

Sachsen-Anhalt Buffet

Vorspeisen und Salate

Hausgemachtes Sauerfleisch^(i,j) mit Remouladensauce^(c,d,g,j)
 sauren Gurken^(j) und Bratkartoffeln^(g,i)

Antipasti^(h) von Bördegemüse auf der Etagere serviert

Warmer Bollenkuchen^(a,c,g,j) mit Schnittlauchcreme^(g)

Gehacktes^(j) vom Hausfleischer mit frischen Zwiebeln
 und

Sudenburger Pottsuse^(i,j)
 (regionale Schmalzfleischspezialität)

Vahldorfer Käsevariationen^(c,g,j)

Salat^(c,i,j) von Bördekartoffeln mit Joghurt, Apfel-Porree-Salat^(c,j)
 Bunter Käsesalat^(i,g) mit Walnüssen
 Karotten-Maissalat

Gemischtes Backwerk^(a,c,g,j) vom Ratswaage Bäcker, dazu Buttertraube^(g)

Suppe

Altmärker Hochzeitssuppe
 mit Fleischklößchen⁽ⁱ⁾, Spargelspitzen und Eierstich^(a,c)

Warme Spezialitäten

-Harzer Köhler Braten-
 Geschmorter Schweinekamm^(i,j) mit leichter Rauchnote in eigener Sauce^(g)
 mit Wurzelgemüse^(i,j,g) und Petersilienkartoffeln^(g)

-Ratsherrenpfanne^(c)-
 Truthahnspeie und Medaillons vom Schwein im Speckmantel⁽ⁱ⁾
 auf rahmigen^(g) Waldpilzen und Kartoffelgratin^(g)

Gebratenes Bachforellenfilet^(a,g) auf Blattspinat in Rahm^(g)

Desserts

Eierkuchen^(a,g) mit Heidelbeeren

Sachsen-Anhaltischer Blechkuchen
 (Eierschecke^(a,g), Pflaumen – Streuselkuchen^(a,g), Zupfkuchen^(a,g,h))

Grießflammerie^(a,c,g) mit Waldbeerenkompott

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) /
 b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /
 h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) /
 i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen / l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere