



Buffet Vorschläge

Deftiges Fleischbuffet

Champignonsuppe

Honig-Schinkenbraten, Putenbrust

Spießbraten dazu servieren wir eine pikante Bratensauce

gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise,

Bratkartoffeln und Petersilien-Butterkartoffel

verschiedene bunte Salate

Kirsch-Grütze mit Vanillesauce

EUR 29,50 pro Person

Braten Buffet

Holsteiner Hochzeitssuppe

Rohkost, Blattsalat

Gemischter Braten = Schwein, Rind, Pute

Blumenkohl, Möhren, Kartoffelgratin, Rotkohl

Brotvariation & Butter

Zitronencreme & Holsteiner Grütze

29,90 pro Person

Hochzeits-Buffer

Vorspeisen:

Antipasti mit Zucchini, Paprika und Auberginen, marinierte Champignons,

Parmaschinken mit Melone,

Mozzarella-Tomate-Salat mit hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum

Garnelenspieße in Knoblauchmarinade

Klassisches Vitello tonnato mit Thunfischsauce

Hauptspeisen:

Zweierlei Hähnchenbrust Natur: belegt mit Tomaten und Mozzarella

sowie mit Champignon á la crème gratinert

Kleine Rumpsteaks auf Gorgonzolasauce mit Zwiebeltopping

Schweinemedallions mit Kräuterkruste

Frischlachsmedallions auf jungem Gemüse mit Kräutersauce

Kartoffelgratin, Butterreis, Rosmarinkartoffeln

Verschiedene gartenfrische Blattsalate

Dessert + Käse:

Mousse au Chocolát & Zitronentraum mit Sahnehaube

Großes Käsebrett mit einer Auswahl an internationalen Käsespezialitäten

34,50 € pro Person

Buffer Steward

Vorspeisen

Spieße von Mozzarellini und Cherrytomaten mit Basilikumpesto

Rauchlachs auf Kürbiskernröstie

Mediterrane Geflügelspieße

Gegrillte Scampis am Spieß in Knoblauchkräuteröl

Salate

Gemischter Blattsalat

frischer Tomatensalat mit Zwiebeln

Italienischer Nudelsalat

Warme Speisen

Hähnchenbrust überbacken mit Champignons á la Creme

Gefüllte Rumsteaktaschen mit Sauce Hollandaise

Lachsfilet in Weißweinsöße

Rosmarinkartoffeln – Bandnudeln

Dessert

Zitronentraum aus dem Glas

Panna Cotta mit Himbeerschäum

33,90 € pro Person

Buffet Captain

Steinpilzcremesuppe

Warme Speisen

zartes Schweinefilet im Baconmantel gebraten an fruchtiger Tomatensauce

junges Kalbsfilet in einer mediterranen Rucola – Kräuterkruste an Pfefferrahmsauce

Zanderfilet in Polenta auf Rahmblattspinat

Wildreis – marktfrisches Pfannengemüse der Saison

Bärlauch Kartoffelgratin , Rosmarinkartoffeln

Dessert

Pfefferminzcreme , Mousse au Chocolat, Obstsalat

34,90€ pro Person

Rustikales Buffet

Rauchlachs auf Kartoffelrösti, Caprese á la Mozzarella-Tomate-Pesto

Bunte Blattsalate und Brotvariation

Warme Speisen:

Schinkenkrustenbraten mit Champignon-Rahmsauce

Rinderbraten in Burgundersauce

Marktgemüse in Butter geschwenkt, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert:

Schokoladentraum

30,50 € pro Person

Edles Abendbuffet

Premium Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeerersahne

Fischterriner und Pralinen

Kalbfleischpastete mit Austernpilzen in Balsamicoessig,

Carpaccio und Entenbrust auf Rucolasalat mit Parmesan

Warme Speisen

Zart-rosa Rinderfilet vom Grill

gereicht mit gefüllten Champignons,

Romanesco mit Hollandaise

sowie Röstkartoffeln

Maishähnchenbrust Kross mit Haut auf Ratatouille

Edelgemüse, Fussilloni, frisches Salatbuffet

Brotauswahl mit Butter und Kräuterdip

Dessert

Helles Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Mangomousse mit frischem Fruchtsalat

35,90 € pro Person

Leichtes Abendbuffet

Vorspeisen:

original Ceasar Salad, Parmesansplittern und gebratenen Tiger Garnelen

Grissini & Melone in Parmaschinken-Mantel

Zweierlei Yakitorispieße in Honig mariniert und mit mediterranen Gewürzen

Wildlachs mit feiner Dill-Senf-Crème

Mozzarella-Tomate-Spieße mit

hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum

Warme Speisen:

Hähnchenbrust auf knackigem Ratatouille

Zanderfilet in einem Spinatbett und Hummersauce

Warm aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und Zwiebel Topping

Bunte Gemüseplatte, Wildreis, Rosmarinkartoffeln

Bunte Brotauswahl

Dessert + Käse:

Mousse au Chocolát und Zitronentraum mit Sahnehaube

Großes Käsebrett mit einer Auswahl an internationalen Käsespezialitäten

Pro Person: 33,90 €

Norddeutsches Buffet

Vorspeisen

Heiß geräucherter Stremellachs und Makrelen aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich

und Bismarck-, Kräuter- und Rotweinheringe mit Gewürzgurken und Zwiebeln

Mettwurst, geräucherte Putenbrust und Katenschinken, dazu Sauergemüse,

Frisches Salatbuffet

Verschiedene gartenfrische Blatt- und Rohkostsalate

Warme Speisen

Burgunderschinken und Kasseler Rücken im Ganzen gebraten, dazu Thymianjus,

kleine Röstkartoffeln mit Kräutern, bunte Gemüseplatte mit frischem saisonalem Gemüse

Norddeutsche Fischplatte:

Dorschfilet, Lachs und Zanderfilet mit Gemüse

Krebsschwanz Topping an Weißweinrahmsauce

Butterreis

Dessert & Käse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Lübecker Plettenpudding

Schokoladenpudding mit frischem Fruchtsalat

33,50 € pro Person

Klassisches Abendbuffet

Vorspeisen

Irischer Premium Rauchlachs mit Sahnemeerrettich,

Irischer Premium Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce,

Forellenfilets aus dem Wacholderrauch mit Preisselbeersahne,

Fischpralinen, Galantine von Zander und Frischlachs

Bündnerfleisch mit Perlzwiebeln und Cornichons,

Geräucherte Putenbrust mit Currymayonnaise,

Kalbfleischpastete mit Austernpilzen in Balsamicoessig,

Rosa Entenbrust mit Rucolasalat und Parmesan

Frisches Salatbuffet

Verschiedene gartenfrische Blatt- und Rohkostsalate

Warme Speisen

Jungschweinerücken mit Kräuter und marinierte Truthahnbrust mit Thymianjus

Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen

Frischlachsmedaillons und Königscrevetten auf jungem Gemüse in Kräutersauce,

Kartoffelgratin, Pennenudeln, Butterreis und frisches saisonales Gemüse

Dessert & Käse

Zweierlei Mousse au chocolate

Mangocreme mit frischem Fruchtsalat

große Auswahl an internationalen Käsespezialitäten vom Brett,

36,90 € pro Person

Brunchbuffet

Frühstücksanteil

Verschiedene Fruchtaufstriche, Honig, Müsli

Joghurt, Croissants, Brötchen und Brotauswahl

Kaffee und Tee, kalte Milch und verschiedene Säfte

Vorspeisen

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, geräucherte Makrelen mit Sahnemeerrettich,

Matjes und Bismarckheringe, Grönländer Crevetten mit Cocktailsauce,

Holsteiner Katenschinken, geräucherte Putenbrust, Holsteiner Pfeffersalami

Rührei & Würstchen

Frisches Salatbuffet

Verschiedene gartenfrische Blatt- und Rohkostsalate

Warme Speisen

Schweinenacken mit Rotwein-Schalottensauce,

saisonaler Gemüseauswahl und Kartoffelgratin,

Geflügelgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Nudeln,

Fischplatte mit Dillgurken und Butterreis

Dessert & Käse

Frischer Obstsalat, Zitronencreme

Bayerische Creme auf Himbeersauce

verschiedene Käsesorten vom Brett

32,90 € pro Person

Vegetarische & Vegane Buffet Ergänzungen

Vorspeisen:

Artischocke mit Topinamburpüree gefüllt und Ofentomaten (vegan)

Rote Beete angemacht, Honig, Walnussöl, junger Spinat, Ziegenfrischkäse, Birnenchips

Kandierte Aubergine mit gebackenem Lauch (vegan)

Wassermelonensalat mit Fetakäse und Basilikum

Frischer Erbsensalat mit Estragon, Knoblauch (vegan)

Gemüsetartar mit Senfmarinade und Kartoffelrösti

Avocadosalat mit Olivenöl, Fleur de Sel, Knoblauch und Limettensaft (vegan)

Aubergine mit Kouskous gefüllt (vegan)

Spaghettinisalat mit geröstetem Sesam, Lauchzwiebeln und Chilisalsa (vegan)

Suppen:

Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelöl (vegan möglich)

Pikante Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch (vegan)

Klare Brühe von gerösteten Gemüsen (vegan)

Hauptgerichte:

Pilzravioli mit Petersilienwurzelm Gemüse (vegan möglich)

Scharf angebratener Spitzkohl mit Ingwer und Koriander auf Kürbispüree (vegan)

Lasagne mit Kräuterseitlingen und Höhlenkäse, gebackener Rucola

Frische Tagliatelle mit gegrillten Gemüsen und Kürbiskernpesto (vegan möglich)

Safran-Gemüserisotto mit Pastinakenchips (vegan möglich)

Gefüllter Spitzkohl auf Ingwer-Tomatensauce (vegan)

Preise nach Absprache

Mediterranes Buffet 1

Vorspeisen

Carpaccio mit Limonensaft und Parmesan

Curry-Chiligarnelen

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Rucola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesansplittern

Datteln im Speckmantel, Vitello tonnato

Meeresfrühtesalat, marinierte Champignons

Gegrillte bunte Paprika, Auberginen, Zucchini mit Olivenöl, Kräutern und Balsamico eingelegt

Suppe

Mediterrane Fischsuppe

Hauptspeisen

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Morcheln, Gnocchi

Seezungenröllchen in Rieslings-Schnittlauchsauce mit Safrannudeln, grüner Spargel

Dessert

Verschieden Käse mit Grissini und Trauben

Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeeren

Ciabatta mit Kräuterquark und Butter

38,50 € pro Person

Grillbuffet 1

Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat und Blattsalat

Vom Grill

*Schweinenackensteak (verschieden mariniert), Schweinebauch,
Holzfällersteaks, Putensteak, Grillwürstchen und Rippchen*

Beilagen

Folienkartoffeln

Baguette und Ciabatta

Butter und Kräuterbutter

Dips und Saucen

Preis pro Person € 29,90

Grillbuffet 2

Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Blattsalate

Krautsalat und Tomaten-Mozzarella, Specksalat

Vom Grill

Rumpsteak, Schweinenackensteak, Lammkotelette

Hähnchenbrust und Grillwürstchen

Lachsfilet mit Scampis am Spieß

Beilagen

Buntes Röstgemüse, Folienkartoffeln, Maiskolben

Champignon Pfanne

Baguette und Ciabatta

Butter und Kräuterbutter

Dips und Saucen

Dessert

Rote Grüte mit Vanillesauce

Preis pro Person € 33,00

Grillbuffet 3

Salate

Tomaten- Brotsalat mit Rucola und roten Zwiebeln

Salat von Melone und Mozzarella mit frischem Basilikum

Hirtensalat mit Oliven, Paprika und Schafskäse

Nudelsalat mit Mango- Chili- Marinade und Frühlingslauch

Vom Grill

Zitronengrasspieß von Thunfisch und Garnele

Hähnchenbrust und Ananas

Yakitori- Lachsfilet

Steaksspieß

Scheiben von der Entenbrust mit Chili

Lammkotelettes mit Honig-Rosmarin-Marinade

Bratwürstchen

Beilagen

Geröstete Rosmarin- Kartoffeln

Gefüllte Paprikaschoten

Butter und Kräuterbutter

Ciabatta und Baguette

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce

Weißer Mousse

Thymian Creme Brûlée

Preis pro Person € 38,00

Grillbuffet 4

Salate

Ananas- Gurkensalat mit Shrimps

Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse,

Oliven und Parmesan in Kürbiskernöl

Ruccolasalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln,

roten Zwiebeln und Balsamicodressing

Salat aus neuen Kartoffeln, getrockneten Tomaten,

Schafskäse und Frühlingslauch

Vom Grill

Rib- Eye- Steak

Streifen von der Entenbrust

Kaninchenrückenfilet in Kräuteröl

Kleine Chorizowurstchen

Spieß von Garnele und Zucchini

Holzfällersteak

Marinierte Hähnchenbrust

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Maiskolben mit Butter und Petersilie

Geröstetes Karotten- Sellerie- Gemüse

Butter und Kräuterbutter

Ciabatta und Baguette

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

FrISChe Erdbeeren mit Balsamicoglace

Tiramisu

Preis pro Person € 41,00