

**\*\*\* Frühlings-Tischbuffet\*\*\***



**--- ab ca. 10 Personen ---**

**„ Aperitif des Tages“ --- Erdbeeren / Pfirsich Royal---trockener Sekt**

Frühlings-Bowl reich garniert, mit fr. Spargel im Knuspernteig  
gebacken, mit würzigem / fruchtigem Orangen- Chilli- Dressing

\*\*\*\*\*

Kaltschale von der Cantaloup- Melone mit Basilikum und Feta



\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet und  
vom Angusrind rosa gebraten  
an Rahmsoße mit Estragon-aroma und feiner Rotweinsoße  
fr .Butter- Pilzen mit Kräutern,  
serviert mit einer Kartoffelbeilagen-Auswahl  
und buntes Gemüse der Saison, Stangenspargel

\*\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Erdbeeren/Himbeeren, dazu weißes  
Baiser-Mandelmousse und Schokoladensahne

\*\*\*\*\*

Landgasthof Zur Niedermühle

Küchenmeister Th. Mehring



**Preis pro Person je nach Zusammenstellung!!!**

**Weitere Vorschläge gern nach Absprache**

**Alles frühzeitig anmelden!!! Einfach mal hingehen, kann misslingen, !!!**

**bei geringem Bedarf,---lassen wir den Betrieb ruhen, das spart fr. Einkauf, Energie u.  
Kosten-**

**Telephone-läuft 24/7 ----einfach kurze Nachricht und Namen----aufsprechen**

**und wir melden uns umgehend zurück ....**

◆ Hotel ◆ Restaurant ◆ Kegelbahnen « Zur Niedermühle »

Niedermühlenweg 7 33165 Lichtenau – Kleinenberg

Phone 05647-252

Mobil-0175-8724249

[www.zurniedermuehle.de](http://www.zurniedermuehle.de)