



➔ UNSERE BUFFETS 2019 ➔

Buffets richten wir für Sie gerne ab einer Gruppengröße von 30 Personen aus.

Für kleinere Gruppen empfehlen wir Ihnen ein Menü, das Sie sich ganz einfach aus unserer regulären Speisekarte zusammenstellen können. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl!

» LEHRLING «

Rustikale Brotvariation

Butter und hausgemachtes Apfel-Grieben-Schmalz

—

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und weißem Balsamico Spreewälder Pfeffer-Gurken

Saisonale Blattsalate mit Radieschen, Blattpetersilie & Malzbrotcroutons
dazu unser Apfel-Balsamico-Dressing

—

Berliner Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

—

Glasierter Schweinebraten mit Backpflaumen dazu Zwiebel-Specksauce

ODER

Schaukelbraten vom Rind mit Rauchmalzsoße und roten Zwiebeln

Berliner Pfannenbouletten auf Senf-Schmorzwiebeln

Stampfkartoffeln mit Petersilie und Butterschmelz

Buschbohnen, geschwenkt in Butter mit Zwiebeln und frischen Bohnenkraut

—

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Havelländer Apfeltorte mit frischer Sahne und gerösteten Mandeln

Sollte Ihr spezielles Wunschgericht nicht dabei sein, so zögern Sie bitte nicht, auch dieses bei uns nachzufragen. Glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan? Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten. Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Vorstellungen.



➔ UNSERE BUFFETS 2019 ➔

Buffets richten wir für Sie gerne ab einer Gruppengröße von 30 Personen aus.

Für kleinere Gruppen empfehlen wir Ihnen ein Menü, das Sie sich ganz einfach aus unserer regulären Speisekarte zusammenstellen können. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl!

» ALT BERLIN «

Rustikale Brotvariation

Fass-Butter und hausgemachtes Thymian-Zwiebel-Schmalz

—

Rote Beete Salat mit Kichererbsen und Apfelspalten

Kopfsalat und Radicchio mit unserem Lemke-Dressing

Matjesfilet in Sahnesauce mit Dill und roten Zwiebelringen

Harzer Käsebrett mit Zwiebel-Essig-Dip und Petersilie

—

Linsenrahmsuppe „nach Berliner Art“

—

Mit Honig und Bier marinierte und kross gebackene Koteletterippe

Frischer Kasslerbraten mit Zwiebel-Malzbier-Sauce

Berliner Kohlroulade mit Speckdippe

Petersilienkartoffeln und frische Bratkartoffeln

Spreewälder Sauerkraut

—

Berliner Luft mit Mandelkrokant und Minze

Frisch gebackener Vanille Flan – Vanille-Rahm-Kuchen

Sollte Ihr spezielles Wunschgericht nicht dabei sein, so zögern Sie bitte nicht, auch dieses bei uns nachzufragen. Glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan? Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten. Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Vorstellungen.



➔ UNSERE BUFFETS 2019 ➔

Buffets richten wir für Sie gerne ab einer Gruppengröße von 30 Personen aus.

Für kleinere Gruppen empfehlen wir Ihnen ein Menü, das Sie sich ganz einfach aus unserer regulären Speisekarte zusammenstellen können. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl!

» MEISTER «

Exklusive Brotvariation

Petersilienbutter, Fass-Butter und hausgemachtes Apfel-Thymian-Schmalz

—

Römischer Salat mit Kartoffelwürfeln und Caesars Dressing

Salat vom Couscous mit Tomate und Paprika

Gefüllter Blätterteig mit Zucchini und Schinken

Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto

Mit Cascade-Hopfen gebeizter Lachs dazu Limettenschmand

Lemkes Käseplatten mit internationalen Käsespezialitäten

(Manchego, Gorgonzola, Irish Cheddar, Reblochon, Appenzeller)

—

Cremesuppe vom Muskat-Kürbis mit schwarzem Sesam und frischem Cayenne-Chili

—

Pfefferkrustenbraten mit Rauchbiersauce

Roastbeef frisch aus dem Ofen dazu Lemkes BBQ Dip (Honig & Kräuter der Provence)

Ganzer Fjordlachs im Ofen geschmort mit India Pale Ale-Sauce

Vegetarische Krokette aus roten Bohnen & Treber mit Tomaten-Thymian-Schmand & Mango-Pfeffer-Creme

Zweierlei vom Baby-Mangold

Glasierte Fingermöhren mit Zitrone und Blatt Petersilie

Paprika-Auberginen Gemüse mit Thymian und Tomate

Im Ofen gebackene Drillings-Kartoffeln mit Rosmarin und Champignons

Gratinierte Kartoffeln mit Süßrahmsauce

—

Imperial Stout-Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Weißes Schokoladenmousse mit Krokant

Gratinierte Apfeltorte mit Vanillesahne

Sollte Ihr spezielles Wunschgericht nicht dabei sein, so zögern Sie bitte nicht, auch dieses bei uns nachzufragen. Glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan? Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten. Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Vorstellungen.



➔ UNSERE BUFFETS 2019 ➔

Buffets richten wir für Sie gerne ab einer Gruppengröße von 30 Personen aus.

Für kleinere Gruppen empfehlen wir Ihnen ein Menü, das Sie sich ganz einfach aus unserer regulären Speisekarte zusammenstellen können. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl!

LEMKE GRILLBUFFET

(saisonal)

Feine Brotvariation

Butter und hausgemachtes Apfel-Grieben-Schmalz

—

Kirschtomatensalat mit Mozzarella und Pesto

Wildkräutersalat mit Lemke-Dressing

Zweierlei Kartoffelsalat warm/kalt

Frischer Krautsalat

—

Tomatensuppe – je nach Wetter kalt oder warm

—

Lemke BBQ-Dip

Hausgemachte Currysauce

Sour-Creme

Mexican-Chilisauce

Vom Grill:

Süßkartoffelscheiben

Ganzer Maiskolben

Paprika-Zucchini-Spieße

New Zealand Lammkoteletts pikant mariniert

Marinierter Bauchspeck und Schweinenacken

Rostbeef mariniert mit Bier und schwarzem Pfeffer

Thüringer Rostbratwurst

Joghurt/Jalapeno-Chili Hühnerbrust

Lachssteak mit Gremolata

Gebackene Ofen-Kartoffeln

Frittierte Kartoffelecken

—

Frische Blaubeercrepes mit Vanille-Mohnsahne

Variation kleiner Tartelettes

Gegrillte Wassermelone mit Minzeis

Sollte Ihr spezielles Wunschgericht nicht dabei sein, so zögern Sie bitte nicht, auch dieses bei uns nachzufragen. Glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan? Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten. Wir erstellen Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Vorstellungen.