

Auswahl an kleinen Büffets

Das Hanseatische

ab 15 Personen

Roastbeef vom Limousin - Rind mit Meerrettichsauce

Hausgemachtes Sauerfleisch nach Familienrezept mit Remoulade

Matjes mit leckerer Apfel - Zwiebelsauce

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

hausgemachter Krautsalat

Frischer Marktsalat mit Essig/Öl – Dressing und Joghurtdressing zur
Auswahl

frischer Brotkorb mit hellem und dunklem Baguettebrot

Butter und Schmalz

Dessert:

Vanillepudding mit Kirschen

Echt Holstein

ab 15 Personen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Lohff`s Schweine- und Rinderbraten mit Sauce

frisches Erbsen- und Möhrengemüse

Petersilienkartoffeln

Rohkostsalate mit Dressing

Dessert:

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Wie bei Oma

ab 15 Personen

Lohff`s Rinderrouladen vom Limousin-Rind mit Sauce
Schweinefilet vom Oldesloer Landschwein in Pfefferrahmsauce
Spätzle und Butterreis
frisches saisonales Gemüse

Dessert:

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Mein Festtag

ab 15 Personen

Klare Hühnersuppe mit Einlage

Schweinefilet vom Oldesloer Landschwein

in Sherryrahmsauce

Kikok Hähnchenbrustfilet mit Rahmchampignons

gebackenes Kartoffelgratin und Penne

frisches saisonales Gemüse

Dessert:

Mousse au chocolat

Das Küsten-Büffet

ab 20 Personen

Vom kalten Büffet:

Salate vom Büffet mit Toppings und Dressings

Käse-Spieße mit Obst

Wraps-Häppchen mit Pesto und knackigem Gemüse

leckere Kräuter-Oliven

Vom warmen Büffet:

Kikok Hähnchenbrust überbacken mit Mozzarella, Zucchini und Tomate auf
Tomatensauce

Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat

Kartoffelgratin mit Lauch und Reis

Dessert:

Mousse au chocolat

Mascarponecreme mit Aperol-Orangen