

2017

VOSS

Das *Schokoladen* Hotel

Sehr geehrte Gäste.

Die nachfolgenden Buffets sind Vorschläge, die unser Küchenchef für Sie kreiert hat und können gerne nach Ihrem Geschmack und nach Saisonspezialitäten variiert werden.

Selbstverständlich kommen wir Ihren Wünschen nach vegetarischer oder Vollwertkost gerne entgegen. Unsere Küchenbrigade freut sich darauf auch außergewöhnliche Buffetideen zu erfüllen. Deshalb möchten wir am liebsten mit Ihnen gemeinsam ein passendes Büffet zusammenstellen.

Bitte vereinbaren Sie für Ihre Buffetabsprache einen Termin mit uns. Gerne sprechen wir mit Ihnen auch Ihre Dekorations-, entsprechende Aperitif- und Weinwünsche ab, damit Ihre Feier zu Ihrer vollsten Zufriedenheit ablaufen kann.

Bitte haben Sie Verständnis:

Um Ihnen unsere gewohnte Qualität garantieren zu können, bieten wir Ihnen unsere Buffets ab 25 Personen an.

Selbstverständlich liefern wir auch Speisen zu Ihnen nach Hause. Jedoch sind die Kosten je nach Aufwand zu ermitteln.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns als Gast begrüßen zu dürfen.

Ihr

Team vom Ringhotel Voss

Rustikales Buffet der Ammerländer Spezialitäten

Matjesheringe eingelegt in sauer Sahne mit Apfelspalten, Zwiebelringen und Gewürzgurke

geräucherte Pfeffermakrelen und Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Schweinemetts mit Zwiebelwürfel, lecker abgeschmeckt

Ammerländer Schinken mit Honigmelone

Ammerländer Aufschnittspezialitäten mit Brot und Butter

Auswahl frischer Salate

Butter und Brotauswahl

* * *

knuspriger Spießbraten mit Pfeffersoße, am Buffet tranchiert, mit Bratkartoffeln

Ammerländer Bratwürstchen, pikant und würzig

Hausgemachte Fleischbällchen mit Teufelsoße

* * *

bunte Käseplatte

* * *

Rote Grütze mit Vanillesoße und Eis

Zweierlei Bayrisch Cremes mit Fruchtsoße

€ 23,- pro Person ab 25 Personen

€ 22,- pro Person ab 51 Personen

€ 21,- pro Person ab 85 Personen

Klassisches Buffet

frische Krabben mit Dilldressing
Geräucherte Scheibchen vom Lachs mit Sahnemeerrettich
Gebeiztes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße
Kleine Auswahl von gebratenen Gemüsen nach „italienische Art“
Mozzarella mit Tomaten in Olivenöl und Basilikum
Zweierlei Matjesfilets, in verschiedenen Marinaden
Ammerländer Schinken mit Honigmelone
Auswahl frischer Salate mit verschiedenen Dressings
Brot, Baguette und Butter

* * *

Poulardenbrust mit pikanten Früchten in Currysoße und Butterreis
Rustikaler Spießbraten, am Buffet tranchiert, mit Pfeffersoße
Kleine Schnitzel mit frischen Pilzen in Rahmsoße
Fischfilet in Tempurateig auf Blattspinat und Hummersoße
Auswahl frischer Gemüse, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

* * *

Mousse von brauner Schokolade
Ammerländer Rote Grütze mit Vanillesoße
Griesflammerie mit Himbeermark und frischen Früchten
Klassische Puddings mit Vanillesoße

€ 33,- pro Person ab 25 Personen

€ 31,- pro Person ab 51 Personen

€ 29,- pro Person ab 85 Personen

Wir servieren eine festliche Suppe nach Wahl

z.B. Kräuterschaumsuppe mit Lachsstreifen

* * *

Pochierter Lachs „Bellevue“ mit Kräutercreme
Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Preiselbeersahne
Bad Zwischenahner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
In Kräutern eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Matjesfilets mit verschiedenen Marinaden
Husumer Krabben mit Kräutern mariniert
Katenrauchschinken mit Honigmelonen
Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings
Reichhaltige Baguetteauswahl mit Landbutter

* * *

Gepökelter Schweinekeulenbraten mit krosser Schwarte, Rotweinjus
Maishähnchenbrust in Pilzrahmsauce
rosa gebratene Kalbshälfte, am Buffet tranchiert,
Gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Zwiebelgemüse
Gemüse vom Markt, Bratkartoffeln, Dillkartoffeln und Gratinkartoffeln

* * *

Friesische Rote Grütze, hausgemachtes Tiramisu
Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

€ 38,- pro Person ab 30 Personen

€ 36,- pro Person ab 51 Personen

€ 33,- pro Person ab 85 Personen

Selbstverständlich sind die einzelnen Gerichte auszutauschen, zu ergänzen oder zu verändern.
Ggf. ändert sich der Preis.

Mediterranes- Buffet

Wir servieren eine festliche Suppe nach Wahl

z.B. Weiße Tomatencremesuppe mit Mascarpone
und gerösteten Kürbiskernen

* * *

Vitello Tonnato in Thunfischmarinade
Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, garniert mit Avocado
Gebratenes Gemüse in Olivenöl und Kräutern
Gefüllte Tomaten und Peperoni mit Fetakäse
Parmaschinken am Buffet geschnitten, mit Galia- und Honigmelone
Gebratene Thunfischpralinen mit Wasabi und Wachester
Variation von Buscetta
Pesto-Spaghettini mit Muscheln und Feta mit Kürbiskernöl
Salat von Farfalle (Nudelart) und Garnelen in leichter Knoblauchmayonnaise
Italienischer Mozzarella mit Fleischtomaten und Basilikum
Brotauswahl mit Ciabatta und Butter

* * *

Zarte Lammmedaillons auf Barolojus
Roastbeef, am Buffet tranchiert, Sauce Bearnaise
Gefüllte Kalbstaschen mit Büffelmozzarella und Basilikum
Zanderfilet im Seranoschinkenmantel auf Lauch-Tomatenragout
Schweinefilet auf einem provenzalischen Gemüseratatuille
Auswahl frischer Gemüse, Gratinkartoffeln,
Am Buffet zubereitete hausgemachte Nudeln mit Pesto aus dem Parmesanleib

* * *

Tiramisu mit Löffelbiskuit an Marsallasauce
Crème brûlée mit warmen Orangensalat
Limonen-Joghurtterrine an Walderdbeersauce
Marmoriertes Mousse au Chocolate

€ 44,- pro Person ab 25 Personen

€ 39,- pro Person ab 51 Personen

€ 37,- pro Person ab 85 Personen

Wir servieren eine Suppe nach Wahl

* * *

italienisches Salat- und Vorspeisenbuffet:

Vitello Tonnato Kalbshüfte mit Thunfisch-Kapernsoße,
Rindercarpaccio mit Pesto mariniert und Parmesan dekoriert,
Tomaten-Mozzarella-Salat
gebratene Paprika, Zucchini und Aubergine, gefüllte Tomaten,
Champignons und Weinblätter mit Feta gefüllt.
Serranoschinken am Buffet geschnitten, Melone
kleine Auswahl frischer Salate (4 Stück)
Auswahl versch Räucherfischen und Krabben
Baguette- Auswahl und Butter

* * *

Warme Speisen:

Am Buffet zubereitet bzw. tranchiert:

Hausgemachte Nudeln mit Pesto aus dem Parmesanleib
Roastbeef oder Kalbshüfte rosa gebraten & krosser Spießbraten,
mit wahlweise Schokoladen-Pfeffersoße oder Thymian-Honigsoße
Zarte Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm

Pouardenbrustfilet mit Butterreis und Frühlingslauchsoße
Lachsfilet, frisch aus dem Rauch, auf gestovtem Spitzkohl
Gratinkartoffeln, kanarische Kartoffeln, Kroketten,
Gemüseauswahl der Saison

* * *

Dessertauswahl

Tiramisu, frische Erdbeeren mit Sahne,
Mousse au Chocolate, Sahneis mit Früchten garniert,
Ammerländer Rote Grütze mit Vanillesoße,
Grießflammerie mit Erdbeermark

€ 39,00 pro Person ab 30 Personen

€ 37,00 pro Person ab 51 Personen

€ 35,00 pro Person ab 85 Personen

Wir servieren eine festliche Suppe nach Wahl

z.B. Klare Ochsenschwanzsuppe

Im Ganzen pochierter Lachs mit Kräuterschmand
Jakobsmuscheln auf mariniertem Sprossensalat
Lachsterrine mit Safran und Pernod
Geflügelpastete mit Cumberlandsoße
Frische Austern auf Eis mit Chesterbrot und Rotweinschalottenvinaigrette
Cocktail von Nordseekrabben
Sushi in verschiedenen Variationen mit Sojasoße
Rücken vom Damhirsch rosa gebraten an Waldorfsalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen und Pesto, verfeinert mit Parmesan
Triologie vom norwegischen Lachs, garniert mit Baby-Hummer
Räucheraal auf Schwarzbrot
Auswahl an Salaten mit Dressings und Garnituren
Reichhaltige Baguetteauswahl mit Landbutter

* * *

Roastbeef, am Buffet tangiert mit Sauce Bearnaise und
Schokoladen-Pfeffersoße,
mit marktfrischen Gemüsen und Schlosskartoffeln, Gratinkartoffeln
Kalbsmedaillons mit frischen Austernpilzen à la creme,
hausgemachte Nudeln mit Parmesan
Brust von der Maispoularde „indisch“ mit gebraten Früchten und Currysoße
gedünstetes Meeresfrüchteragout mit Riesengarnele auf Mangold und
Safranreis

* * *

Internationale Käseauswahl mit Radieschen und Trauben

* * *

Eisbombe „Fürst Pückler“ mit exotischem Früchtesalat, Bayrisch-Creme,
Schokobrunnen mit frischen Früchten...

Tiramisu mit Früchten garniert; Crème brûlée mit Beerenfrüchten

€ 59,- pro Person ab 25 Personen

€ 57,- pro Person ab 51 Personen

€ 53,- pro Person ab 85 Personen

STEHBUFFET

Wir servieren dieses „Flying Buffet“ in Portionsschalen, lecker garniert...
Ideal für Stehempfänge und feinere Imbisse...

Ofenwarmes Jourgebäck

* * *

Leichter Geflügelcocktail „Hawaii“
Hausgebeizter Lachs auf Sprossensalat
Shrimps auf Avocadomousse
Schinken-Melonenroulade
Aalterrine im Schwarzbrotmantel auf kleinem Salat
Geräucherte Entenbrust „Süß-Sauer“
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße
kleiner Krabbencocktail „Hawaii“

* * *

Filetgulasch „Stroganoff“ mit Reis
Lachssteak auf Wokgemüse
Schweinefilet auf Schokoladensoße
Lachsfilet auf Blattspinat

* * *

* * *

Sacherschnitte
Himbeerroulade
Petit fours, hausgemachte Pralinen

€ 23,- pro Person
(ca . 5 Schälchen pro Pers.)



Winterbuffet

Pilzcremesuppe mit Sahnehaube und
Maronen

* * *

frische Krabben mit Dilldressing
Geräucherte Scheibchen vom Lachs mit Sahnemeerrettich
Gebeiztes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße
Kleine Auswahl von gebratenen Gemüsen nach „italienische Art“
Mozzarella mit Tomaten in Olivenöl und Basilikum
Zweierlei Matjesfilets, in verschiedenen Marinaden
Serranoschinken am Buffet hauchdünn geschnitten, mit Honigmelone
Auswahl frischer Salate mit verschiedenen Dressings
Brot, Baguette und Butter

* * *

Zartes Wildgoulasch in Wacholder-Preiselbeersauce, dazu
Haselnussspätzle und Apfelrotkraut
Zarter Gänsebraten und knusprige Enten in Orangensauce,
Rosenkohl und kleine Kartoffelknödel
Kleine Schnitzel mit frischen Pilzen in Rahmsauce
Gedünsteter Dorsch auf Blattspinat und Dijon-Senfsoße
außerdem Auswahl frischer Gemüse, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

* * *

Mousse von brauner Schokolade
Ammerländer Rote Grütze mit Vanillesauce
Nougatcreme, lecker garniert
Heiße Zimtzwetschen mit Walnusseis

€ 36,- pro Person ab 30 Personen

€ 33,- pro Person ab 51 Personen

€ 31,- pro Person ab 85 Personen