

Innovationspreis  
des Landkreises  
Göttingen  
2010



ERFOLG  
IST DENKBAR  
ERFOLG  
IST MACHBAR

NORDDEUTSCHLAND  
bittet zu Tisch

ein Buffet,  
das von Schülern der BBS III,  
in Kooperation mit dem DT Bistro  
zubereitet wurde.

Kalt angerichtet

Roulade von  
Meerzungen / Lachs & Zander  
Rote Betsuppe / mariniertes Kürbis

Sülze vom  
Sollinger Frischling  
Waldzwerge in Apfelessigmarinade

geräucherter Kabeljau  
Fenchelsalat / Wodka-Schmandsuppe

gefüllte Poularde  
mit eingelegtem Pfefferkürbis

Schlankwelsfilet mit Senfsaat  
auf einem Salat von Arborioreis /  
Kürbis und Calamaren

Aus unserem Suppentopf

Steckrübensuppe  
mit geräuchertem Schollenfilet

## Aus dampfenden Kesseln

\* Bremer Stubenkükenragout  
mit Garnelen und Naturreis

\* Harzer Rotwickel  
Rotkrautroulade mit Hirschbrät gefüllt/  
Schmandsoße

\* Himmel & Erde  
Wildschweinkrakauer, Apfelspalten,  
Kartoffelschiffchen, Zwiebelstippe

\* Schweinefilet mit  
Champignons in Schnittlauchsoße  
gebratene Kürbisknödel

## Süßer Ausklang

\* Rote Grütze mit Sago & Rum-Eiersoße

\* Quarkmousse mit gewürzten Zitrusfrüchten

\* Weißenspeise mit Baumkuchen

Veranstalter:



WRG Wirtschaftsförderung  
Region Göttingen GmbH

Fon: 05 51 9 99 54 98 - 0