



BUFFETS

Büffet „Brandenburg“

Aufschnittplatte

Lachs-, Bauernschinken
Röllchen von Kochschinken und Spargel mit Sahnemeerrettich
Tee- & Leberwurst

Käseplatte

Verschiedener Käse am Stück und als Aufschnitt
Camembert
Käsespiesse mit Weintrauben

Fischplatte

Räucherlachs, -aal, Hausgebeizter Lachs
Geräucherte Forellenfilets

Halbe Eier mit Kaviar
Geflügelsalat
Eiersalat

Senf, Ketchup, Butter
Kleine Brötchen, Bergholzer Kruste, Vollkornbrot

Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Saftiges Paprikagulasch mit Kartoffelklößen oder Nudeln

Märker Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln

Werderaner Beerengrütze mit Vanillesauce
Helles und dunkles Schokoladenmousse

23,50 € / Person

Büffet „Waidmannslust“

Aufschnittplatte

Lachs-, Schwarzwälder-, Wildschweinschinken
Röllchen von Kochschinken und Spargel mit Sahnemeerrettich

Käseplatte

Bunte Käseauswahl mit Camembert
Höhlenkäse, Gouda und Brie
Käsespieße mit Weintrauben
Frischkäsehappen mit Pumpernickel
Käsepralinen

Räucherfischplatte

Mit Lachs, Forellenfilets
Makrele am Stück
Graved Lachs

Gefüllte Eier mit Kaviar

Geflügelsalat
Waldorfsalat

Senf, Ketchup, Butter

Kleine Brötchen, Walnussbrot, Hausgebackenem Speckbrot

Hähnchenschenkel

Ganzes Spanferkel gebacken
Mit Sauerkraut und Kartoffeln

Heinrich's Rehgulasch
Mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen

Böhmische Preiselbeer-Hirschsuppe

Rote Grütze
Zweierlei Schokoladenmousse
Obstschale

28,00 € / Person

Büffet „Mittelmeer“

Schinkenplatte

Parma-, Serrano- und Lachsschinken
Röllchen von Spargel und Kochschinken mit Sahnemeerrettich

Käseplatte

Verschiedene Käsespezialitäten vom dem Mittelmeer
Camembert, Käseringe
Käsespieße mit Weintrauben

Räucherfischplatte

Lachs, Graved-Lachs, Forellenfilets
Weisses Heilbuttfilet

Tomate-Mozzarella mit dunklem Balsamico
und frischem Basilikum

Hausgemachte Antipasti

Geflügelsalat
Eiersalat
Senf, Ketchup, Butter

Hausgebackenes Knoblauchbaguette, Vollkornbrot,
kleine Partybrötchen

Kleine Buletten
Schnitzelchen
Gazpacho warm oder kalt

Hähnchenbrüste „Milano“
Mit Gemüsereis und Tomatensauce

Obstschale
Zweierlei Schokoladenmousse

20,50 € / Person

Büffet „Preussen“

Schinkenplatte

Schwarzwälder -, Lachs-, Bauernschinken
Röllchen von Spargel und Kochschinken mit Sahnemeerrettich

Käseplatte

Verschiedener Käse am Stück und als Aufschnitt
Käsespiesse mit Weintrauben
Frischkäsehäppchen in Pumpernickel
Käsepralinen

Räucherfischplatte

Aal, Lachs, Sprotten, Forellenfilets
Ganze Makrele

Halbe Eier mit Kaviar

Geflügelsalat
Eiersalat
Senf, Ketchup, Butter

Hausgebackenes Walnussbrot, Mischbrot, kleine Brötchen

Gratinierte Schweinesteaks
Mit Würzfleisch, Ananas und/oder Pilzen

Kleine Buletten
Hähnchenschenkel
Kleine Schweineschnitzel

Obstschale

18,50 € / Person

Büffet „Potsdam“

Ab 20 Personen

Aufschnittplatte

Kasslerbraten, Lachsschinken, Bauernschinken,
Schwäbischer Schinken

Käseplatte

Verschiedener Aufschnittkäse, bunte Käseringe,
Käsespieße mit Weintrauben

Fischplatte

Lachs, Sprotten, zart geräucherte Forellenfilets

Halbe Eier mit Kaviar

Geflügelsalat

Eiersalat

Senf, Ketchup, Butter

Hausgebackenes Zwiebelspeckbrot

Bergholzer Kruste

Soljanka

Kleine Buletten

Kleine Schnitzel

Hähnchenspieße

16,50 / Person

Gerne nehmen wir Ihre persönlichen Essenswünsche entgegen!
zusätzliche Wochenkarte im Restaurant

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

Schnitzel und Steaks: Rohgewicht inkl. Panierung

Gasthaus Rehbrücke
Inhaber: Tilo Heinrich
Arthur-Scheunert-Allee 154
14558 Nuthetal

Telefon 033200 - 85251
E-Mail: info@gasthaus-rehbruecke.de

Öffnungszeiten: 12 - 23 Uhr
(täglich außer dienstags)