

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE

# für Ihre Feier



Buchbar ab 30 Personen

### Büffet: Annegret

Lauchsuppe, wird am Tisch in Terrinen serviert

Hausmacher Sülze mit Remouladensauce, panierte Putenschnitzel, Bauernsalat mit Oliven und Feta, Kartoffelsalat, süß/sauer eingelegte Gurken, Graubrot mit Butter

Schweine Braten, Rindergulasch, Knipp, Rotkohl, grüne Bohnen, Bratkartoffeln & Salzkartoffel

Vanillepudding mit Fruchtsauce, Apfelmus & Götterspeise mit Vanillesauce,

pro Person € 26,40

### Büffet: Betti

Hühnersuppe „Kuhhirten“ mit Mettbällchen, Eierstich, viel Huhn und Gemüse, serviert in Terrinen am Tisch.

Mozzarella -Tomate mit frischem Basilikum, Melone mit Schinken, Matjeshappen mit Sahnemeerrettich, pikante Minifrikadellen mit Senf, gefüllte Eier, Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan, Bauernsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Butter, Brötchen & Brotauswahl

Burgundergrillbraten, Rinderrouladen, Gedünsteter Fisch auf Blattspinat, Gemüse Lasagne, Kroketten, Bratkartoffeln, Butterreis, Gemüse der Saison,

Schokoladenpudding mit Sahne und Tiramisu  
Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse,

pro Person € 28,70

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und der Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus diesem Grunde sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn Sie für mindestens 30 Personen ausgelegt sind.  
Alle Speisen nur zum Verzehr während der Veranstaltung.

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE



# für Ihre Feier

### Büffet: Christa

Hühnersuppe „Kuhhirten“ mit Mettbällchen, Eierstich, viel Huhn und Gemüse, serviert in Terrinen am Tisch.

Räucherfischauswahl mit Dill-Senfsauce und Preiselbeer- Meerrettich  
Mozzarella -Tomate mit frischem Basilikum, Katenschinken auf Melonenschiffchen,  
Salate der Saison mit zweierlei Dressing, Kartoffel-, Nudel- & Lauchsalat,  
Brotauswahl, Brötchen, Butter und Kräuterbutter

Krustenbraten, Putenmedaillons in Currysauce, Rinderrouladen, verschiedene panierte Fischfilets in Senfsoße, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butterreis und Saisonales Gemüse

Rote Grütze mit Sahne und Schoko- Mousse mit weißer Schokoraspeln  
Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse mit Feigensenf,

pro Person € 29,70

### Büffet: Dörthe

Tomatisierte Gemüsesuppe wird am Tisch in Terrinen serviert  
mit frischem Olivenbaguette

Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Oliven, Gebratene und Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, Flaschenpaprika, gefüllt mit Frischkäse, Honigmelone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Salate der Saison mit zweierlei Dressing, Reissalat mediterran, Krautsalat, Bauernsalat, Baguette und Ciabatta mit Kräuterbutter

Schweinefilet in einer Parmesan-Eihülle gebacken an einer Gorgonzolasauce, Rosa gebratenes Roastbeef, Hähnchenbrust auf Blattspinat in Knoblauch geschwenkt, Paella, Gemüse- Lasagne, Süßkartoffel- Pommes, Kartoffelgratin, Rosmarienkartoffeln. und Saisonales Gemüse,

Tiramisu, Panna cotta mit Fruchtmark, frischer Obstsalat und Kugelleis

pro Person € 31,40

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse dazu Feigensenf Aufpreis € 2,60

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und der Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus diesem Grunde sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn Sie für mindestens 30 Personen ausgelegt sind. Alle Speisen nur zum Verzehr während der Veranstaltung.

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE



# für Ihre Feier

### Büffet: Emmi

eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

Räucherlachs, dazu Dill-Senfsauce, Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich & Shrimps Salat in kleinen Gläsern auf Rucola Salat, Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, kaltes Roastbeef mit Remouladensauce, Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust an Feldsalat, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings, Ciabatta, Baguette mit Butter und Kräuterbutter

gemischte Fischplatte mit Garnelen auf Weißweinschaum, Spanferkel- Schinken, Hähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse mit Mozzarella überbacken, Lammgulasch, Kartoffelgratin, Wilddreismischung, Kartoffelkroketten, Saisonales Gemüse,

Mousse au Chocolate, Früchte Spieße und Gebäck mit einem Schokobrunnen.

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse dazu Feigensenf      pro Person € 36,40  
Aufpreis € 2,60

### Büffet: Franzi

eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

Räucherlachs mit einer Dill-Senfsauce, Peri-Peri -Gambas mit Sauce Aioli, Räucherfischauswahl, Fisch -Terrine, glasierte Entenbrust mit Feigen, Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich, Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella im Glas, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Kichererbsen- Energie-Salat, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressing und Toppings, Oliven-Ciabatta, Baguette, Partybrötchen und Kräuterbutter.

Limandes- Lachs -Röllchen auf Spinat, Lammbraten mit Rosmarin, Schweinefilet im Parmesanmantel mit getrockneten Tomaten und Oliven, Macairekartoffeln, Butter-Reis, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, gegrilltes Gemüse.

Mousse von dunkler Schokolade, Rote Grütze mit Vanillesauce und Tiramisu mit Amaretto

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse dazu Feigensenf      pro Person € 43,40  
Aufpreis € 2,60

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und der Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus diesem Grunde sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn Sie für mindestens 30 Personen ausgelegt sind. Alle Speisen nur zum Verzehr während der Veranstaltung.

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE



# für Ihre Feier

## Unsere Vegan / Vegetarischen Büffets

Buchbar ab 30 Personen

### Veggie Büffet : Nele

Tomatisierte Gemüsesuppe wird am Tisch in Terrinen serviert

Mozzarella -Tomate mit frischem Basilikum, Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan, Oliven, Gebratene und Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, Tzaziki, Reissalat mediterran, Rohkostsalate mit verschiedenen Veganen Dressings & Toppings, Bauernsalat mit Veganen Käse, Kartoffel-Salat mit Veganer Majonaise, Vegane Butter, Brötchen & Brotauswahl

Veganes Knipp, Vegane Lasagne, Chili sin Carne mit Veganen Hack, Backfisch-Ersatz, Salzkartoffel, Gemüse der Saison, Süßkartoffel- Pommes, Reis, Vegane Gnocchi, Veganes Filet Typ Hähnchen,

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse (auch Vegan), Mandelpudding (aus Mandelmilch) mit Fruchtsauce und Götterspeise mit Aga Aga  
Obstsalat aus frischen Früchten Vanillesauce aus Kokosmilch

pro Person € 32,40

### Veggie Büffet: Olga

Orangen Kartoffelsuppe mit Currymandeln, wird am Tisch in Terrinen serviert

Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella am Spieß, Veganer Räucherlachs Ersatz, Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan, getrocknete Tomaten, Oliven, Gebratene und Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, Tzaziki, Reissalat mediterran, Rohkostsalate mit verschiedenen Veganen Dressings & Toppings, Gemüse- Minz-Salat, Kichererbsen- Energie-Salat, Kartoffel-Salat mit Veganer Majonaise, Vegane Kräuter-Butter, Brötchen, Baguette und Ciabatta & Brotauswahl mit Veganem Brot

Linsenbraten auf Grillgemüse, Gemüse Lasagne, Vegane Maultaschen in einer Tomatensauce, Veganer Backfischersatz, Veganes Filet Typ Hähnchen, Vegane Gnocchi mit Walnuss Pesto, Qumoa Kohlrouladen mit Ingwer, Chili und Zimt, Salzkartoffeln, Gemüse der Saison, Süßkartoffel-Pommes, Pilz Risotto

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse (auch Vegan), Feigensenf, Rote Grütze, Mandelpudding (aus Mandelmilch) mit Fruchtsauce Obstsalat aus frischen Früchten Vanillesauce aus Kokosmilch Kugeleis auch Vegan

pro Person € 38,40

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE



# für Ihre Feier

## „um Mitternacht“

<b>Gulaschsuppe &amp; Brotkorb</b>	Pro Person € 6,80
<b>Scharfer Bohneneintopf</b> mit Rinderhackfleisch & Brotkorb	Pro Person € 6,90
<b>Lauch- Käsesuppe &amp; Baguette</b>	Pro Person € 6,80
<b>Pikante Currywurst &amp; Baguette</b>	Pro Person € 6,00
<b>Pikante Currywurst &amp; Süßkartoffelpommes</b>	Pro Person € 6,80
<b>Kalter Braten, Mettwurst und Käse</b> mit einem Brotkorb und Butter	Pro Person € 10,20
<b>„kleines“ kaltes Mitternachts Büffet</b> Räucherlachs mit Meerrettichsahne, Diverse Käsesorten, Frikadellen, kleine panierte Putenschnitzel, Butter & Brotauswahl	Pro Person € 16,70
<b>Fisch Büffet</b> Fischplatte mit Aal, Frischen Nordseekrabben, Lachs, Forelle & Schrimps mit einem Brotkorb und Butter	Pro Person € 29,80
<b>Käseplatte</b> dazu Brot und Butter	Pro Person € 8,80

Kinder werden nicht berechnet

<b>Extra Käsetorte</b> zum Büffet	Klein 2 St. € 140,00
Mittel 3 St. € 260,00	Groß 3 St. € 320,00