



Büffetvorschläge

Buffet Nr. 1

ab 25 Personen

Vorspeisen

- Melone mit Parmaschinken
- Tacchino tonnato (Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern)
- Kleine Medaillons von der Putenbrust mit Curry-Tandori-Dip
- Zweierlei Lachs mit frischem Meerrettich
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Paprika und gerösteten Brotwürfeln
- Mozzarella und Tomatenscheiben mit Basilikum und Balsamicoessig
- Brot und Butter
- Cremesuppe von Kaiserschoten mit Flusskrebsfleisch

Hauptgerichte

- Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Süßkartoffel-Lauch-Gemüse
- Hähnchenbrust auf Tomatenbasilikumsauce mit verschiedenem Gemüse
- Gelbe Bandnudeln
- Gebackene Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Vanillecreme nach bayrischer Art mit Fruchtsaucen
- Bremer Rote Grütze mit flüssigem Rahm

€ 35,90 pro Person

Zum Verzehr nur während der Veranstaltung.



Buffet Nr. 2

Ab 25 Personen

Vorspeisen

- Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Tatar
- Auberginenscheiben mit Tomatensugo und Schafskäse
- Matjesfilet mit kalten Kartoffelpuffern und Apfel-Gurken-Marinade
- Salat von Meeresfrüchten mit Melone und Knoblauch
- Törtchen vom Graved Lachs im Crêpesmantel
- Tranche vom Schweinefilet mit Kräutern und Senf gebraten
- Salat von Fenchel und Putenbrust mit Curry mariniert
- Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

- Käseauswahl
- Brot und Butter
- Paprikacremesüppchen mit Kräuter-Crème fraîche

Hauptgerichte

- Medaillons vom Schweinefilet auf einer Sauce von Kräuterseitlingen
- Gebratenes Steinbeißer Filet mit Basilikumsauce
- Kartoffelgratin,
- Butterreis
- Gemüseauswahl

Dessert

- Espresso Panna Cotta mit Fruchtsaucen
- Mousse au Chocolat
- Geeiste Windbeutel

€ 40,90 pro Person

Zum Verzehr nur während der Veranstaltung.



Buffet Nr. 3

Ab 30 Personen

Vorspeisen

- Rote Bete gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich
- Erlesene Räucherfischplatte mit Aal, Forelle und Heilbutt
- Salat von Shrimps
- Parmaschinken mit Galiamelone und Sternfrucht
- Roastbeef mit Portweingelee
- Tranchen vom Rehrücken und Rehterrine im Mangoldblatt
- Ententerrine „à l’orange“
- Waldorfsalat
- Auswahl von Antipasti
- Auswahl von erlesenem Käse vom Brett
- Brotkorb und Butter
- Orangen-Karottencremesuppe mit Crème fraîche

Hauptgerichte

- Kalbsgeschnetzeltes mit Schmand und Roter Bete
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Limonensauce
- Schwarz- weißem Reis
- Kartoffelgratin
- Gemüse der Saison

Dessert

- Mousse au chocolat
- Creme Caramel
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat nach Jahreszeit

€ 48,90 pro Person

Nur zum Verzehr während der Veranstaltung.



Buffet Nr. 4

Ab 25 Personen

Vorspeisen

- Aufschnitt Platte, Hackepeter, Zwiebeln, schwarzer Pfeffer
- Hausgemachter Wurstsalat
- Heringssalat, Brathering, Rollmops
- Kartoffelsalat mit Speck und Lauch
- Radieschen, Rettich, Krautsalat
- Brot, Baguette, Butter
- Lauchcreme, Rauchlachs oder Schinkenstreifen

Hauptgang

- Kasslernackeln mit Sauerkraut
- Kartoffelpüree
- Altbiersoße
- Seelachsfilet mit Remoulade
- geröstete Kartoffeln
- Schweinegeschnetzeltes mit Champignons
- Basmatireis

Dessert

- Kaiserschmarrn, Apfel, Birne und Vanillesauce
- Quarkauflauf mit Früchte

€ 29,90 pro Person

Nur zum Verzehr während der Veranstaltung.



Buffet Nr. 5

Ab 30 Personen

Vorspeisen

- Rauchfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Honig Senfsauce
- Eichblattsalat mit geröstetem Speck und Croûtons
- Scheiben vom Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- Matjes mit Hausfrauensoße
- Shrimps Cocktail
- Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben oder Rindertafelspitz

Hauptgang

- Wildschweinbraten auf Honig- Zwiebelkarotten
- Zanderfilet auf Rahmlauch
- Bandnudeln mit Kräutern und Waldpilze
- Kartoffelgratin
- Butterkartoffeln

Dessert

- Rote Grütze
- Apfel-Birnenkompott mit Weinschaum
- Vanillecreme mit Nüssen

€ 36,90 pro Person

Nur zum Verzehr während der Veranstaltung.



Buffet Nr. 6

Ab 30 Personen

Vorspeisen

- Rindercarpaccio mit Parmesan und Austernpilze
- Entenbrust auf Rucola-Kürbissalat
- Kartoffel- Kräutersalat mit Schafskäse mit Tomaten und Flusskrebsschwänze
- Farfalle Salat mit Walnuss-Pesto, Frühlingslauch und gebeizter Lachs

Hauptgang

- Maispoularde auf Tomaten-Basilikum-Sugo, geröstete Pinienkerne
- Rosmarinkartoffeln
- „Saltimbocca alla Romana“ Kleine Schnitzel vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei
- Zitronensauce
- Blattspinat und Tagliatelle
- Kabeljaufilet auf Zucchini-Paprikagemüse und Thymianreis

Dessert

- Passionsfrucht Panna- Cotta mit frischen Beeren
- Mascarpone mousse mit Amarettini und Mangomark
- Tiramisu

€ 44,90 pro Person

Nur zum Verzehr während der Veranstaltung.



Buffet Nr. 7

Ab 30 Personen

Vorspeisen

- Melone mit Parmaschinken
- Tacchino tonnato (Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern)
- Kleine Medaillons von der Putenbrust mit Curry-Tandori-Dip
- Zweierlei Lachs mit frischem Meerrettich
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Paprika und gerösteten Brotwürfeln
- Mozzarella und Tomatenscheiben mit Basilikum und Balsamicoessig
- Brot und Butter

- Cremesuppe von Kaiserschoten mit Krebsfleisch

Hauptgerichte

- Gebratenes Wolfsbarschfilet
- Süßkartoffel-Lauch-Gemüse
- Hähnchenbrust auf Tomatenbasilikumsauce
- Verschiedenem Gemüse nach Saison
- Bandnudeln
- Gebackene Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Vanillecreme nach bayrischer Art mit Fruchtsaucen
- Bremer Rote Grütze mit flüssigem Rahm

€ 39,90 pro Person

Nur zum Verzehr während der Veranstaltung.