschoten, Kaffir-Limetten-Nage

- \* Birne und Karamell
- \* Himbeeren und Joghurt
  - \* Opera -Schnitte

- \* Käsespieße
- \* Baguette, Butter

**Preis pro Person € 64,00**

(ab 30 Personen)