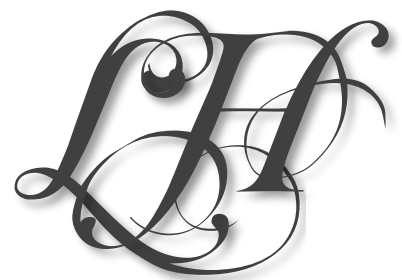


*Brüffet-Vorschläge  
& Fingerfood*



LINTHER HOF  
Hotel & Restaurant

**SUPPE**

Märkische Festtagssuppe  
mit hausgemachtem Eierstich, Grießklößchen  
und Gemüse- Julienne

**VORSPEISE**

Salat mit geräucherter Entenbrust, Orangenspalten und  
Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Ziegenkäsetaler mit Feigen, Wallnüssen und Himbeer-  
Vinaigrette

\*\*\*

Variation vom Räucherfisch

\*\*\*

Ofenfrisches Baguette, Cottes Brot  
Butter

**HAUPTGERICHT**

Saftiges Roastbeef rosa gebraten

\*\*\*

Seezungenröllchen gefüllt mit Spinat & Ricotta  
auf Gemüse und mit gebratenen Garnelen

\*\*\*

Medaillons vom Schwein mit Zwiebeln und  
gebratenen Champignons

\*\*\*

Kleine Rinderrouladen nach „Hausfrauen“ Art

\*\*\*

Hähnchenbrust überbacken mit Tomaten und Mozzarella

**BEILAGEN**

*Gemüse der Saison*

mit Mandelbrokkoli, Bohnen im Speckmantel,  
Blumenkohl, junge Möhren und Champignons oder Pfifferlinge  
(abhängig von saisonale Verfügbarkeit)

\*\*\*

Märkische Kartoffeln | Schupfnudeln |  
Kartoffel-Mandel-Bällchen

**DESSERT**

Crème Brûlée mit frischen Waldbeeren  
\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Kirschhaube  
\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeeren (saisonal)  
\*\*\*

Internationale Käsevariation  
mit Feigensenf und Weintrauben

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

# *Festtags-Brüffet (1)*

## **VORPSEISE**

Auswahl erlesener Saisonsalate mit diversen Dressings, Essig & Öl, Nüssen Croutons, gebratenen Speckwürfel und Ei

\*\*\*

Salat Caprese  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

\*\*\*

Antipasti Variation

\*\*\*

Variation vom Räucherfisch

\*\*\*

Knuspriges Ciabatta, ofenfrisches Baguette und Buttervariation

## **HAUPTGERICHT**

Zarte Rehkeule aus dem Ofen  
mit Preiselbeergelee

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten  
mit Meerrettichcreme

\*\*\*

Dreierlei Medaillons vom Schwein  
mit Zwiebeln und gebratenen Champignons  
gratiniert mit Tomate Mozzarella  
a la Hawaii mit Kochschinken Ananas und Käse überbacken

\*\*\*

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat & Ricotta

\*\*\*

Pochierte Lachsschnitte mit Garnelen,  
auf Limettensauce und mediterranem Gemüsebett

## **BEILAGEN**

*Gemüse der Saison*  
mit Brokkoli-röschen, Blumenkohl, jungen Karotten, Bohnen im  
Speckmantel, gebratenen Champignons

\*\*\*

Hausgemachter Apfel-Rotkohl

\*\*\*

Pommes Dauphine | Märkische Kartoffeln | Rosmarinkartoffeln

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

**DESSERT**

Internationale Käsevariationen vom Brett  
mit Feigensenf und Weintrauben

\*\*\*

Erdbeeren im Glas  
mit Schlagsahne und Vanillesauce (saisonal)

\*\*\*

Mousse au Chocolat von weißer Schokolade

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

## *Festtags-Brüffet (2)*

### **SUPPE**

Märkische Festtagsuppe  
Bouillon vom Freilandhuhn, mit Grießklößchen, Eierstich und  
zarten Gemüse-Julienne

### **VORSPEISE**

Italienische Antipasti Variation

\*\*\*

Salat Carprese  
Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto

\*\*\*

Bunte Salatvariation mit hausgemachtem Dressing

\*\*\*

Auswahl von Räucherfisch

### **FRISCH AUS DEM OFEN**

Roastbeef rosa gebraten mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Knuspriger Krustenbraten

\*\*\*

Kasslerbraten mit Sauerkraut

### **HAUPTSPEISEN**

Märkisches Hühnerfrikassee mit gebratener Geflügelleber

\*\*\*

Zartes Hähnchenbrustfilet  
überbacken mit Tomate & Mozzarella

\*\*\*

Kleine Rinderrouladen nach „Hausfrauen“ Art

\*\*\*

Norwegisches Lachs- und Zanderfilet  
auf mediterranem Gemüsebett

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen  
(abhängig von Saisonaler Verfügbarkeit)

\*\*\*

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken

### **BEILAGEN**

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

*Buntes Gemüse der Saison*  
mit Brokkoli, Bohnen im Speckmantel,  
Blumenkohl, junge Karotten und gebratene Champignons

\*\*\*

Schupfnudeln | Kartoffel-Mandelbällchen | Märkische Kartoffeln

### **DESSERTS**

Internationale Käsevariationen  
mit Feigensenf und Weintrauben

\*\*\*

Obstspieße von Südfrüchten

\*\*\*

Zitronencreme nach Oma's Rezept

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Sahnehäubchen

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

## *Regionales Büffet*

### **SUPPE**

Berliner Kartoffelsuppe  
mit Wiener Würstchen oder Knacker

### **VORSPEISE**

Schopska-Salat  
mit knackiger Gurke, Tomate, Paprika und Schafskäse

\*\*\*

Regionale Auswahl an geräuchertem und gebeiztem Fisch

\*\*\*

Kleine Schnitzel, Bouletten und Hähnchenschenkel

\*\*\*

Hackepeter mit Zwiebelringen und Kapern

\*\*\*

Knuspriges Cottesbrot, ofenfrisches Baguette und Butter

### **HAUPGERICHT**

Brandenburger Havelzander auf Gemüsebett

\*\*\*

Saftiger Krustenbraten

\*\*\*

Kasslerbraten mit Sauerkraut

\*\*\*

Märkisches Hühnerfrikassee

\*\*\*

Zartes Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate & Mozzarella

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
auf gebratenen Champignons und geschmorten Zwiebeln

### **BEILAGEN**

Buntes Gemüse der Saison

\*\*\*

Märkische Kartoffeln | Mandel-Kartoffel-Bällchen |  
Rosmarinkartoffeln

### **DESSERT**

Internationale Käsevariation

\*\*\*

Zitronencreme nach Oma's Rezept  
mit Sahnehäubchen

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Mousse au Chocolat

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)



# Mediterranes Büffet

## **VORSPEISE**

Parmaschinken mit Streifen von der Galia Melone und Balsamico

\*\*\*

Vitello Tonato

Rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gerillten Champignons, Parmesanhobel und Ruccola

\*\*\*

Salat Caprese

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

\*\*\*

Antipasti Mista

\*\*\*

Duett von italienischem Schinken & Salami

\*\*\*

Kräuter-, Oliven- & Tomatenbutter mit ofenfrischem Giabatta

## **HAUTGANG**

Gebratenes Lachsfilet

auf mediterranem Gemüse mit gebratenen Garnelen

\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet

mit Salbei im Parmaschinken-Mantel

\*\*\*

Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat & Ricotta

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule

\*\*\*

Spinat-Ricotta Ravioli in Salbeibutter

## **BEILAGEN**

Buntes Gemüse der Saison

mit Brokkoli, Blumenkohl, Paprika-Zucchini-Gemüse,  
junge Möhren und grüner Spargel  
(abhängig von saisonaler Verfügbarkeit)

\*\*\*

Rosmarienkartoffeln | Gnocchi | Kartoffel-Mandel-Bällchen

## **DESSERT**

Internationale Käseauswahl mit Grissini

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark

\*\*\*

Tiramisu

\*\*\*

Obstspieße von Südfrüchten

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

# Sommerliches Grill-Büffet

## **SALATE & DISP**

Berliner Kartoffelsalat

\*\*\*

Schopska-Salat  
mit Tomate, Gurke, Paprika und Schafskäse

\*\*\*

Mediterraner Nudelsalat  
mit getrockneten Tomaten, Ruccola und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Italienische Antipasti Variation

\*\*\*

Kräuterbutter

\*\*\*

Grillsauce & Dips

\*\*\*

Ofenfrisches Baguette & Bauernbrot

## **VOM GRILL**

Thüringer Rostbratwurst

\*\*\*

Marinierte Schweinenackensteaks

\*\*\*

Hähnchen-Gemüse-Spieße

\*\*\*

Argentinisches Rumpsteak

\*\*\*

Lachs und Garnele auf Wurzelgemüse im Säckchen

\*\*\*

Gemüse-Feta-Säckchen

\*\*\*

Gegrillte Maiskolben

\*\*\*

Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark

## **DESSERT**

Internationale Käseauswahl

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark

\*\*\*

Erdbeeren mit Vanillesauce (saisonal)

\*\*\*

Obstspieße von Südfrüchten

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

Wenn Sie bei uns eintreffen haben Sie und Ihre Gäste vielleicht schon ein paar aufregende Stunden hinter sich und der erste Appetit zeichnet sich. Darf es zum Empfang daher vielleicht ein kleiner Snack sein?

### Suppenstation

Tomatensuppe mit Mozzarella-Ravioli  
Karotten-Ingwer-Süppchen mit gebratener Garnele  
Ukrainische Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone  
Märkische Kartoffelsuppe mit Wiener-Würstchen  
Ungarische Gulaschsuppe  
Wildsuppe Hubertus mit Preiselbeerschaum

### Leckerer aus dem Glas

Gurken-Radieschen-Cocktail mit Schrimps  
Tatar vom Matjes mit Apfel-Remoulade auf Salatbett  
Hähnchenspieß auf Avocado-Mozzarella-Salat  
Gebackener Ziegenfrischkäse auf Ruccola  
Rindfleischsalat mit Brotchip  
Tomate und Mozzarella mit Basilikumpest  
Gebeizter Lachs auf Avocado-Limetten-Salat

### Finger - Food

Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichcreme auf Pumpernickel  
Riesengarnele im Kartoffelteigmantel  
Blätterteig-Schinkentaschen  
Blätterteigtasche mit Spinat & Ricotta  
Mini-Laugenbrötchen mit Leberkäse und Meerrettich  
Kleines Sandwich mit knusprigem Bacon, Avocado und Ruccola  
Knuspriger Hähnchenschenkel mit Chillidip  
Kleine Boulette deftig gefüllt Gewürzgurke und Senf

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

## Canapés fein garniert und belegt mit...

Schwarzwälder Schinken  
Parmaschinken und Ruccola  
Räucherlachs  
Italienische Salami  
Gekochtem Ei  
Blut- und Leberwurst mit Senf und Gewürzgurke  
Frischkäse und Frühlingslauch  
gekochtem Ei

## *Kleine Süßchen*

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Mini-Windbeutel  
Mini-Obstspieß von Südfrüchten  
Mousse au Chocolat (wahlweise mit Kirschhaube)  
Zitronencreme nach Oma's Rezept  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Mini Donut wahlweise mit Schokolade und Zucker bestreut

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)

Stellen sie sich ihr Büffet aus folgenden Komponenten selbst zusammen.

- Schopska Salat - mit Tomate, Gurke, Paprika und Schafskäse
- Ruccola-Tomatensalat mit Pinienkernen
- Salatplatte "Linther Hof" – frischer Marktsalat mit Gurke, Tomate, Orangenfilets, Camembert, Himbeeren und einer Orangen-Mango-Vinaigrette
- Bunter Salat der Saison mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Dressing
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Salat Caprese - Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
- Mediterraner Nudelsalat
- Berliner Kartoffelsalat
- Italienische Antipasti Variation
- Ofenfrisches Baguette
- Kräuterbutter & Aioli
- Verschiedene Grillsaucen
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Bunte Gemüsepfanne
- Schafskäse im Schinkenmantel
- Thüringer Rostbratwurst
- Hähnchenbrustfilet mariniert
- Marinierte Schweinenackensteaks
- Argentinisches Rumpsteaks
- Garnelenspieße
- Hähnchenbrustfilet-Spieße mit Früchten

Hotel & Restaurant Linther Hof  
Chausseestrasse 20  
14822 Linthe

Tel. 033844-7670  
Fax 033844-76722

Email. [info@linther-hof.de](mailto:info@linther-hof.de)  
Web. [www.linther-hof.de](http://www.linther-hof.de)