

## Großes Brunch - Buffet

kalte und warme Spezialitäten

- **Norwegische Räucherlachsplatte mit Apfel - Meerrettich**
- **Kochschinken - Spargel - Röllchen**
- **Holsteiner Katenschinken mit Melone**
- **Roastbeef - Platte mit hausgemachter Remoulade**
- **Gegrillte Putenbrust mit Früchte - Currysoße**
- **Party - Frikadellen**
- **Käse - Früchte - Platte**

verschiedene Käsespezialitäten mit frischen Früchten liebevoll garniert

- **Schweinefilet - Topf Silvia**  
zarte Schweinefilet - Medaillons in raffinierter Käse - Sahnesoße,  
mit Speck und Tomaten garniert
- **Überbackene Hähnchenbrüstchen**  
in Kräuter - Tomatensoße mit Grill - Tomate,  
Butterreis, Gemüsegratin und Kartoffelgratin
- **Frische Gartensalate**  
Salate der Saison mit Dressing

- **Backwaren**  
gemischter Brotkorb, ofenfrische Partybrötchen
- **Fassbutter**
- **Nachtisch**  
Frischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 20 Personen  
pro Person

21<sup>50</sup>



## Buffet Piccolo

- **Tomate - Mozzarella**  
in kräftigem Dressing auf einer dekorativen Platte serviert
- **Norwegische Räucherlachsplatte**  
mit hausgemachtem Apfel - Meerrettich - Dipp
- **Gourmet - Schinkenplatte**  
Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen gefüllt  
zarter Holsteiner Katenschinken
- **Kasseler - Lachs Carpaccio**  
hauchzarter Kasseler - Lachs  
mit Vinaigrette mariniert

- **Käse - Früchte - Platte**  
verschiedene Käsespezialitäten mit frischen Früchten garniert
- **Partybrötchen, Brot und Fassbutter**
- **Nachtisch**  
Frische Quarkspeise mit Früchten

ab 8 Personen  
pro Person

14<sup>50</sup>

## Italienisches Buffet

- **Parma - Schinken**  
auf Melonen - Schiffchen
- **Tagliatelle al Salmone**  
Bandnudeln mit Lachsrahmsauce
- **Involtini**  
Kalbsröllchen gefüllt mit Serrano - Schinken  
und Salbei in Weißwein geschmort
- **Vitello Tonnato**  
gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
- **Tiramisu**  
Biskuitdessert mit Mascarpone

- **Baguettebrot mit Fassbutter**
- **Tomate und Mozzarella**  
mit Basilikum in Vinaigrette
- **Ruccola**  
mit Cherrytomaten und Parmesanobel
- **Anti Pasti der Saison**  
verschiedene Anti Pasti - Spezialitäten  
auf einer Platte im Salatbett angerichtet

ab 15 Personen  
pro Person

22<sup>50</sup>

## Eckernförder Schlemmer - Buffet

- **Kleine, feine Fischplatte**  
zarter, geräucherter, norwegischer Lachs  
frische Räucher - Aal - Filets  
Pfeffer - Makrelenfilets  
Forellenfilets
- **Borbyer Schinken- und Bratenspezialitäten**  
Roastbeef, zart rosa abgebraten  
gegrillte Putenbrust  
Kasselerlachs mit grobem Pfeffer  
Krustenbraten  
Borbyer Katenschinken „hauchzart“  
gefüllte Kochschinkenröllchen

- **dekorative Käseplatte**  
verschiedene Käsesorten  
mit frischen Früchten der Saison garniert
- dazu:**  
hausgemachter Fleischsalat  
hausgemachte Remoulade  
Apfel - Meerrettich - Dipp  
Vollkornbrotsorten  
ofenfrische, verschiedene Party - Brötchen  
Fassbutter

ab 10 Personen  
pro Person

14<sup>50</sup>

## Lunch Buffet

- **Salatvariation** mit  
Tomate, Mozzarella, Ruccola  
gegrillte Paprika, Blattsalat
- **Schweinefilet und Hähnchenfilet**  
in Sahneseife mit Speck und grat. Grilltomate
- **Esterbazygemüse und Kartoffelgratin**
- **Käsevariation** mit Früchten dekoriert
- **Schinken- und Salamispezialitäten**
- **Baguettebrot**
- **Schokopudding mit Vanillesauce**



ab 10 Personen  
pro Person

16<sup>50</sup>