

Frühlings-Buffet

(ab 15 Personen)

Geflügelmedaillon in Kräuter-Eihülle
Frühlingszwiebelsalat mit Apfel und roter Paprika
Luftgetrockneter Landschinken mit Cantalupmelone
Kartoffelsalat mit Frühlingslauch, Möhren in leichter Mayonaise
Tomaten-Gurkensalat mit roten Zwiebeln
Salatherzen mit Speck und Croutons

Radischencrèmesüppchen mit Krabben

sautierte Hähnchenbrust mit zweierlei Sesam und Estragonsauce
mit Broccoli-Karottengemüse und Herzoginkartoffeln

Pochierte Lachsschnitte
an Gurkenrahmgemüse und Butterreis

Brotauswahl und Sauerrahmbutter

Salat von frischen Erdbeeren und Kiwis
Käse-Sahnemousse mit Trauben
Rhabarbercreme mit Vanilleschaum

Preis pro Person

20,50 €

Frühlings-Buffet "Spring"

(ab 15 Personen)

Zucchinikrusterln mit Hausgebeitztem Lachs
Komposition von Grünem und Weißem Spargel mit Vinaigrette
Tomaten-Mozarella mit Bärlauch-Pesto
Büsumer Krabbensalat
Geflügelsalat mit Ananas und Schnittlauchröllchen
Paprikaschiffchen mit Kräutercrème

Spargelcremesuppe mit Brunnenkresse

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

Tortellini mit Garnelen und Zitronengrassauce

Brotauswahl und Sauerrahmbutter

Vanillepudding mit marinierten Erdbeeren
Passionsfruchtcrémé mit frischer Mango

Preis pro Person

24,50 €

Sommerbuffet " Gute Laune"

(ab 20 Personen)

Fenchelsalat mit Graipfruitfilets
Lachssteak auf Tomaten-Basilikumragout
Kohlrabi und Möhren-Carpaccio mit Zitronenvinaigrette
Champignonsalat mit Ruccola und gerösteten Pinienkernen
Bunter Gemüse-Salat mit Olivenscheiben
Hähnchenbrust gegrillt auf Avocado creme

Paprikacremésuppe mit Schnittlauchröllchen

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

Chiabatta, Baguette und Zitronenbutter

Maracuja-Joghurtcrémé
Caipiringha-Cremé
Tirami Su mit Beerenkompott

Preis pro Person

25,50 €

Sommerbuffet "Mediterran"

(ab 15 Personen)

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

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum-Chilisahne

Medaillons vom Schweinefilet mit buntem Pfeffer
an Paprika-Buttersauce und Canarische Kartoffeln mit Meersalz
Putenbruststeak mit Salbei, gebraten
an feurigem Balkangemüse und Pilawreis

Chiabatta, Baguette und Olivenbutter

Salat von frischen Früchten
Pana Cotta mit Mangosauce

Preis pro Person

22,50 €

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
Oma´s Kartoffelsalat

Kartoffelcremésuppe mit Steinpilzen und Sahne

Lammkeulenbraten mit Minzjus
Speckrosenkohl und Semmelknödel
Pochierter Lachs mit Weißweibuttersauce
Gurken-Zwiebelgmüse und Paprikareis

Brotauswahl und Sauerrahmbutter

Käseauswahl mit Früchten

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Joghurt-Zimterrine mit Früchten
Birne mit Schokoladenmousse

Preis pro Person

23,50 €

Herbstbuffet " Windflüchter "

(ab 15 Personen)

Räucherlachsroulade mit Frischkäse und Kaviar
Scheiben von der Entenbrust mit Rotweinpflaumen
Wildschinken mit Preiselbeersahne und Gewürzgurke
Apfel-Staudenselleriesalat mit Wallnüssen
Salat von Pilzen mit Balsamico-Vinaigrette
Weißkrautsalat mit Kümmel

Kürbiscremesuppe mit geröstetem Speck

Hirschschmorbraten mit Brombeersauce
Herbstliches Gemüse und in Butter gebratene Schupfnudeln
Schweinefiletstreifen in Calvadosrahmsauce
mit Prinzessböhnchen und Petersilienkartoffeln

kräftige Brotsorten und Butter

Käseauswahl mit Früchten

Kaffeemousse mit Feigenpüree
Backpfel mit Marzipan und Vanillesauce
Fliederbeercreme mit Minzsahne

Preis pro Person

25,50 €

Weihnachtsbuffet "Adventszeit"

(ab 10 Personen)

Auswahl von verschiedenen Schinkenspezialitäten mit Fleischgurken

Schweinefilet im Speckmantel mit Cumberland Sauce

Räucherlachs und Graved Lachs

mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce

Rotkohlsalat mit Apfel

Blumenkohl-Broccolisüppchen mit Sprossen

gebratene Maishähnchenbrust

an Kräuterrahmsauce mit geschwenkten Wirsing-Speckgemüse

und Kartoffelgratin

Baguetteauswahl und Butter

gestockte Milch-Caramelcrème mit Sahne und Früchten

Bratapfelcrème mit Vanilleschaum

Preis pro Person

20,00 €

Weihnachtsbuffet " Stern "

(ab 15 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, Cherrytomaten und Rindfleischstreifen
Broccolisalat mit Shrimps und Apfel

Deftige Kartoffelcrèmesuppe mit Krabben

Schweinefiletscheiben auf Steinpilzrahmsauce
mit Zucchini-Karotten Gemüse
und Butterschupfnudeln

Lachskartoffeln mit Prosecco-Senfsauce
(Kleine gebratene Kartoffeln mit Räucherlachs und Lauchzwiebeln)

Brotauswahl und Butter

Orangenmousse mit Minzsahne
Nürnberger Lebkuchenmousse
Glühwein-Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

23,50 €

Weihnachtsbuffet " Vincent´s "

(ab 20 Personen)

Arrangement von Pasteten und Terrinen mit eingelegten Zwiebeln
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

Spanferkelrollbraten auf feiner Sauce
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße
Winterliches Hirschgulasch mit Pfifferlingen
serviert mit geschwenkter Speckrosenkohl und Butterspätzle

Auswahl von kräftigen Brotsorten
mit Orangenbutter und Landbutter

Marmoriertes Mousse mit Rumkirschen
Topfen-Rosinencreme mit Mohnsauce
Weihnachts Tiramisu

Preis pro Person

23,50 €

Weihnachtsbuffet "Winterzauber"

(ab 20 Personen)

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

Weißer Tomatencremesuppe

Scheiben vom Hirschrücken mit
Pfifferlingen und Preiselbeeren an eigener Jus
mit winterlichen Apfelrotkohl und Serviettenknödel
Perlhuhn mit geröstetem Speck
an würzigem Paprikaragout
serviert mit gestampften Bratkaroffeln

bunte Brotauswahl und Butter

Schokoladen-Nougatmousse mit Orangen
Crêpes gefüllt mit Winterkirschgrütze und Vanillesauce

Preis pro Person

24,50 €

Silvesterbuffet "Der Knaller"

(ab 15 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

Pochierte Lachsschnitte mit Parmesan gratiniert
mit Blattspinat und Butterreis

Fladenbrot, Baguetteauswahl und Landbutter

Caramelmousse mit Früchten
Obstspieße bunt mit Kuvertürefäden

Berliner für Mitternacht

Preis pro Person

24,50 €