



Buffetvorschläge

Liebe Gäste!

Hiermit erhalten Sie unsere Buffetvorschläge für alle Anlässe.
Selbstverständlich können Sie die Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen kombinieren oder auch erweitern.

Der Preis richtet sich danach, wie Sie Ihr Buffet final zusammenstellen und startet ab 28,00 € pro Person (nach oben offen!)
Die genaue preisliche Kalkulation erfolgt im gemeinsamen Gespräch, wenn wir Ihre Wünsche im Detail kennen

Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen.
Wir werden Ihnen und Ihren Gästen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich gestalten.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Restaurant „Zur Linde“ Team



Vegetarisches Buffet

Suppe

- Tomatensuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln (serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Kartoffelsalat, Nudelsalat, Reissalat
- Paprika-, Tomatensalat (Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Peperoni) frischer Basilikum, Schalottenzwiebeln
- Blattsalate vom Markt, Sahnedressing, Essig-/Öl-Dressing
- Karottenstangen, Staudensellerie mit verschiedenen Dips
- Verschiedene Sorten Antipasti in kalt gepresstem Olivenöl
- Pumpnickel mit Bresso-Käse
- Schafskäse im Zucchini-Mantel und Feige
- Verschiedene Baguette mit Avocado-creme

Warme Gerichte & Beilagen

- Nudelgemüseauflauf mit Käse überbacken
- Grünkernbratlinge auf Schnittlauchrahm
- Gefüllte Aubergine mit Ratatouille Gemüse
- Aubergine im Parmesan-Eimantel
- Tomatensoße Napoli mit frischen Kräutern

Dessert

- Panna Cotta mit Früchtepüree
- Grießflammeri mit Waldbeeren
- Mousse au chocolat

Restaurant zur Linde
Nico Christou

Hannoversche Str. 22 . 30952 Ronnenberg . OT Ihme-Roloven
Tel. 05109 / 3567 . Fax 05109 / 2000. E-Mail info@zurlinde-ronnenberg.de . Web www.zurlinde-ronnenberg.de



Italienisches Buffet „Venezia“

Suppe

- Italienische Minestrone (serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Prosciutto di Parma (Parmaschinken mit Melone)
- Insalata di pesce (Fischsalat)
- Luftgetrocknete Salamispezialitäten aus Italien
- Blattsalate, Dressing
- Tomate, Paprika, Aubergine, Oliven, Zucchini
- Gefüllte Peperoni
- Champignons
- Verschiedene Sorten Ciabatta

Warme Gerichte & Beilagen

- Hähnchen Toskana, gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Gebratener Lachs und Zander, Oktopus und Garnelen
- Picatta Milanese: Kalbssteak in der Parmesan-Eihülle
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Pestosoße, Aiolisoße (Knoblauchsoße)

- Original italienische Käsespezialitäten:
Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), Formaggio (Rahmkäse)
alla panna Pecorino (Schafskäse)

Dessert

- Panna Cotta,
- Tiramisu
- Amaretto-mousse



Mediterranes Buffet

Suppe

- Möhren-Ingwer (serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Mediterrane Antipasti Auswahl von verschiedenen Gemüsen
- Parmaschinken mit Grissini und Melone
- Nudelsalat mit Artischocken und Paprika
- Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)
- Salat Caprese (Tomate–Mozzarella) mit frischem Basilikum
- Frutti di Mare mit Oliven und roten Zwiebeln
- Eisbergsalat mit Thunfisch, Strauchtomaten, Peperoni und Fetakäse
- Italienische Käseauswahl mit Weintrauben
- Brotauswahl mit Ciabatta

Warme Gerichte & Beilagen

- Piccata von der Putenbrust mit Tomatensauce und Penne Nudeln
- Gemüselasagne in Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert
- Barschfilet mit Salbei und Speck umwickelt auf Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Lammhaxen in Thymianjus mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Dessert

- Tiramisu mit frischen Früchten
- Erdbeer–Joghurtcrème
- Frische Melonen und Feigen



Linden Buffet

Suppe

- Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelöl (serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Curry-Geflügelsalat mit frischer Ananas
- Mini-Mozzarella und Kirschtomaten auf Rucola und Basilikum
- Geräucherte Putenbrust mit Thunfischsauce
- Graved- und Räucherlachs, Makrele, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce
- Pochierte Lachsforelle und Fischterrinen mit Wasabisauce
- Ofenfrisches Baguette und Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Portweinschalotten
- Maishähnchenbrustfilet mit Scampi gefüllt, auf Pestonudeln
- Knuspriges Spanferkel vom Grill dazu Salzkartoffeln
- Gefüllte Auberginen mit Ratatouille auf Tomatensauce dazu glaciertes Gemüse der Saison
- Kartoffelgratin, und Basmatireis

Dessert

- Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen
- Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat mit Maraschino

Restaurant zur Linde
Nico Christou

Hannoversche Str. 22 . 30952 Ronnenberg . OT Ihme-Roloven
Tel. 05109 / 3567 . Fax 05109 / 2000. E-Mail info@zurlinde-ronnenberg.de . Web www.zurlinde-ronnenberg.de



Gala-Buffer

Suppe

- Champagner-Senfsuppe mit geräuchertem Schinken (serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Bunte Blattsalate, Sprossen, Croûtons und Dressings
- Tafelspitzsülze mit Gemüse und Kressesauce
- Shrimps Salat mit Paprika und Pesto
- Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert und CumberlandsaUCE
- Gefüllter Hecht und Lachsmedaillons mit Zitronensauce
- Antipasti Auswahl auf Rucola mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Zitronengras und frischen Feigen
- Asiatischer Geflügelsalat mit Zitronengras und Ingwer
- Räucherfischauswahl aus Nord- und Ostsee mit Räucherlachs, Forellenfilet, Heilbutt, Schillerlocke dazu reichen wir Sahnemeerrettich und Dillsauce
- Brot & Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Rosa gebratene Hochrippe mit Sauce Bernaise
- Gebratene Maispouardenbrust mit Scampi gefüllt dazu Olivensauce
- Zanderfilet in der Lachs-Meerrettichkruste und Hummersauce
- Prinzessbohnen mit Speckbutter, Karotten, und Blumenkohl
- Dauphine Kartoffeln (Herzoginkartoffeln), bunter Reis und Tagliatelle

Dessert

- Gefüllte Babyananas
- Eisbombe
- Mousse au Chocolat
- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Kleine Windbeutel mit Schokoladensauce

Restaurant zur Linde
Nico Christou

Hannoversche Str. 22 . 30952 Ronnenberg . OT Ihme-Roloven
Tel. 05109 / 3567 . Fax 05109 / 2000. E-Mail info@zurlinde-ronnenberg.de . Web www.zurlinde-ronnenberg.de



Niedersächsisches Buffet

Suppe

- Rote Bete Suppe mit Meerrettichklößchen (serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Rahmiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse
- Rustikale Aufschnittplatte mit Sauerfleisch, geräucherter Putenbrust, gehobeltem Katenschinken, angemachtem Mett mit roten Zwiebelringen
- Matjes auf grünem Bohnensalat und krossem Speck
- Kross gebackenes Landbrot mit gesalzener Butter
- Blattsalate und angemachte Salate mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte & Beilagen

- Niedersächsischer Eintopf
(Birnen, Bohnen und Speck mit Salzkartoffeln)
- Krustenbraten vom Schwein mit Backobst
dazu gespickter Wirsing und Kartoffeln
- Kalbsrückenbraten dazu Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Reispudding mit Weinsauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce



Rustikales Buffet

Suppe

- Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Bunter Nudelsalat, Kartoffelspecksalat
- Bauernsalat, Waldorfsalat
- Tomaten und Mozzarella mit Balsamicojus und Basilikum
- Crostini mit Scheiben vom Schweinefilet
- Verschiedene Brotspezialitäten und Butterplatte

Warme Gerichte & Beilagen

- Knuspriges Spanferkel aus dem Grill mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- Schweine- und Putensteaks dazu Kidneybohnen Maisgemüse und Ofenkartoffel
- Chicken Wings mit Barbecue Sauce und Kartoffelecken

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat
- Mousse aus brauner Schokolade



Hochzeitsbuffet 1

Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Vitello Tonnato
- Tournedos vom Rind an Cocktailsauce
- Roastbeef Röllchen mit Spargel
- Ausgarnierte Schweinemedallions
- Meeresfrüchtecocktail
- Matjesröllchen auf Apfelscheiben
- Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
- International gemischte Käseplatte mit Trauben und Gebäck
- Gefüllte Eihälften
- Verschiedene Brotsorten & Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Gebackene Hochrippe mit Champignons (saisonal mit Pfifferlingen)
- Putenbruststreifen auf Paprika-Zwiebel-Gemüse
- Gebackene Maispoularde auf Ingwercreme
- Gebackene Lachssteaks auf Gemüsebeet mit Sauce Hollandaise
- Berner Rösti – Kartoffelgratin – Butterreis

Dessert

- Tiramisu
- Eisbombe
- Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce
- Panna Cotta



Hochzeitsbuffet 2

Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Garnelensalat
- Großes Salatbuffet mit 3 verschiedene Dressing
- Seeteufel Tournedos mit Sauce Choron
- Katenschinken
- Im Wachholder geräucherter Lachs
- Graved Lachs
- Pochierten Lachs im Ganzen
- Verschiedene Brotsorten dazu Butter
- Internationale Käseplatte

Warme Gerichte & Beilagen

- Heilbutt Filet im Gemüsemantel auf Zitronensauce dazu Petersilienkartoffeln
- Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce dazu Wurzelgemüse und Kartoffelrösti
- Pflaumen im Speckmantel

Dessert

- Eisbombe mit heißen Kirschen
- Heidelbeeren Mousse auf Aprikose und Biskuit
- Sauerrahm- Pflaumenterrine
- Waldmeister Parfait
- Kleine Himbeertörtchen



Hochzeitsbuffet 3

Suppe

- Pfefferrahmsüppchen mit Rinderfiletstreifen

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Serrano Schinken an Honigmelonen
- Antipasti Variationen
- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressing
- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße
- Matjesfilet auf Hausfrauensauce
- Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Ananas- Garnelensalat
- Crostini mit Schweinefilet
- Hähnchenspieße mit Honig Dip

Warme Gerichte & Beilagen

- Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln
- Rotzungenfilet auf Riesling Sauce
- Putenbraten nach Schweizer Art mit Appenzeller-Soße
- Marktgemüse der Saison (Champignons, Möhren, Kohlrabi, Broccoli, Blumenkohl, Kaiserschoten)
- Röstitaler
- Spätzle
- Basmatireis

Dessert

- Mousse Variation
- Panna cotta mit Himbeersoße
- Rote Grütze mit Vanillesoße



Hochzeitsbuffet 4

Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe (serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Feine Blattsalate, Sprossen, Croutons und verschiedene Dressings
- Eingelegte Gemüse mit Oliven, Mini Mozzarella und Kirschtomaten
- Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, mit marinierten Champignons und Petersiliendip
- Gegrillte Antipasti-Aubergine, Zucchini und Paprika
- Duett von Graved- und Räucherlachs mit Dill-Senfsauce und Preiselbeermeerrettich
- Eisbergsalat mit Thunfisch, Keniabohnen, Tomaten und roten Zwiebeln
- Brotauswahl und Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Schweinefilet umwickelt mit Schinken im Blätterteig
- Lachsfilet im Zucchini-mantel auf Champagnersauce
- Putenmedaillons in Chili-Kokosnusssauce
- Bandnudeln mit Pesto und getrockneten Tomaten dazu glaciertes Gemüse der Saison
- Kartoffel-Lauchgratin und bunter Reis

Dessert

- Schwarzwälder Eisbombe
- Mousse au Chocolat mit Früchten garniert
- Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser
- Joghurt-Limonencreme auf Fruchtmark

Restaurant zur Linde
Nico Christou

Hannoversche Str. 22 . 30952 Ronnenberg . OT Ihme-Roloven
Tel. 05109 / 3567 . Fax 05109 / 2000. E-Mail info@zurlinde-ronnenberg.de . Web www.zurlinde-ronnenberg.de



Deisterbuffet

Suppe

- Waldpilzconsomme
mit Kräutern und Pilzeinlage

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Gemischte Fischplatte
Terrine vom Räucherfisch, Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs,
- Antipasti- Variation
- Serrano- Schinken mit Chorizo an Netzmelone
- Brotkorb nach Art des Hauses mit Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Rosa gebratene Entenbrust in Orangenpfeffersauce
dazu Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln
- Pochiertes Lachsfilet auf Safransauce dazu geschmortes Zucchini-
Tomatengemüse und Basmatireis

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Frischer Obstsalat mit Maraschino
- Rote Grütze mit Vanillesauce



Calenberger Buffet

Suppe

- Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Kartoffelsalat, Nudelsalat, Schinkenröllchen
- Auswahl an regionale Wurstspezialitäten
- Scheiben vom Schwarzwälder Schinken und gekochten Schinken
- Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
- Verschiedene Brotspezialitäten und Butter
- Käseplatte

Warme Gerichte & Beilagen

- Spanferkel vom Grill mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- Putensteaks, dazu Paprika und Maisgemüse
- Kalbsrückenbraten in Champignons Sauce
- Kartoffelgratin, Butterreis, Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Vollmilchschokolade mit Pfefferkirschen
- Mousse aus dunkler und heller Schokolade
- Marquis de Mousse au Chocolat mit Pécher Mignon