



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

# BUFFETKARTE

## ITALIENISCHES BUFETT (AB 30 PERSONEN)

### Kalte Speisen

- Carpaccio von Rindfleisch
- Salame al Tartufo, Salame al Porcino und Salame Salamella Tipo Napoli
- Parmaschinken an Melonen Schiffchen
- Anti-Pasti (rote Peperoni gefüllt mit Käse, Weinblätter gefüllt mit Reis, sonnengetrocknete Tomaten und Champignons vom Grill)
- Salat von Meeresfrüchten
- Tomate – Mozzarella - Spieße
- Italienische Käseauswahl

### Suppe

- Minestrone

### Warme Speisen

- Lachs – Spinat - Lasagne
- Hähnchenbrust mit Tomaten - Olivensauce
- Saltimbocca mit Marsalasauce
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Kartoffel - Gnocchi
- Pappardelle

### Dessert

- Pannacotta mit Fruchtmark
- Tiramisu
- Sabayone (Weincreme mit Masala)



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **SCHLEMMERBUFETT (AB 30 PERSONEN)**

### **Kalte Speisen**

- **Geräucherter und Graved Lachs mit Senfmehlsauce**
- **Geräucherte Forellenfilets und Crevetten mit Sahnemeerrettich**
- **Geräuchertes Putenbrustfilet und Entenbrust Geflügelpastete mit Sauce Cumberland**
- **Schiffchen von Honigmelone mit Tranchen vom Schinken**
- **Roastbeef im Stück gebraten mit Remouladensauce**
- **Medaillons vom Schwein**
- **Rohkostplatte mit diversen Dressings**
- **Deutsch/Französische Käseauswahl**

### **Suppe**

- **Kräutercreme mit Croutons**

### **Warme Speisen**

- **Kalbsrücken mit Morchelrahm**
- **Steinbeißerfilet mit Rieslingsauce**
- **Hamburger Stubenküken mit Sherry Sauce**
- **Gemüse der Saison**
- **Kartoffelgratin**
- **Risotto**

### **Dessert**

- **Mousse au Chocolat**
- **Joghurtcreme mit Himbeeren**
- **Auswahl von saisonalen Früchten**



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **FINGERFOOD BUFETT (KALT)**

- **Parmaschinken mit Melonenkugelchen**
- **Roastbeef - Röllchen mit Bohnen**
- **Eichsfelder Mettwursttaler**
- **Lachsröllchen gefüllt mit Frischkäse**
- **Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse**
- **Mini Welle (aus Mürbeteig) mit Schinkenröllchen**
- **Pumpernickel – Käsewürfel**
- **Mini-Bauernschnitzel**
- **Gebratene Mettwürfel**
- **Canapés**
  - **Geflügel Canapés**
  - **Lachsschinken Canapés**
  - **Canapé mit Tomate und Mozzarella**
  - **Canapé mit Meeresfrüchteterrine**
  - **Canapé mit Tomate, Ei und Sardelle**
  - **Canapé mit Tatar oder Schinkenmett**
  - **Camembert Canapés**



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **FINGERFOOD BUFETT (WARM)**

- **Mini Quiches mit Tomate-Kräuter-, Lauch-Käse- und Spinatfüllung**
- **Mini Pizzetten mit Gemüse, Spinat und Champignons**
- **Lachs – Pastete**
- **Blätterteig – Törtchen mit Spargel-Garnele und Ratatouille-Garnele**
- **Mini Appetizer aus Blätterteig mit Peperoni, Schinken, Würstel, Thunfisch und Käse**
- **Mini Flammküchle nach Elsässer Art**
- **Marinierte Hähnchenspieße**
- **Marinierte Fischspeiße**
- **Marinierte Garnelenspieße**
- **Mini Bauernschnitzel**
- **Gebratene Mettwürfel**



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **VEGETARISCHES BUFETT (AB 30 PERSONEN)**

### **Kalte Speisen**

- **Anti Pasti (rote Peperoni gefüllt mit Käse, Weinblätter gefüllt mit Reis, Sonnengetrocknete Tomaten und Champignons vom Grill**
- **Tomate Mozzarella Spießchen**
- **Gemüseterrine**
- **Räucherlachs Gugelhupf**
- **Farcierte Hühnereier**
- **Meeresfrüchtesalat**
- **Spargelmousse mit Tomatengelee**
- **Paprikamousse mit Basilikum - Vinaigrette**
- **Französische Käsespezialitäten**

### **Suppe**

- **Spargelcreme**
- **Kalte Gurkencremesuppe**

### **Warme Speisen**

- **Lachs – Spinat - Lasagne**
- **Tortelloni mit Ricottafüllung und Austernpilzsauce**

### **Dessert**

- **Erdbeercreme**
- **Zitronencreme**
- **Auswahl von saisonalen Früchten**



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **VORSPEISEN KALT** (Auswahl)

- Ententerrine
- Straßburger Fleischpastete
- Wildfleischpastete
- Tomate mit Mozzarella
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Antipasti Variationen
- Salatcocktail mit Entenbrusttranchen
- Salatcocktail mit Garnelen
- Gebeizter Lachs

## **VORSPEISEN WARM** (Auswahl)

- Königin Pastete
- Lothringer Törtchen
- Sezungenröllchen gefüllt mit Gemüsejulienne
- Mini-Lachsduett in Blätterteig
- Marinierte Hähnchenspieße
- Frittierte Champignons mit Tartaren-Sauce



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **GEBUNDENEN SÜPPCHEN (Auswahl)**

- Lauchcremesuppe
- Berliner Kartoffelsuppe
- Petersilienwurzel-Creme-Suppe
- Krebsuppe mit Krabbeneinlage
- Tomatencremesuppe „Milano“
- Wildcremesuppe „Hubertus“
- Champignonrahmsuppe
- Lachscremesuppe
- Geflügelcremesuppe
- Kräutercremesuppe
- Zwiebelsuppe „Badischer Art“

## **KLARE SÜPPCHEN (Auswahl)**

- Kraftbrühe „Royal“
- Kraftbrühe mit Eier-Flädle
- Hühnerbrühe
- Klare Ochsenschwanzsuppe
- Wildbrühe mit Klößchen und Pfifferlingen
- Tomatensuppe mit Backerbsen und Portwein
- Leberknödelsuppe
- Bouillabaisse



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **SCHWEIN** (Auswahl)

- Schweinenacken im Kräutermantel
- Pragerschinken
- Spanferkel (ab 20 Personen)
- Krustenbraten
- Geschnetzeltes
- Kasselerrücken
- Medaillons gewickelt in Speck
- Schinken in Burgunder
- Jungschweinsrücken mit Malzbier – Kümmel - Sauce
- Schweinefilet mit Gorgonzolasauce

## **GEFÜLLTE BRATEN** (Auswahl)

- Franken Art (Räucherbauch, Röstzwiebel, Petersilie, Senf)
- Italienische Art (Tomate, Mozzarella)
- Provence Art (Kräuter, Pilzen, Käse)
- Fleischer Art (Mett und Zwiebeln)
- Förster Art (Pfifferlingen und Kräuter)

## **AUßERDEM**

- Fleischspieße mit Paprikasauce
- Kohlrouladen
- gekochtes Eisbein
- Schweinshaxen (auch Minihaxen möglich)





Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **R I N D** (Auswahl)

- Schmorbraten
- Zwiebelrostbraten
- Tafelspitz mit Meerrettich- oder Senfsauce
- Rotweinbraten
- Rheinischer Sauerbraten
- Roastbeef mit Sauce Bernaise
- Filet mit Sauce „Café de Paris“
- Filetspitzen „Stroganoff“
- Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“ oder „Jäger Art“
- Ungarisches Rindergoulasch
- Rinderbacke geschmort mit Arabica – Madeira - Sauce
- Zungenragout

## **K A L B** (Auswahl)

- Kalbsrücken mit Choron Sauce
- Kalbsbraten mit Schinken – Zwiebel - Sauce
- Kalbfleischröllchen „Italienische Art“
- Panierte Kalbsschnitzel
- Kalbssteak au four
- Kalbsfilet mit Morchelrahm
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **WILD** (Auswahl)

- Hirschkalbskeule mit Pfifferlingsauce
- Hirschrücken mit Pfefferrahmsauce
- Rehkeule mit Wacholdersauce
- Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce
- Elchrücken mit Schwedischer Preiselbeersauce
- Rentier Nüsschen mit Portweinsauce
- Rückenfilet vom Hauskaninchen mit „Sauce Diana“
- Hasenrücken mit Pfefferrahm

## **GEFLÜGEL** (Auswahl)

- Hamburger Stubenküken mit Sherry Sauce
- Perlhuhnbrustfilet mit Mango – Zitronen - Sauce
- Rebhuhnbrust „Burgunder Art“
- Fasanenbrust mit Rieslingsauce
- Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce
- Maispoulardenbrust mit feinem Morchelrahm
- Flug – Entenbrust mit Orangensauce
- Heide – Gans mit Thymianjus
- Putenbrust mit Currysauce
- Truthahn mit Gewürztraminersauce
- Straußenfilet mit weißer Petersiliensauce
- Puta im Ganzen



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **L A M M** (Auswahl)

- Lammkeule „Provence“
- Lammrücken mit Minzsauce
- Lammfilet in einer Kräuterkruste
- Lammstrudel mit Wirsing

## **F I S C H** (Auswahl)

- Lachsfilet mit Hummersauce
- Seezungenfilet „Müllerin Art“
- Zanderfilet „Spreewälder Art“
- Steinbeißerfilet mit Dijon Senfsauce
- Heilbuttfilet mit gelber Paprikasauce
- Kabeljau mit Schnittlauchsauc
- Variationen aus dem Mittelmeer (Dorade, Rotbarbe, Sankt Petersfisch)  
mit Sauce Kardinal
- Variationen aus Niedersachsen (Hecht, Zander, Forelle) mit Rieslingsauce
- Fischspieß „Schwedische Art“ mit Krebsauce
- Fischragout
- Dreierlei Matjes mit Hausfrauen-, Senfmehl- und Apfel-Curry-Sauce



**Landgasthaus Zur Linde**  
**Hauptstr. 14**  
**31180 Emmerke**  
**Telefon: 05121/62234**

## **BEILAGEN (Auswahl)**

- **Petersilienkartoffeln**
- **Herzoginkartoffeln**
- **Minibällchen aus Kartoffelpüree**
- **Kartoffelgratin**
- **Kartoffelspalten**
- **Rösti**
- **Mini Kartoffelklöße**
- **Semmelknödel**
- **Risotto**
- **Spätzle**
- **Tortelloni**
- **Tagliatelle**
- **Pappardelle**
- **Gnocchi**
- **Schupfnudeln**



Landgasthaus Zur Linde  
Hauptstr. 14  
31180 Emmerke  
Telefon: 05121/62234

## **GEMÜSE** (Auswahl)

- Broccoli
- Blumenkohl
- Romanescoröschen
- Bohnen
- Erbsen
- Möhren
- Kohlrabi
- Champignons
- Kräutersaitlinge
- Pfifferlinge
- Spargel
- Blattspinat
- Mais
- Karamellierte Schalotten
- Apfelrotkohl
- Bayrisch Kraut
- Sauerkohl
- Wirsingbällchen



**Landgasthaus Zur Linde**  
**Hauptstr. 14**  
**31180 Emmerke**  
**Telefon: 05121/62234**

## **DESSERT (Auswahl)**

- **Mousse au Chocolat**
- **Bayrisch Creme**
- **Joghurt – Limetten - Creme**
- **Zitronencreme**
- **Jamaikacreme**
- **Creme Brûlée**
- **Mokkacreme**
- **Pannacotta mit Fruchtpüree**
- **Tiramisu**
- **Schwarzwaldcreme**
- **Spätburgunder oder Rieslingcreme**
- **Rote Grütze mit Vanillesauce oder auf Mascarponecreme**
- **Welfenspeise**
- **Auswahl von saisonalen Früchten**
- **Melonen – Pflaumenwein - Süppchen mit Zitronensorbet**
- **Mövenpick Eisbombe**
- **Eisplatte mit Mövenpick Kreationen**
- **Hausgemachtes Parfait**
- **Gluten- und Lactosefrei Sorbets und Eiscremes**