

# Frühlings-Bufferet

Geflügelmedaillon in Kräuter-Eihülle  
Frühlingszwiebelsalat mit Apfel und roter Paprika  
Luftgetrockneter Landschinken mit Melone  
Zucchinirollchen mit Frischkäse und Kresse  
gelegter Tomatensalat mit Walnuss 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"

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"

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"

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 "

Gravedlachs mit Senf-Dillschaum  
Scheiben von Roter Beete mit Büffelmozzarella und Petersilie  
Gebratene Gänsebrust mit Orangen und Cumberland sauce  
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 "

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"

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 "

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 "

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"

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"

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 €