

### **Buffet Spätsommer I**

Vorspeisen

Blattsalate mit Talern vom Ziegenkäse & Birnenspalten mit einer Weisswein Viniagrette

Bohnen Pfifferling Salat mit Mango  
Grüne Bohnen und Pfifferlinge angebraten  
abgelöscht mit einer Mangomarinade

Toskanischer Tomaten Brotsalat  
mit frischen Tomaten, Salatgurken , Aceto-Senf-Tunke  
und geröstetes Ciabatta Brot

Bulgur Gemüse Salat  
Bulgur mit Gemüsewürfeln, die angeschwitzt wurden in Olivenöl  
mit einer Kräutervinaigrette

Brotauswahl & Butter

Warme Speisen am Buffet  
Fisch nach Tagesangebot  
auf einem Fenchel Oliven Gemüse  
mit einer Sambucca Roter Pfeffer Sauce

Hähnchenbrust Traubensauce, Hähnchenbrust angebraten, mit Traubensaft abgelöscht und mit  
Weintrauben verfeinert, serviert mit Basmati Reis

Heidschnuckenbraten mit Wacholder auf Wirsing

Polentaschnitten auf einem Ratatouille

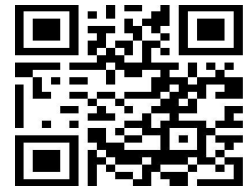
Kartoffelgratin & Kartoffelpüree sowie Semmelknödel

Dessert in kleinen Gläsern  
Bayerisch Creme mit Cognac Kirschen

Gewürzflan, traditioneller Flan mit Sternanis und Kardamom aromatisiert

Kaffeemousse mit Apfelkompott

€ 36,90



### **Buffet Spätsommer II**

Vorspeisen am Tisch serviert  
Carpaccio vom Kohlrabi mit einer  
Kräuter Vinaigrette

Anti Pasti von  
Champignons & Nektarinen mit Thymian

Galiamelone mit Tranchen von  
luftgetrocknetem Schinken

Beluga Linsen Salat mit Äpfeln  
Datteln und Lauchzwiebeln mit hausgebeiztem Lachs  
Brotauswahl

Am Buffet  
Kotelett vom Lünbeburger Landschwein  
auf einem Ratatouille

Fischfilet nach Tagesangebot auf  
Spitzkohl Apfel Gemüse mit einer  
Calvados Apfel Sauce

Rinderbraten vom Brackeder Highland Cattle Rind mit klassischer Sauce  
Blumenkohl, Bohnen und Möhren

Vegetarischer Nussbraten auf einem Pfannengemüse

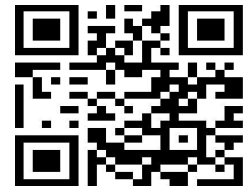
Meersalzkartoffeln & Kartoffelgratin

Dessert in kleinen Gläsern  
Panna Cotta mit einer Beerensauce

Klassisches Tiramis Su

Weisses Schokoladenmousse mit  
Nektarinen Aprikosen Kompott  
€ 33,90

Harms Genusshandwerkerei  
Heike Harms  
Schwinder Strasse 3  
21423 Drage Schwinde  
genusshandwerkerei-harms.de  
04176/229  
[reservierung.genussraum@gmail.com](mailto:reservierung.genussraum@gmail.com)



Herbst Buffet III

Vorspeisen

Blattsalate mit Talern vom Ziegenkäse & Birnenspalten  
mit einer Weißwein Vinaigrette

Carpaccio von der Rote Bete,  
eingelegt in eine leichte Vinaigrette,  
mit gerösteten Pinienkernen & Schnittlauchringen

Anti Pasti von Brokkoli mit Mandelblättchen  
in einer Weißwein Vinaigrette

Hauptgerichte aus dem Rechaud

Coq au Vin - Poulardenschenkel in einer Gemüse - Kräuter - Wein - Marinade  
eingelegt und anschließend darin gegart,  
mit cremiger Sauce, Wurzelgemüse

Gefüllter Schweinerücken mit Gorgonzola,

Rosmarinkartoffeln und Gemüse

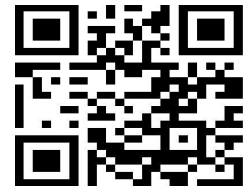
Dessert

Milchreis mit Canehl

Panna Cotta

mit einer Brombeersauce

€ 26,90



Buffet Herbst IV  
Fenchel mit Orangensaft &  
rotem Pfeffer mariniert

Kürbis als Anti Pasti  
mit Salbei gewürzt

Blattsalate mit  
Parmesan-Birnen-Weißweindressing

Salat von viererlei Bohnen im Zusammenspiel  
mit gebratenen Speckwürfeln & einer Estragon Marinade

Brot & Butter  
Warme Gerichte

Rehkeule in Kirschensauce mit Rotkohl

Jungschweinerücken, an einer Apfel-Zwiebel-Sauce  
Gemüse Auswahl des Herbstes

Dinkelauzflauf Dinkel auf herbstlichen Gemüseragout unter der Quarkhaube

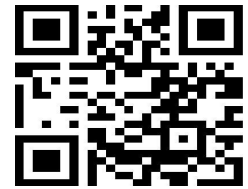
Spätzle, Kartoffelgratin

Kokos Panna Cotta  
mit Mango-Papaya-Kompott

Mohnmousse mit Pflaumenkompott

€ 27,90

Harms Genusshandwerkerei  
Heike Harms  
Schwinder Strasse 3  
21423 Drage Schwinde  
genusshandwerkerei-harms.de  
04176/229  
[reservierung.genussraum@gmail.com](mailto:reservierung.genussraum@gmail.com)



### **Herbst Buffet vegetarisch**

Vorspeisen

Salat von Blattsalaten und Apfelspalten  
mit Frischkäsenocken in Krokant  
mit Himbeer Vinaigrette

Salat von Bohnen und Pfifferlingen  
in einem Mango Dressing

Anti Pasti von Champignons und  
Saitlingen mit Thymian und Balsam Essig

Bruschetta mit einem Mousse von Kürbis und Amarettini feinwürzig abgeschmeckt

Klassisches Taboulé

Hauptgerichte

Gemüse Linsen Curry

gebackene Selleriescheiben auf einem  
Kartoffel Meerrettich Stampf

Gemüse Pilzpfanne in Rahm  
mit Serviettenknödeln, die in Butter gebraten sind

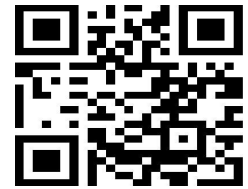
Dessert

Crepes mit Mohn Zwetschgen Füllung

Panna Cotta mit Beerensauce

€ 23,50

Harms Genusshandwerkerei  
Heike Harms  
Schwinder Strasse 3  
21423 Drage Schwinde  
genusshandwerkerei-harms.de  
04176/229  
[reservierung.genussraum@gmail.com](mailto:reservierung.genussraum@gmail.com)



**Herbst Buffet vegetarisch II**

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio  
Hauchdünn geschnitten fruchtig fein nappiert

pikanter Bauernsalat mit  
gefüllten Oliven & Fetawürfeln  
mit einer Kräutervinaigrette

Beluga Linsen Salat  
mit Datteln, Lauchringen und Apfelspalten

Toskanischer Tomaten Brotsalat

Bulgur Gemüse Salat  
Bulgur mit Gemüsewürfeln, die angeschwitzt wurden in Olivenöl  
mit einer Kräutervinaigrette

Hauptgerichte  
Dinkelauflauf

mediterane Gemüse in Olivenöl geschwenkt und mit Tomaten & Kräutern abgeschmeckt unter einer  
Dinkelhülle, die mit einer Quark-Käse-Sauce überbacken ist

Linsen mit Kürbsi-Auberginen Gemüse

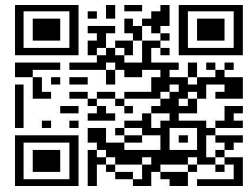
Süßkartoffelscheiben paniert und ausgebacken mit einem Kokos Gemüse Ragout

Dessert

Mohnmousse mit Zwetschgenkompott

Blauberekäsekuchen nach  
schwedischer Art

€ 24,00



### **Fingerfood Herbst**

Im Glas greicht:  
Blattsalate mit Kürbissstreifen  
und Cranberry Walnuss Krokant

Spitzkohl Apfel Salat  
mit Tranchen Duroc Schweinerücken

Bunter Zucchini Salat mit  
Tranchen vom Graved Lachs

Aufgedreht , aufgelegt und aufgespießt  
Wraps mit Roastbeef, Salat, Gewürzgurke  
Paprika und Kräuterquark

Wraps mit Mozzarella, Tomatenpesto  
Ruccola, getrocknete Tomaten

herzhafte Scones mit Ziegenfrischkäse,  
Feigen und Salat gefüllt

Spieß von Weintrauben und Gouda

Spieß von Ananas und Putenwürfel in Curry

Süßes  
Trifle von karamellisiertem Pumpernickel  
Kirschen & Quark

Schokoladenmousse pur

€ 19,90

**Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer**

**Bei der Buchung weitere Dienstleistung oder Lieferung werden weitere 12 % Mehrwertsteuer fällig da wir gesetzliche gezwungen sind 19% zu versteuern**

Eventuelle Lieferkosten & weitere Kosten für Buffetbetreuung, Geschirr, weitere Dienstleistungen kalkulieren wir Ihnen sehr gern separat

Harms Genusshandwerkerei  
Heike Harms  
Schwinder Strasse 3  
21423 Drage Schwinde  
genusshandwerkerei-harms.de  
04176/229  
[reservierung.genussraum@gmail.com](mailto:reservierung.genussraum@gmail.com)