

Auswahl an kalt-warmen Büffets

ab 30 Personen

Das Hochzeitsbüffet

Vom kalten Büffet:

Auswahl an Räucherfisch vom Schlutuper Fischer:

Räucherlachs, Graved Lachs, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich

Scampis in Kräuterknoblauchöl

Roastbeef vom Limousin-Rind mit Hausgemachter Remoulade

Melonenspalten an Parmaschinken

Cherry-Tomaten mit Mozzarella-Bällchen auf Ruccola

Marktsalat mit Dressing und Toppings vom Büffet

Käseauswahl vom Brett mit Obst

frischer Brotkorb und Butter

Vom warmen Büffet:

Saftiger Rinderbraten vom Limousin Rind aus der Hüfte mit Rotweinjus

Kikok Hähnchenbrust gegrillt an Rahmchampignons

Gebratener Zander auf Spitzkohl-Tomaten-Gemüse

frisches saisonales Gemüse

gebackenes Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Dessert:

Vanillequark mit Erdbeeren und Minze

Blaubeeren mit Vanillecreme und Knusperkrokant

Das Maritime Büffet

Vom kalten Büffet:

Auswahl an Räucherfisch vom Schlutuper Fischer:

Räucherlach, Graved Lachs, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich

Matjes in Apfel-Sahne-Sauce

Flusskrebssalat

Hähnchenbrust-Spieße mit Sesam

Partyfrikadellen nach Familienrezept mit Dipsauce

Marktsalat mit Dressing und Toppings vom Büffet

Käseauswahl vom Brett mit Obst

frischer Brotkorb und Butter

Vom warmen Büffet:

Gebratenes Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce

Filet vom Oldesloer Landschwein auf Kräutersauce

frisches saisonales Gemüse

Butterreis und gebackenes Kartoffelgratin

Dessert:

Frischer Obstsalat

Mousse au chocolat

Das Travemünder

Vom kalten Büffet:

LOHFF`S original Holsteiner Katenschinken mit Melonenspalten

Partyfrikadellen nach Familienrezept mit Dipsauce

Käseauswahl vom Brett

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Hähnchenbrust-Spieße mit Sesam

frische Gemüserohkostplatte mit Kräuter-Quarkdip

Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Travemünder Fischsalat

frischer Brotkorb und Butter

Vom warmen Büffet:

Schinkenbraten vom Oldesloer Landschwein

saftiger Rinderbraten vom Limousin Rind

Scharlottensauce

gebackenes Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

frische Gemüseauswahl von Erbsen, Möhren und grünen Bohnen

Rotkohl

Dessert:

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Das Festtagsbüffet

Vom kalten Büffet:

Nordischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Fruchtiger Garnelensalat im Gläschen

LOHFF´S gekochter Schinken mit Kräutervinaigrette

Roastbeef vom Limousin Rind mit Hausgemachter Remoulade

Käseauswahl mit Nüssen und Obst

Marktsalate vom Büffet mit Toppings und Dressing

Brotauswahl und Dippsaucen

Vom warmen Büffet:

Gebratener Zander auf Gurken-Kartoffel-Rahm mit Dill

Kalbsbraten mit Weißweinsauce

frisches saisonales Gemüse

Spätzle

Dessert:

Oreo-Schoko-Mousse mit Himbeeren

Orangen-Mascarponecreme