

Zum Empfang 1 Sekt oder 1 O-Saft.

Büfett „Nordische Art“

Am Tisch eingedeckt 1 kleiner Cocktail von
Meeresfrüchten mit Cocktailsauce, Baquette und Butter

Am Büfett:

Dänische Heringsfilets, Süß-Sauer mit Zwiebelringen,
Helgoländer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich.

Verschiedene Flensburger

Räucherfischspezialitäten. mit Kräuterrührei.

Büsumer Nordseekrabben mit Thousand-Island-Dressing..

Warmer Gang am Büfett:

Aus dem Suppentopf.

Hochzeitssuppe mit Gartengemüse, Fleisch, Mehlklößchen und
Rosinenreis.

Butterzarter Angeliter Rinderrücken mit Hausgemachter Remoulde
Und herzhaften Bratkartoffeln

Salatbar mit verschiedenen knackfrischen Salaten und
Hausgemachten Dressings.

Rustikale Schinkenbretter mit Friesen Katenschinken,
Schwarzwälder und Kochschinken,

Gefüllten Eiern, Honigmelone, Mixed-Pickles.

Mildgeräuerte Putenbrust und gebratene Hähnchenschenkel mit
exotischen Früchten und Farmersalat.

Gebratene Hackfleischbällchen mit Champignons und Zwiebeln.

Original Italienische Salami mit marinierten Trockentomaten.

Internationale Käsesorten vom Brett mit Weintrauben und
Pumpernickel.

Flensburger Rustikale Brotspezialitäten, Griebenschmalz.

Dessert:

Flensburger Präsidentencreme mit Makrönchen und Schlagsahne.

Rote Frütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne.

*