

Auswahl an kalt-warmen Büffets

Das Norddeutsche

ab 20 Personen

Vom kalten Buffet:

Roastbeef vom Limousin-Rind mit Remouladensauce

Lohff`s Holsteiner Katenschinken mit eingelegtem Gemüse wie
Gewürzgurke und Kürbis

Travemünder Fischsalat

norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

frische geräucherte Forellenfilets

Kartoffelsalat mit Speck und Frühlingszwiebeln

Sellerie – Apfelsalat mit Walnüssen

Rustikaler Brotkorb mit Butter

Vom warmen Buffet:

Schweinebraten vom Oldesloer Landschwein in Backpflaumensauce

Lohff`s Rinderrouladen vom Limousin-Rind mit feiner Sauce

Salzkartoffeln und Kartoffel – Lauchgratin

frisches saisonales Gemüse und Rotkohl

Dessert:

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme mit Beerenkompott

Das Rustikale

ab 20 Personen

Vom kalten Buffet:

Partyfrikadellen nach Familienrezept und frische gebratene
Hähnchenkeulen

milde Matjes in Apfel – Sahnesauce

Käseauswahl vom Brett mit Obst

frischer Krautsalat, weißer Bohnensalat und Nudelsalat in klarem Dressing

Vom warmen Buffet:

Spanferkelkeule vom Oldesloer Landschwein mit krosser Schwarte

milder Kasselerbraten mit Scharlottensauce

gebackenes Kartoffelgratin

geschmortes Ananaskraut

Dessert:

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Das Spanferkelbüffet

ab 20 Personen

Vom warmen Buffet:

Spanferkelkeule und Spanferkelrücken vom Oldesloer Landschwein

mit kross gebratener Schwarte, herzhaft deftig gewürzt

dazu leckere Pfefferrahmsauce

Grillkartoffeln mit Sourcreme

geschmortes Sauerkraut

frischer Tomatensalat und bunter Gurkensalat

Apfel- Möhrenrohkost mit gehackten Mandeln

Frischer gemischter Marktsalat mit Dressing

frisches Baguettebrot aus dem Ofen

hausgemachte Kräuterbutter

Dessert:

leckerer Beerenkompott mit Vanillesauce

Das Brunch-Büffet

ab 20 Personen

Vom kalten Büffet:

Gemischte Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle und Makrele vom Schlutuper Fischer mit Sahne - Meerrettich

Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Lohff`s Kräuterfleischsalat und Eiersalat,
natürlich hausgemacht

Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade

Roastbeef vom Limousin – Rind

Schweizer Wurstsalat mit Käse

frische Gemüserohkostplatte

Quark und Marmelade

frischer Brotkorb mit verschiedenen Brot- und Brötchensorten

Butter

Vom warmen Buffet:

Suppe nach Wahl

Krustenbraten vom Oldesloer Landschwein & gebackenes Kartoffelgratin

Dessert:

leckere Apfel – Vanillecreme

frischer Obstsalat mit Joghurt und Knuspermüsli

Das Bayerische

ab 20 Personen

Lohff`s hausgemachter Leberkäse

Weißwurst aus unserer Produktion
mit bayerischem süßem Senf

Warmer Speckkartoffelsalat
geschmortes Sauerkraut

frische Brezel und Partybrot

Bayerischer Wurstsalat und Krautsalat

Brotzeitplatte mit Rettich und Gemüserohkost

hausgemachte Obazda

Bayerisch Creme mit Waldbeersauce