

Osterbuffet

VORSPEISE

Große Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse
Salat von grünem und weißem Spargel
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Cous Cous Salat mit Gemüse
Vitello tonnato – Kalbsfleisch auf Thunfischsauce
Verschiedene Brotsorten und Baguette
Butter, Kräuterbutter
Aioli, Paprikadip, Currydip

HAUPTGERICHTE

Geschmortes Lammragout mit Wurzelgemüse
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Champignonrahmsauce
Gebratene Hähnchenbrust mit pikanter Currysauce
Gegrillter Seehecht an mediterranem Gemüse
Panierte Schnitzel
Bunte Gemüseauswahl
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
Karotten-Lauchgemüse
Kartoffelgratin, bunter Reis, Salzkartoffeln,
Kroketten, vegetarischer Nudel- Gemüseauflauf

Vegan:

Verschiedenes gebackenes Gemüse mit Chilisamen
Gemüserösti
Gefüllte, gebackene Süßkartoffel

DESSERT

Mousse au chocolate
Mit Beerenkompott
Orangencreme
Joghurt- Limettencreme mit frischen Früchten
Frischer Obstsalat

SUPPEN

Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen
Kräftige Hühnersuppe mit Einlage



FÜR DIE KLEINEN

Chicken Nuggets
Fischstäbchen
Pommes Frites

20. + 21.04.2025
11:30 - 14:30 Uhr
Es wird um Reservierung gebeten.

Hotel Aspethera
Am Busdorf 7 | 33098 Paderborn
05251 2888100 | info@hotel-aspethera.de

43€ pro Person,
15€ für Kinder von 7-14 Jahren
Kinder bis 7 Jahre kostenfrei!