

Buffet 1

VORSPEISE

Graved Lachs | Dill-Senfsauce

Zwiebelkuchen | Kräuterschmand

Zollis Vespaplatte | Roastbeef | Lachsschinken | Rohschinken | Sauerfleisch |
Hamburger Gekochte | Mettwurst | Geflügel-Hackbällchen | Radieschen |
Gewürzgurke | Remoulade | Senf | Schmalz

Bauernsalat | Tomate | Gurke | Paprika | Oliven | Zwiebel | Fetakäse

Verschiedene Blattsalate | Rohkost | Dressings | Condiments

Brotauswahl | Brötchen | Butter

SUPPE

Getrüffelte Selleriecremesuppe

HAUPTGANG

Coq au Vin | Wurzelgemüse | Champignons | Risolee-Kartoffeln

Pochiertes Kabeljaufilet | Blattspinat | getrocknete Tomaten | Süßkartoffelgnocchi

Penne | Pestorahmsauce | Mozzarella | Feige

DESSERT

Schokoladentarte | Passionsfrucht

Karamellcreme | Haselnuss

Himbeer-Schokoschnitte

Französische Käseauswahl

ab 20 Personen | € 45,- pro Person

Buffet

Buffet 2

VORSPEISE

Rindertatar | Schmand | Kaviar | Brioche

Pochiertes Kalbsfilet | Waldpilzremoulade | Kressensalat

Sashimi Thunfisch | Tasmanischer Bergpfeffer | Gurke | Ingwer

Entenrillettes | Crustini | Cranberrie

Feldsalat | Kartoffeldressing | Baconchips | Croutons

Brotauswahl | Brötchen | Butter

SUPPE

Meerrettichcremesuppe | Gepökelte Rinderzunge | Apfel

HAUPTGANG

Ganzer Wolfbarsch im Salzmantel | Mediterranes Gemüse | Oliven | Kartoffelecken

Tranchen vom Entrecote | Schalotten-Portweinsauce | getrüffeltes Kartoffelgratin | Schmorgemüse

Steinpilzraviolis | gebratene Pilze | Tomaten-Estragonnage

DESSERT

Champagnercreme | Zitrusalat | Vanille

Frische Beeren | Mascarponecreme | Crumble

Zitronentarte | Baiser

Backensholzer Käserauswahl

ab 20 Personen | € 65,- pro Person

BBQ-Buffer

VORSPEISE

Burrata | Vierländer Tomaten | Basilikum | Andalusisches Olivenöl

Ceasarsalat | Kapern | Sardelle | Croutons | Baconcrumble | gehacktes Ei | Parmesan

Salat Nicoise | Thunfisch | Bohnen | Ei | Kartoffeln | Rote Zwiebeln | Vinaigrette

Barbeque-Kartoffelsalat | Bunter Blattsalat | Rohkost | Condiments | Dressing

Brotauswahl | Brötchen | Butter

SUPPE

Geeiste Gazpacho | Kräuter | Croutons

HAUPTGANG

Beefribs | Barbequesauce

Ganze Forelle in der Folie vom Fischer Stoeif

Marinierte Maishähnchenbrust

Knoblauch-Garnelen im Tomatensud

Grobe Bratwurst mit Kräutern

Ofenkartoffeln | Pfannengemüse | Kräuterchampignons | Sour Cream | Paprikachutney | Chimichurri | Kräuterbutter

DESSERT

Melonensalat | Limette-Minzesirup

Panna Cotta | Himbeeren

Schokomousse

ab 20 Personen | € 65,- pro Person

Buffer

Fingerfood

→ Zum Empfang empfehlen wir 3-5 Häppchen pro Person

HERZHAFT

Labskaus Wachtelspiegelei Sardelle	€ 4,50
Rindertatar Trüffelschmand Kapern Brioche	€ 5,00
Gegrillte Zucchini Ziegenfrischkäse Rotweinzwiebel	€ 3,50
Thunfisch Gurke Wasabi	€ 5,00
Mini Boulette Senf Kartoffelsalat	€ 3,20
Tomate Mozzarella Pesto	€ 3,00
Roastbeef Remoulade Kartoffel	€ 4,50
Forelle „Matjes“ Hausfrauensauce	€ 4,20
Hähnchen Tomate Basilikum	€ 4,00
Gebeizter Lachs Rösti Wasabi	€ 4,80
Grenaille Raclette-Käse Frühlingslauch	€ 3,20
Kirschpaprika Frischkäse	€ 3,00

SÜSS

Macarons verschiedene Sorten	€ 2,50
Cake Pops verschiedene Sorten	€ 3,10
Zitronentarte Baiser	€ 2,80
Schokoladentarte	€ 2,80
Schokoladenmousse Passionsfrucht	€ 3,20
Cheesecake Himbeere	€ 3,20