

Grillbuffet "Mediterran"

(ab 20 Personen)

Vom Grill

Currywurst

Hähnchen-Unterschenkel

Riverside Garnelen

Entrecote mit buntem Pfeffer

kleine Provencekartoffeln

Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten

Krautsalat "Mediterran" mit Mallorquinische Orangen

eingelegetes 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

24,50 Euro

Grillbuffet "der Klassiker"

(ab 10 Personen)

bunter Gemüsespieß
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
Salat von frischen Früchten

Preis pro Person

18,00 €

Grillbuffet "Summertime"

(ab 20 Personen)

Garlic Rumpsteak mit Chili

Miami Beach Lammlachse

Hähnchenbrustmedaillon in Old Southern Whiskey Marinade

Riverside Garnelen

Gegrilltes Gemüse am Spieß (Paprika, Auberginen und Zucchini)

Lemon Lachsfilet

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

26,50 €

Grillbuffet "Landhaus"

(ab 15 Personen)

Thüringer Bratwurst
marinierte Nackensteaks
marinierte Hähnchenbrüstchen
marinierte Lammkoteletts mit Rosmarin
Gemüse vom Grill "Provenzialisch"

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
Gelbe Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

22,00 €

Erweiterung:

Mit mariniertem Lachssteak

Preis pro Person

25,00 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

39,50 Euro

Hochzeitsbuffet "classic"

(ab 10 Personen)

Norddeutsche Räucherfischplatte
mit Räucherlachs, Forellenfilets, Krabben und Makrele
Luftgetrockneter Landschinken mit Honigmelone
Eiersalat mit Schinken, Lauch und Spargel
Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Möhren in leichter Mayonaise
Tomaten-Gurkensalat mit roten Zwiebeln
gezapfte Blattsalate mit Frenchdressing

Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich

Burgundersaftbraten mit Rotweinsauce
Hähnchengeschnetzeltes mit buntem Pfeffer in Weißweinrahm
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
Butterbohnen im Speckmantel
Butterreis, Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

Brotauswahl und Landbutter

Salat von frischen Erdbeeren und Kiwis (Saisonbedingt)
Limetten-Quark Mousse
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

23,00 €

Hochzeiten-Buffet

(ab 20 Personen)

Kasselerlachsbraten auf Apfel-Zwiebel-Salat
Räucherlachscrepe mit Meerrettich
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Kartoffelsalat mit Lauch und Möhren
Sautierte Champignons auf Ruccolasalat mit Balsamico und Pfeffer

Karotten-Ingwersüppchen mit Frischkäse

Medaillonpfanne

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

Bandnudelnnest mit Räucherlachs und Garnele
serviert mit Proseccorahmsauce

Käseauswahl mit Trauben
kräftige Brotsorten und Sauerrahmbutter

Ananas-Kiwisalat mit Wallnüssen
Himbeer Tiramisu

Preis pro Person

25,50 €

PARTY-BUFFET

(ab 10 Personen)

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Bunter Kartoffelsalat

Krautsalat mit Paprika

**Schweinenackensteaks, gegrillt
mit Champignon-Zwiebelgemüse**

**Hähnchenbrust "Provence"
an Paprika-Zucchini-gemüse**

Kartoffelgratin

Franzosenbaguette und Kräuterbutter

**Salat von frischen Früchten
Schokoladencreme mit Vanillesoße**

Preis pro Person

17,50 €