

Unser Spreewelten Hotel Abendbuffet

Wir bitten um Buchung bis 16 Uhr an der Rezeption

Montag, 29. April 2024

Brot- und Buttermvielfalt aus dem Korb

mit Roggen-, Körner- und Vollkornbrot (a)

Frischkäsekräuterdip (c)

Klassische Spreewälder Gurkenauswahl

mit Gewürzgurken, Sauren Gurken und Senfgurken

Spreewälder Kräuterquark (c)

Käsebrett

mit einer Vielfalt verschiedenster nationaler und internationaler Käsesorten (c, e, i)

Spreewälder Wurstbrett

mit verschiedenen Sorten aus der Lübbenauer Traditionsfleischerei (5, 6, 7)

Ausgewählte Senfsorten aus der Lehder Senfmanufaktur (g)

Salat zum Selbermachen

gemischter Blattsalat, Feldsalat, Rucola, Möhre, Gurke, Tomate, Paprika, Hirtenkäse, Zwiebelringe, grüne Oliven, Croûtons, Hähnchenstreifen, Thunfisch
Joghurtdressing, Balsamicodressing (a, c, d, e, g, i)

Rote Beete - Apfelsalat



Gartensalat



Feurige Gyrossuppe

Vom Schwein mit Paprika und Champignon (a, c)



Argentinisches Roastbeef „saftig und rosa“ gebraten

mit Balsamico - Perlzwiebeln und frischem Rosmarin (a)

Gegrillte Maispoularde

auf Ananas-Chili-Chutney (a, 6, 7)

Gebratene Rotbarbe

auf Paprika-Tomatengemüse (a, f)

Spätzle

mit Käsesoße und Röstzwiebeln (a, c, d)

Kinderbuffet



Verschiedene Sorten Marktgemüse (a)

Kartoffelecken

Gnocchi



Mousse Limone-Joghurt (a, c)

Schokopudding mit Vanillesoße (a, c)

Frische Obstplatte

Buffetpreis inkl. Tischgetränke (Bier, Hauswein, Softgetränke) 38,00 € pro Person
Kinder bis 5 Jahre kostenfrei / Kinder 6-11 Jahre 16,00 € / Kinder 12-16 Jahre 28,00 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Täglich 17-18 Uhr

HAPPY HOUR

30% Rabatt

Longdrinks, Bier,
Kaffeespezialitäten &
Alkoholfreie Getränke

(Keine Cocktails)