

Frühlings-Buffer

(ab 15 Personen)

Geflügelmedaillon in Kräuter-Eihülle
Frühlingszwiebelsalat mit Apfel und roter Paprika
Luftgetrockneter Landschinken mit Melone
Zucchiniröllchen mit Frischkäse und Kresse
gelegter Tomatensalat mit Wallnuss und Minze
Salatherzen mit Speck und Croutons

Radischencrémesüppchen mit Krabben

sautierte Hähnchenbrust mit zweierlei Sesam und Estragonsauce
mit Karottengemüse und Kartoffelstampf mit Speck

Pochierte Lachsschnitte
an würzigen Blattspinat und Butterreis

Brotauswahl und Sauerrahmbutter

Salat von Ananas und Kiwi
aromatisierte Topfenmousse mit Trauben
Rhabarbercreme mit Vanilleschaum

Preis pro Person

24,50 €

Frühlings-Buffer "Spring"

(ab 15 Personen)

Zucchini Krusterln mit Hausgebeitztem Lachs
Komposition von Grünem und Weißem Spargel mit Vinaigrette
Tomaten-Mozarella Mille Feuille mit Basilikum
Büsumer Krabbensalat mit Dill
Geflügelsalat mit Ananas und Schnittlauchröllchen
Paprikaschiffchen mit Kräutercreme

Spargelcremesuppe mit Brunnenkresse

Schweinefilet geschnetzeltes mit grünen Pfeffer
mit Grillgemüse und Risoletkartoffeln
gebratenes Zanderfilet
auf warmen Kartoffelsalat und Honigtomaten

Gnoccis mit Garnelen und Zitronengrassauce

Brotauswahl und Sauerrahmbutter

Vanillepudding mit marinierten Erdbeeren
Passionsfruchtcreme mit frischer Mango

Preis pro Person

28,50 €

Sommerbuffet " Gute Laune"

(ab 20 Personen)

Fenchelsalat mit Graipfruitfilets und Peterfilie
Lachssteak auf Tomaten-Basilikumragout
Kohlrabi und Möhren mit Zitronenvinaigrette
Champignonsalat mit Rucola und gerösteten Pinienkernen
Paprikasalat mit Rucola
Hähnchenbrust gegrillt auf Avocadocreme

Paprikacremésuppe mit Schnittlauchröllchen

Pennnudeln mit Tomatensauce, "a la Bruschetta" Shrimps und Oliven
gebratenes Kalbssteak mit Salbei und Parmaschinken
mit Austernpilz-Lauchgemüse
serviert mit Butterspätzle

Chiabatta, Baguette und Zitronenbutter

Maracuja-Joghurtcremé
Caipiringha-Cremé mit braunen Zucker
Tirami Su mit Beerenkompott

Preis pro Person

29,50 €

Sommerbuffet "Mediterran"

(ab 15 Personen)

Spitzpaprika gegrillt mit Knoblauch
Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikum
Austernpilze mit Rindfleisch, Lauch und gebackenen Kirschtomaten
Bunter Gemüse-Salat mit Schafskäse und Oliven
Hähnchen-Baconspieße mit Ananas

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum-Chilisahne

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
gebackenen Paprika und Zucchini
an Limetten-Buttersauce und Canarische Kartoffeln mit Meersalz
Putenbrustgeschnetzeltes mit Champignons in Rahm
würziger Ofenreis

Chiabatta, Baguette und Olivenbutter

Fruchtspieße mit feier Schokolade
Pana Cotta mit Mangosauce

Preis pro Person

26,50 €

Herbstbuffet " Sturm "

(ab 10 Personen)

Gravedlachs mit Senf-Dillschaum
Scheiben von Roter Beete mit Büffelmozzarella und Petersilie
Gebratene Gänsebrust mit Orangen und CumberlandsaUCE
Gambas in Knoblauchmarinade
Staudensellerie-Paprikasalat mit Nüssen

Kartoffelcremésuppe mit Steinpilzen und Sahne

Lammkeulenbraten mit Minzjus
Speckrosenkohl und Semmelknödel
Pochierter Lachs mit Weißweibuttersauce
gratinierter Blattspinat und Gnocchis

Brotauswahl und Sauerrahmbutter

Käseauswahl mit Früchten

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Joghurt-Zimterrine mit Früchten
Birne mit Schokoladenmousse

Preis pro Person

28,50 €

Herbstbuffet " Windflüchter "

(ab 15 Personen)

Räucherlachsroulade mit Frischkäse und Kaviar
Scheiben von der Entenbrust mit Orangenkompott
Wildschinken mit Preiselbeersahne
Sauergurken-Käsesalat mit Paprika
Salat von Pilzen mit Balsamico-Vinaigrette
Weißkrautsalat mit Kümmel

Kürbiscremesuppe mit geröstetem Speck

Hirschschmorbraten mit Brombeer-Maronenjus
Herbstliches Gemüse und in Butter gebratene Schupfnudeln
Schweinefiletstreifen in Calvadosrahmsauce
mit Prinzessböhnchen und Petersilienkartoffeln

kräftige Brotsorten und Butter

Kaffeemousse mit eingelegten Feigen
warmer Backapfel mit Marzipan und Vanillesauce
dunkle Mousse au Chocolat

Preis pro Person

28,50 €

Weihnachtsbuffet "Adventszeit"

(ab 15 Personen)

Auswahl von verschiedenen Schinkenspezialitäten und Radischen
Schweinefilet, gebraten im Speckmantel mit Cumberland Sauce
Räucherlachs und Graved Lachs
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce
scharfer Möhrensalat

Blumenkohl-Broccolisüppchen mit Schlag

gebratene Hähnchenmedaillon und Schweinefilet
an Kräuterrahmsauce mit geschwenkten Wirsing-Speckgemüse
und Kartoffelgratin

Baguetteauswahl und Butter

Schoko-Lebkuchencrème
Bratapfelcrème mit Vanilleschaum

Preis pro Person

24,00 €

Weihnachtsbuffet " Stern "

(ab 20 Personen)

Fischplatte mit Räucherlachs, gebeitztem Lachs, Markrelenfilets,
Forellenfilets, Heilbutt und Frischkäse-Dillcrème

Entenbrust mit Orangenkonfit und Preiselbeersahne
Honigmelone mit Seeluftschinken

Winterlicher Salat mit

Pfifferlingen, Lauchstreifen, Honigtomaten und Rindfleischstreifen
Broccolisalat mit Shrimps und Apfel

Deftige Kartoffelcrèmesuppe mit Krabben

Tafelspitz "classic" an Meerrettichsauce
mit Karottengemüse aus dem Ofen
und Petersilienkartoffeln

Schupfnudelpfanne mit Räucherlachs und Prosecco-Senfsauce

Brotauswahl und Butter

Orangenmousse mit Minzsahne
marmorierte Mousse au Chocolat im Glas
Glühwein-Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

27,50 €

Weihnachtsbuffet " Vincent´s "

(ab 20 Personen)

glasiertes Rinderfiletscheiben mit Orange
Graved Lachs auf Pumpernickel mit Honig-Senfsauce
gebraten Hähnchenbrust im Speckmantel
Eiersalat mit Schinken und Lauch
warmer Kartoffelsalat mit Speck und Petersilie
Spitzkohlsalat mit Rosinen

Tomaten-Orangensuppe mit Pestosahne

gebackener Hinterschinken mit feiner Biersauce
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße
Winterliches Hirschgulasch mit Pfifferlingen
serviert mit geschwenkter Speckrosenkohl und Butterspätzle

Auswahl von kräftigen Brotsorten
mit Landbutter

Marmoriertes Mousse mit Rumkirschen
Topfen-Rosinencreme mit Mohnsauce im Glas
Weihnachts Tiramisu

Preis pro Person

29,50 €

Weihnachtsbuffet "Winterzauber"

(ab 20 Personen)

Fischplatte mit Räucherlachs, gebeitztem Lachs, Markrelenfilets,
Forellenfilets und Krabbensalat
pochierte Schweinefiletscheiben auf Wirsing-Rosinensalat
Roastbeefröllchen mit Frischkäse und Kresse
Gurkensalat mit Dill in Rahm
warme Datteln und Backpflaumen im Speckmantel

Weißer Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Scheiben vom Hirschrücken mit
Pfifferlingen und Preiselbeeren an eigener Jus
mit winterlichen Apfelrotkohl und Knödeln
gebackenes Perlhuhn mit geröstetem Speck
an würzigem Paprika-Rosenkohl
serviert mit Schupfnudeln

bunte Brotauswahl und Butter

Schokoladen-Nougatmousse
Crêpes gefüllt mit Winterkirschgrütze und Vanillesauce
Traubenspieße

Preis pro Person

28,80 €

Silvesterbuffet "Der Knaller"

(ab 25 Personen)

Im Ofen gebackene Paprika und gegrillte Auberginen mit Knoblauch,
Zucchinistifte, Weinkarotten mit Thymian und Peperonis
Tomatensalat mit Zwiebeln und Petersilie
Gurkensalat mit Chilis in Joghurt
Kartoffelsalat nach Oma´s Hausrezept

Schinken-Krustenbraten an Biersauce
mit Butterbohnen und Bratkartoffeln mit Speck

gebratenes Zanderfilet mit Parmesan leicht gratiniert
an würzigem Blattspinat und Butterreis

Fladenbrot, Baguetteauswahl und Landbutter

Crème Caramel "classic" mit Früchten
Champagner-Baiser Torte

Berliner für Mitternacht

Preis pro Person

30,50 €