

FEIERN & VERANSTALTUNGEN

IM FIRST-CLASS-ERLEBNISHOTEL FLORA

E-Mail:
marketing@flora-hotel.de



Telefon:
033439 - 830

FLORA BUFFET

KALTE SPEISEN

Auswahl von verschiedenen Brot- und Brötchensorten
Buttertraube und Schmalz

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika
und zweierlei Dressings
Roastbeefröllchen,
Variation aus verschiedenen Schinken-, Salami und Käsesorten
Fischarrangement aus Matjesfilet, Räucherlachs und Rollmops
Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern,
Miniaturen aus Eiern mit Eicremé,
Mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten,
Geflügelcocktail im Glas

WARME SPEISEN

Hochzeitssuppe

Schweinemedallions auf Rahmchampignons
Tafelspitz mit Meerrettichsauce auf Boulliongemüse
Filet vom Havelzander auf Gurken-Dillgemüse
Bunte Kartoffelpfanne mit Gemüse und Käse
Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln

DESSERTS

Cremé Brulee
Käsespieße mit Trauben

MÄRKISCHES BUFFET

KALTE SPEISEN

Auswahl von frischem Brot und Brötchen
Buttertraube und Schmalz

Tomaten-Mozzarella-Platte
Bunte Blattsalatauswahl mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais
sowie dreierlei Dressings
Spreewälder Gurkenspezialitäten
Fischvariation aus Matjesfilet, Räucherlachs und Rollmops
Brandenburgische Bratenplatte aus Kasselerbraten,
kleinen Frikadellen,
verschiedenen Schinken- und Salamisorten und Sülze
dazu reichen wir hausgemachte Remouladensauce und Meerrettichcreme
Käsearrangement mit verschiedenen Schnittkäsesorten,
Käseminiaturen und Käsespieße mit Trauben

WARME SPEISEN

Soljanka „Flora Art“

Gebratener Pangasius auf Schwarzwurzeln
Schweinerollbraten unter der Senfkruste auf Prinzessbohnen
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Hähnchenbrust auf Rahm-Spitzkohlgemüse
Bunte Kartoffelpfanne mit Gemüse und Käse
Zweierlei Reis, Krokette,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

DESSERTS

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
Vanillecrémé mit Apfel-Pistazien-Ragout

GOURMET BUFFET

KALTE SPEISEN

Auswahl von frischem Brot und Brötchen
Buttertraube und Schmalz

Ruccola mit Kirschtomaten
Tomaten-Büffelmozzarella-Platte
Fischvariation mit zweierlei Lachs, geräucherter Makrele, Forelle und Aal
dazu reichen wir Apfelmeerrettich
Arrangement aus verschiedenen Schinken-, Salami- und
Käsesorten sowie Roastbeefröllchen
Miniaturen aus Schweine- und Geflügelmedaillons
Miniaturen aus Eiern mit Eicremé, gefüllte Cocktailtomaten
Shrimps- und Geflügelcocktail im Glas
Gemügesticks mit verschiedenen Dips

WARME SPEISEN

Karotten-Ingwer-Süppchen

Gebratene Schweinemedallions mit Grüner Pfefferrahmsauce
Hirsch- und Wildschweinbraten aus der Keule auf Waldmischpilzen
Mit Rosmarin gespickte Maishähnchenbrust auf Zucchini-Gemüse
Victoriaseebarsch auf Rahmgurken mit Dill
Tortellinis in Walnuss-Trüffel-Sauce
Schwarzwurzeln
Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Kartoffel-Gratin

DESSERTS

Panna Cotta mit Beerenpüree
Mousse au Chocolate

BBQ BUFFET

KALTE SPEISEN

Fladenbrot und Auswahl an verschiedenen Brötchen
Knoblauch-Gurken-Dip und
hausgemachte Kräuterbutter

Auswahl an Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais
dazu zweierlei Dressings
Frischer Tomatensalat mit Schnittlauch
Hausgemachter Kartoffel- und Gurkensalat mit Joghurt
Gemüsesticks

WARME SPEISEN

Lachs in Folie mit Wurzelgemüse
Marinierte Schweinenackensteaks, Rostbratwurst, Spare-Rips mit BBQ-Sauce
Hähnchenspieße mit Zwiebeln und Paprika
dazu Grillgemüse, Folienkartoffeln mit Kräuterquark
und verschiedene Grillsaucen

DESSERTS

Hausgemachte Beerengrütze dazu reichen wir Vanillesauce
Käsespieße mit Trauben
