

Grillbuffet "Mediterran"

(ab 20 Personen)

Currywurst

Hähnchenbrust mit Chili

Riverside Garnelen mit Knoblauch

Entrecote mit buntem Pfeffer

Schafskäse mit Honigtomate in Folie

kleine Provencekartoffeln mit Rosmarin

Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten

Krautsalat "Mediterran" mit Mallorquinische Orangen

ingelegtes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Auberginen,

Peperonis, Oliven und Schafskäse

Gewürzsauce & Kräutercrème

Senf & Ketchup

Fladenbrot und Zitronenbutter

Crème Caramel im Glas

Wassermelone und Honigmelone

Preis pro Person

27,50 €

Grillbuffet "der Klassiker"

(ab 15 Personen)

buntes Grillgemüse
Thüringer Bratwurst
marinierte Nackensteaks
marinierte Hähnchenbrüstchen

Tomatensalat mit Petersilie
Gurkensalat mit Dill
Krautsalat
Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Senf und Ketchup
Barbecue-Sauce

Baguetteauswahl und Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesauce
Fruchtspieße mit Schokoladenfäden

Preis pro Person

19,90 €

Grillbuffet "Summertime"

(ab 20 Personen)

Garlic Rumpsteak mit Chili
Miami Beach Lammlachse
Hähnchenbrustmedaillon in Old Southern Whiskey Marinade
Riverside Garnelen
Gegrilltes Gemüse (Paprika, Auberginen und Zucchini)
Lemon Lachsfilet in der Folie gebacken

Sommerliche Gartensalate und Rohkost...

Lolo Rosso, Lolo Bionda, Frisee, Feldsalat und Radicchio
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Sprossen, Mais und Oliven
Cocktaildressing und Erdbeer-Pfeffer Dressing

gebratene Champignons mit aromatisierten Honigtomaten und Lauch
kleine Grillkartoffeln mit Provencekräutern

BBQ-Sauce, Sour Crém, Knoblauchcrème, Senfsauce und Ketchup
Kräuterbutter und Sauerrahmbutter

Brotauswahl mit
Baguette und kräftige Brotsorten

Erdbeer-Mascarpone Lasagne
Caipirinhamousse mit braunem Zucker

Preis pro Person

31,50 €

Grillbuffet "Landhaus"

(ab 20 Personen)

Thüringer Bratwurst & Currywurst
marinierte Nackensteaks
marinierte Hähnchenbrüstchen
marinierte Lammkoteletts mit Rosmarin
Gemüse in der Folie gebacken mit Kirschtomaten

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Staudensellerie-Apfelsalat
Kartoffelsalat "Landhaus"
Nudelsalat mit Schinken, Erbsen und Mandarinen

Senf und Ketchup
Barbecue-Sauce und Knoblauchcrème
Kräuterquark

Stangenweißbrot und Kräuterbutter

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
frische Beeren mit Schlag

Preis pro Person

27,50 €

Erweiterung:

Mit mariniertem Lachssteak

Preis pro Person

29,90 Euro

Man gönnt sich ja sonst nix!!!

(ab 30 Personen)

Vorspeisenvariation

Graved Lachs, Terrine von Edelfischen,
geräuchertem Heilbutt, Aalfiletscheiben und Riesengarnelen
Meerrettich-Zitronensahne und Sauce Lidingoe

Melonenschiffchen mit Bündner Rauchfleisch
Artischocken-Krabbensalat
Hähnchenbrustsalat

Carpaccio vom Rinderfilet
Rehrücken mit Preiselbeer-Sahne und Feigenkonfit
Picatta vom Kalbsrücken mit Provencialischen Kräutern

Hummercremé-Suppe mit Flußkrebisfleisch

Lammlachse mit Oliven-Fetakruste
gebratene Bohnenwickel mit Speck umhüllt
getrüffelte Herzogenkartoffeln

Brotauswahl mit Safran-Orangenbutter

Früchteauswahl mit Vanille-Proseccoschaum im Glas
Champagner-Baisertorte

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person

42,50 Euro

Hochzeitsbuffet "classic"

(ab 15 Personen)

Norddeutsche Räucherfischplatte
mit Räucherlachs, Forellenfilets, Krabben und Makrele
Luftgetrockneter Landschinken mit Honigmelone
Eiersalat mit Schinken, Lauch und Spargel
gelegter Tomatensalat mit Ruccola und Parmesan
gezupfte Blattsalate mit Ceasar-Dressing

Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüse

gebackener Hinterschinken an eigener Sauce
Hähnchengeschnetzeltes mit pilzen buntem Pfeffer in Weißweinrahm
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce a la Hollandaise
Butterreis, Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

Baguetteauswahl und Landbutter

Salat von frischen Erdbeeren und Kiwis (Saisonbedingt)
Limetten-Quark Mousse
Milchpudding mit Amarenakirschen

Preis pro Person

27,50 €

Hochzeiten-Buffet

(ab 20 Personen)

Kasselerlachsbraten auf Apfel-Zwiebel-Salat
Räucherlachsscrépe mit Frischkäse
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Schweizer Käsesalat mit Petersilie
Sautierte Champignons auf Ruccolasalat mit Balsamico und Pfeffer

Karotten-Ingwersüppchen mit Schlag

Medaillonpfanne

vom Schweinefilet, der Hähnchenbrust und Rumpsteak
mit Pfeffersauce und Sesam-Estragonsauce
buntes Ofengemüse mit Paprika, Zucchini und Auberginen
Kartoffelgratin

Bandnudelnnest mit Räucherlachs und Garnele
serviert mit Proseccorahmsauce

würzige Käseauswahl mit Trauben
kräftige Brotsorten und Sauerrahmbutter

Ananascarpaccio mit Mascarpone
Himbeer Mille Feuille

Preis pro Person

29,50 €

DAS PARTY-BUFFET

(ab 15 Personen)

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

leckerer Bulgursalat mit Gemüse "würzig-scharf"

Krautsalat mit Paprika

**Schweinenackensteaks, gegrillt
mit Champignon-Zwiebelgemüse**

**Hähnchenbrust "Provence"
an gegrillten Paprika und Zucchini**

kleine gebackene Kartoffeln mit Schmand

Franzosenbaguette und Kräuterbutter

**Traubenspieße mit Schokolade
Zitronencreme**

Preis pro Person

21,00 €