



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet AUF LINGNERS SPUREN

\*

Deftiger Kartoffel-Gurkensalat dazu gebeizter Rücken vom Brandenburger Apfelschwein <sup>11</sup>

Hausgeräuchertes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme <sup>A/E/J</sup>

Lingners Kalte Platte mit drei verschiedenen Dips <sup>A/C/E/5</sup>

\*\*

Saisonale Suppe

\*\*\*

Geschmorte Backe vom Apfelschwein in Zitronenjus mit Gnocchi <sup>L/F/5</sup>

Filet vom Rotbarsch in Tomatensugo an Peperonata und Kräuter-Gemüse-Bulgur <sup>F/L</sup>

Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße <sup>A/E</sup>

\*\*\*\*

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott <sup>C/E/5</sup>

**Preis pro Person 29,90 €**



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet

- individuell zusammenstellen -

Nachfolgende Speisekomponenten können Sie individuell zu Ihrem Wunschbuffet kombinieren. Je nach Zusammenstellung kalkuliert der Küchenchef den Speisenpreis pro Person.

### Vorspeise zur Wahl

Saisonale Blattsalate mit Dressing und Kernen <sup>A/5/L</sup>

Hausgebeiztes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme <sup>E/L/J/11</sup>

Kleine Frischkäseterrine mit Kubeben-Pfeffer und confierte Tomaten (vegetarisch) <sup>E</sup>

Kalbssülze mit Bratkartoffel-Vinaigrette <sup>F/L/5</sup>

Laugengebäck-Salat mit kandierten schwarzen Oliven (vegetarisch) <sup>A/F/B/11/16</sup>

Salat vom Pulpo mit Drillingen und Rucola <sup>F/M</sup>

Bunte Rohkostsalate (vegan) <sup>F</sup>

Brotkorb mit verschiedenen Aufstrichen <sup>A/E/L</sup>

### Suppe zur Wahl

Saisonale Suppe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Knoblauch-Croûtons (vegetarisch) <sup>A/E/F</sup>

Vanille-Blumenkohlsuppe mit Gemüsestroh (vegetarisch) <sup>E/F</sup>

Kalbsessenz mit feinem Gemüse <sup>F</sup>

Minestrone (vegan) <sup>F</sup>

Lingners Fischtopf <sup>F</sup>



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet

- individuell zusammenstellen -

### Hauptgang zur Wahl

- Ossobuco vom Kalb auf Ratatouille mit Selleriekartoffel-Gratin <sup>F/E</sup>
- Cassoulet vom Lamm, Bohnen und fein gezupfter Minze <sup>F</sup>
- Müritzer Wels auf cremigem Blattspinat und Kartoffelnudeln <sup>A/E/J</sup>
- Krosser Zander auf Dill-Schmorgurken mit gekräuterten Perlgraupen <sup>A/E/J/S</sup>
- Paderborner Landhuhn in Rotwein geschmort dazu Polenta <sup>F/E</sup>
- Spinat-Ricotta-Ravioli mit Frischkäsesoße (vegetarisch) <sup>A/E/C</sup>
- Buntes Graupensotto mit zarten Austernseitlingen (vegan) <sup>F</sup>

### Dessert zur Wahl

- Kokos-Panna Cotta mit Mango (vegan) <sup>S</sup>
- Lingners Schoko-Minz-Mousse mit Sauerkirschen <sup>E/S</sup>
- Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott <sup>C/E</sup>
- Beerengrütze <sup>S</sup>
- Crème brûlée <sup>C/E</sup>

### Zudem kann optional eine Grillstation gebucht werden:

- Fjorde Lachs vom Brett <sup>J</sup>
- Tranchen vom Rind mit Tomatenbutter <sup>E</sup>
- Maishuhnbrust im Kräutersud
- Pulpo vom Grill <sup>M</sup>
- Gemüsebonbon <sup>F</sup>

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

### Kinderberechnung

0 – 4 Jahre kostenlos | 5 – 9 Jahre 60 % des Buffetpreises | 10 Jahre 100 % des Buffetpreises



# LINGNER TERRASSEN

## Menü AUF LINGNERS SPUREN

\*

Saisonaler Blattsalat mit geschmolzenen Tomaten  
und hausgeräucherter Forelle <sup>11/5/J/L</sup>

\*\*

Gegrillte Hähnchenbrust mit gerahmtem Lauch  
und Rote Bete-Gnocchi <sup>€</sup>

oder

Gemüsegnocchi mit gerahmtem Lauch und Trüffelschaum <sup>€/C/F</sup>

\*\*\*

Vanille-Minz-Panna Cotta mit Himbeerragout <sup>€</sup>

**Preis pro Person € 25,90**



# LINGNER TERRASSEN

## Menü

### WASSER | LUFT | ERDE

\*

Salat vom heimischen Rübchen in Balsamico-Vinaigrette  
und karamellisiertem Ziegenfrischkäse <sup>5/E/L</sup>

\*\*

Weißes Süsschen von Strauchtomaten mit Zanderklößchen <sup>J/E</sup>

\*\*\*

Filet vom Rind mit Eismeergarnele souffliert auf Austernpilzragout  
dazu getrüffelter Kartoffelgratin <sup>E</sup>

oder

Gebackenes Bio-Ei auf Austernpilzragout  
dazu getrüffelter Kartoffelgratin <sup>E</sup>

\*\*\*\*

Variation von Passionsfrucht und Schokolade <sup>A/E</sup>

**Preis pro Person € 52,90**

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

#### Kinderberechnung

0 – 4 Jahre kostenlos | 5 – 9 Jahre 60 % des Buffetpreises | 10 Jahre 100 % des Buffetpreises



# LINGNER TERRASSEN

## 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

Alle Speisen können Spuren von Nüssen und Erdnüssen enthalten.