

Das kleine Buffet

Warme Delikatessen

Jungschweinbraten vom Rücken,
Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin

Currygeschnetzeltes von der Hähnchenbrust
mit Früchten und Basmatireis

Bunte Gemüseplatte

Kalte Spezialitäten

Antipastiplatte mit eingelegten Gemüsesorten

Tomatensalat mit Schafkäse

Roastbeef, Kassler, geräucherte Pute

kleine Hackbällchen, Remouladensauce

drei verschiedene Käsesorten in Würfeln

Tischbrötchen, Butter und Aioli

Süße Verführungen

Mango-Joghurt-Terrine

Schokoladencreme mit Vanillesauce

pro Person 35,00 €

Das große Buffet

ab 40 Personen

Mild-liebliche Tomatencremesuppe mit Fleischklößen

Warme Delikatessen

Gespritzter Schinkenkrustenbraten
in Burgundersauce dazu Ananaskraut und Röstkartoffeln

Geschnetzeltes von der Pute mit Sahnechampignons
Gemüse der Saison und Kräuterreis

Gebratenes Dorschfilet auf zartem Blattspinat
an einer Zitronenbuttersauce und Dampfkartoffeln

Kalte Spezialitäten

verschiedene Medaillons mit Früchten und Gemüse garniert
Spezialitäten von gekochtem und rohem Schinken
zarter Räucherlachs an mariniertem Spargel und Sahnemeerrettich
Auswahl an Käse mit Trauben und Nüssen

Feine Salate

Mild-pikanter Salat von zarten Matjesfilets
Geflügelsalat mit Spargel und Champignons
herzhafter Rindfleischsalat mit Paprika und Gewürzgurken
Gurkensalat in frischem Dillrahm

Süße Verführungen

Erfrischende hausgemachte Zitronencreme
Schokoladenmousse unter der Sahnehaube
Bunter Obstkorb mit Früchten aus aller Welt

Beilagen

Brot- und Brötchenarrangement von hellen und dunklen Sorten
ofenfrisches Baguette, Butter und Griebenschmalz

pro Person 37,50 €

Buffet alla Marco

Kalte Spezialitäten: Tomaten-Mango-Salat mit roten Zwiebeln und Limettenvinaigrette, Erdbeer-Spargelsalat
Rosé-Champignons mit Hack-Knoblauchfüllung
grüner und weißer Spargel mit Parmaschinken und Parmesanspänen
Schafkäse mit Brunnenkresse und Pinienkernen
Meeresfrüchtesalat
marinierter Ziegenfrischkäse mit Radieschen

Warme Delikatessen: Schweinefilet mit jungem Spitzkohl im Blätterteig
Fischfilet mit Ingwer in Macadamiakruste auf Dill-Hollandaise
Zuckerschoten, Möhren, Spargel und Romanesco in Butter gedünstet
Basmatireis, Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Bacon umwickelt
Spinat, Kartoffel-Steinpilz-Gratin

Schokomousse, Mandarinen-Quarkspeise, Minimuffins, Vanillesauce

pro Person 35,50

Buffet Lensahn

Klare Suppe mit Einlage

Kalte Spezialitäten

Feldsalat mit Walnussdressing und Champignons
Blattsalat mit Kartoffel-Senf-Dressing, Räucherfischplatte
Melone mit Schinken, Käseplatte, Butter, Brot und Aioli

Warme Delikatessen: Entenkeule, Wildschwein in Rahmsauce
Rotkohl mit Kirschen, gefüllte Birnen, Kartoffelgratin

Schokomousse, Vanillecreme mit Himbeeren

pro Person 35,50 €

Holsteiner Spezialitäten

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Warme Delikatessen: Schweinenackenbraten mit Äpfeln und Pflaumen
gefüllt in Sanddornsauce mit deftigem Sauerkraut und Klößen
Rindersauerbraten mit Butterbohnen und Petersilienkartoffeln
Wildragout an Butternudeln
Gebratene Fischfilets in lieblicher Senfsauce mit Schmorkohl

Kalte Spezialitäten: Schinken- und Wurstspezialitäten nach Holsteiner Art
Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remouladensauce
verschiedene geräucherte Fischfilets
Auswahl internationaler Käsesorten mit Trauben und Nüssen

Beilagen: Brot- und Brötchenarrangement von hellen und dunklen Sorten
ofenfrisches Baguette und Butter

Süße Verführungen: Zwei Sorten Dessert nach Wahl

pro Person 39,00 €

Italienisches Buffet

Kalte Spezialitäten: Vitello Tonnato, Antipasti (Zucchini, Oliven,
Champignons, Paprika, Tomaten, Möhren), Melone mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella, Blattsalat mit Pinienkernen und Balsamico-Dressing
Käseplatte, Brot, Butter und Aioli

Warme Delikatessen: Saltimbocca a la Romana, Italienischer Rinderbraten
mit Rosmarin in Rotwein geschmort, Schweinefilet in Pilzrahmsauce
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte, Ratatouille

Tiramisu, Obstsalat, Crema di Mascarpone, Vanillesauce extra

pro Person 38,50 €

Das rustikale Buffet

ab 20 Personen

Warme Delikatessen

Bratkartoffeln

Kalte Spezialitäten

Roastbeef und geräucherte Pute an Remouladensauce

Sauerfleisch

geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce

Käseplatte

Feine Salate

bunter Lauchsalat

Gurkensalat in Dill-Schmand-Dressing

Tomaten-Schafkäse-Salat

Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings

Süße Verführungen

Rote Grütze und Schokoladenmousse

mit Vanillesauce

Beilagen

Buffetbrötchen und Butter

pro Person 36,50 €

Das Gala-Bufferet

ab 30 Personen

Klare Suppe mit Einlage

Warme Spezialitäten

Rinder- und Schweinefiletmedaillons
mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln, Speckpflaumen
Hähnchenbrust in Knusperpanade
gebratenes Lachssteak auf tomatisiertem Lauchgemüse
Sauce Hollandaise, Pfefferrahmsauce, Gorgonzolasauce
Bohnenbündchen
Blumenkohl mit brauner Butter
glasierte Möhren
Kartoffelgratin, Kroketten, Salzkartoffeln

Kalte Spezialitäten

Internationale Käseplatte mit Trauben und Nüssen
Räucherfischplatte mit Lachs,
Forellenfilet, Makrele und Heilbutt
Anti-Pasti-Auswahl

Feine Salate

Süß-saurer Gurkensalat
Blattsalat mit Joghurtdressing

Süße Verführungen

Eisbar = Eisbecher selbst zusammenstellen

pro Person 49,50 €