

Hochzeits-Buffer

WARM Niedersächsische Hochzeitsuppe mit Spargel, Eierstich, Klößchen und Nudeln ^{2,A,D,E,I}
Tranchen von Lachs und Zander mit Kräuter-Buttersauce dazu Kohlrabi und Möhren ^{D,I}
Rinderschmorbraten und Schweinerücken mit Kruste dazu Jus und Gemüse der Saison ^{E,I}
Kartoffelgratin, Butterreis und Thymiankartoffeln ^D

KALT Fisch
Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forellenfilets ^E
Stremellachs-Happen, verschieden gewürzt
Marinierte Garnelen mit Melone

Fleisch
Medaillons vom Hirschrücken, Wildpastete ^{A,D,I}
Rosa gebratenes Roastbeef auf Waldorfsalat ^{A,D,E}
Parmaschinken, Antipastivariation ^D
Poulardenbrust, garniert mit Ananas und Orange
Schweinerücken
Verschiedene Medaillons, bunt garniert ^{D,E,I}

Salate
Nudel-, Geflügel- und Lauchsalat ^{A,D,E,L}
Blattsalat und frische Salate der Saison mit Dressing

Saucen und Beilagen
Senf-Honig-Dillsauce, Sahnemeerrettich ^{2,A,D}
Cumberlandsauce und Remoulade

Dessert
Stracciatellacreme ^{D,I,M}
Vanilleiscreme mit heißen Kirschen, Schokoladensauce und Sahne

Käsebrett
Auswahl verschiedener Käsespezialitäten mit Trauben
Brotkorb mit deftigen Brotsorten und Butter ^{H,I}

**Hochgestellte Buchstaben und Zahlen = Allergene und Inhaltsstoffe
Legende siehe letzte Seite**

Löwenkrone

- das Restaurant in der Stadthalle -
Leonhardplatz, 38102 Braunschweig
Tel.: 0531/70707-0
www.loewenkrone.de