

## Auswahl an kleinen Büffets

### Das Hanseatische

ab 12 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 Joghurtdressing

frischer Brotkorb mit hellem und dunklem Baguettebrot

Kräuterbutter

#### Dessert:

Griespudding mit Kirschen

## **Echt Holstein**

ab 12 Personen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Lohff`s Schweine- und Rinderbraten mit Sauce

frisches Erbsen- und Möhrengemüse

Petersilienkartoffeln

Rohkostsalat mit Dressing

### Dessert:

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

## **Wie bei Oma**

ab 12 Personen

Lohff`s Rinderrouladen vom Limousin-Rind mit Sauce

Schweinefilet vom Oldesloer Landschwein in Pfefferrahmsauce

Spätzle und Butterreis

frisches saisonales Gemüse

Oreo Mousse mit Himbeeren

## **Mein Festtag**

ab 12 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:

Gemischte Blattsalate vom Büffet und Dressing

dazu geröstete Kerne und Kräuteroliven

Käse-Spieße mit Obst

Wraps-Häppchen mit Pesto und knackigem Gemüse

### 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