



Fingerfood 1

Gefüllte Zucchini-Spieße mit Tomate und Schafskäse, Lachspralinen mit Frischkäse, gefüllte Kirschtomate mit Schafskäse, Garnelenspießel mit Olive
Gemüse Sticks mit 3 verschiedenen Dips

Mini Quiche mit Spinat, Tomate und Käse gefüllt

Feine Schnittchen mit Räucherlachs, Brie und Roastbeef

22,50EUR pro Person

Fingerfood 2

Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse

Zucchinischeiben mit Ziegenkäse

Garnelenspieße mit Oliven

Blätterteig gefüllt mit Tomate, Spinat und Ziegenkäse

Crepes mit Räucherlachs

Gemüesticks mit Dip Vollkornschnittchen mit Matjes, Kassler und Mett

23,90 EUR pro Person

Fingerfood 3

Gemüesticks mit Dip

Pflaumen im Speckmantel

Mini Frühlingsrollen

Verschiedene Mini Quiche

Garnelenspieße

Lachspralinen mit Frischkäse

Pumpnickel mit Seranoschinken und Parmesankäse

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croutons

24,90EUR pro Person



Brunch Exklusiv

Hausgebeizter Lachs, Honig-Dill-Senfsoße, Garnelen in Cocktailsoße,
Geräuchertes Forellenfilet Sahnemeerrettich, Roastbeef kalt,
Schweinefiletmedaillons mit Kräuterfrischkäse
Serano Schinken mit Melone
Käseauswahl mit Trauben, Müsli, Quark, hausgemachter Pfirsichjoghurt,
Dazu Brötchen Brot und Butter
Kirschgrütze, Schokoladencrem, Vanillesoße
Warm
Maispoulardenbrüstchen in Steinpilzsoße mit Wirsinggemüse und Schupfnudeln

26,90 EUR pro Person

Für Ihren Empfang

Acht feine Schnittchen auf Vollkornbrot und Baguette
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Aal mit Preiselbeer Creme Fraiche'
Kasseler mit Mandarinenfilets,
Brie mit frischem Obst
Roastbeef und Remouladensoße Frischrahmkäse mit Kräutern,
Lachsschinken mit Radischen und Gurke
Putenbrust mit Kirschtomaten

19,90 EUR pro Person

Baguettescheiben zur Wahl Stück 2,90 EUR

Roastbeef mit Remoulade

Höhlenkäse mit Früchten
Zwiebelmett mit Schnittlauch
Räucherlachs mit Meerrettich
Katenschinken mit Gurke
Aal mit Preiselbeeren
Serano mit Parmesan



Zweierlei Braten

Kasseler im Sonnenblumenkern Teigmantel
Putenmedaillons in Champignonsoße
Tomatensalat, Blattsalate mit Kräuterdressing
Sourcreme, Kartoffeleisalat, Kräuterröstkartoffeln
16,90 EUR pro Person

Sauerfleisch hausgemacht

mit Remouladensauce und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Garniert mit frischem Salat
15,50 EUR pro Person

Roastbeef Kalt rosa gebraten

Mit Remouladensauce Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Garniert mit frischem Salat
19,90 EUR pro Person

Rustikal und Fein

Hähnchenbrustfilets mit Balsamicoessig mariniert, Kasseler mit Brokkolisalat,
Herings-Dilltopf, geräucherte Makrelenfilets, Lachspralinen, Tomatenkräutersoße
Garnelencocktail, Tomatensalat, Gurkensalat, Blattsalat mit American Dressing Brot
und Butter
Hausgemachte Vanillecreme mit Erdbeermark
Warm
Putenmedaillons in Kräuter-Käse-Rahmsoße mit Spätzle
24.90 EUR pro Person



Rom

Champignons mit Frischkäse, gebratene Zucchini und Auberginenscheiben in italienische Kräuter eingelegt, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, eingelegte Artischockenherzen und Austernpilze

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitrone, eingelegte Garnelen mit Gemüsestreifen und Knoblauch, Barschfilet pikant eingelegt mit Kräutersoße
Zartes Kalbsfleisch, dünn geschnitten mit Kräutervinaigrette und Tomate,
Parmaschinken mit Melone, Salat von der Hähnchenbrust mit Bienenhonig und Balsamicoessig mariniert
Brot und Kräuterbutter

Weißer Mousse au Chocolat und Tiramisu mit einem Mark von frischen Erdbeeren

Warm zur Wahl

Lammkeule geschmort in einer Tomaten-Olivensoße, dazu Kartoffel-Lauch- Gratin oder

Lachsfilet aus dem Ofen mit Kräuterkruste in einer leichten Tomaten-Knoblauchsahnesoße mit Kartoffel-Lauch-Gratin

29,90 EUR pro Person

Florenz

Tomate mit Mozzarella und Basilikum, gebratene Zucchini, Auberginen mit Tomate, gegrillte Paprika, Champignons mit Balsamico, Sherryzwiebeln, Carpaccio vom Lachs, Ciabatta mit Kräuterbutter, Kalbfleisch in Thunfischsoße, Parmaschinken mit Melone

Tiramisu und Pana Cotta mit Erdbeermark

Warm

Putenmedaillons in einer leichten Tomaten-Knoblauchsoße, Blattspinat, dazu Gnocchi mit Parmesankäse

25,90 EUR pro Person



Mailand

Eingelegte Zucchini, eingelegte Artischockenherzen, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, gebratene Austernpilze mit Balsamicoessig, getrockneter Schinken mit Mango

Rotbarbe pikant eingelegt, eingelegte Sardellenfilets mit Oliven, Rindfleisch kalt mit Tomaten-Kräutersoße, Spanische Paprikasalami, Garnelen in Knoblauchmajonaise, Ciabatta mit Kräuterbutter
Limonencreme mit Erdbeermark, Himbeercreme

Warm

Zarte Putenschnitzel in Parmesaneihülle mit Kartoffel – Lauchgratin

25,90 EUR pro

Das Exklusive

Gefüllte Lachsforelle, gebeizter Lachs, echter Kaviar, Scampiterrine,

Pralinen vom heißgeräucherter Lachs, Limonen- Creme- Fraiche

Rotholzachs dazu Honig Senfsoße

Ruccolasalat mit Nussdressing und Wachtel Eiern,

Pfifferlingsterrine, Cumberlandsoße

Roastbeef kalt, Remouladensoße, Waldorfsalat

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

Brot und Butter

Zweierlei hausgemachte Mousse au Chocolat, Salat von frischen Früchten

Warm

Ganzer pochierter Lachs mit Kräutern und Zitronengrasssoße

Rinderfiletspitzen in Gorgonzolasoße, dazu Kartoffelgratin Gemüse der Saison

65,50 EUR pro Person



Timmendorfer Fischbuffet ab 8 Personen

Hausgebeizter Lachs mit Honig Senfsoße,
geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne,
geräucherter Rotholzachs mit Meerrettich,
Salat von Büsumer Krabben mit Gurke und Tomate,
Flußkrebssalat in Knoblauchsoße,
Sherryatjesfilet mit Roten Zwiebeln, Brotkorb und Butter

Schollenfilets in Kräuter-Eihülle gebraten mit Dillschaumsoße
Filet von Barsch und Lachs in Senf Soße
Tomatenreis und Petersilienkartoffeln

Bayrische Vanillecreme mit einer Erdbeergrütze

32,90 EUR pro Person

Mediterranes Fischbuffet ab 10 Personen

Anti Pasti mit Eingelegten Möhren in Ingwer, Zucchinischeiben mit Italienischen
Kräutern und Knoblauch, gebratene Paprika mit Chili,
Tomate mit Hirtenkäse und Rosmarin,
Carpaccio vom Thunfisch in Limonendressing
zartes Rindfleisch in Kräutervinaigrette

Filet von der Meerbarbe, Dorade und Scampispieße
mit Ajoli Pesto und Chilidip dazu Ratatouille und Kartoffelecken
Ciabatta mit Kräuterbutter

Tiramisu und Pana Cotta mit Erdbeermark

33,90 EUR pro Person

