

Auswahl an kalt-warmen Büffets

Das Norddeutsche

ab 20 Personen

Vom kalten Buffet:

Roastbeef vom Limousin-Rind mit Remouladensauce
Lohff`s Holsteiner Katenschinken mit Gewürzgurke
Travemünder Fischsalat
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
frische geräucherte Forellenfilets
Kartoffelsalat mit Gurke und Frühlingszwiebeln
Rustikaler Brotkorb mit Butter

Vom warmen Buffet:

Schweinebraten vom Oldesloer Landschwein in Rahmsauce
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 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 Joghurtdressing
frischer Brotkorb mit hellem und dunklem Baguettebrot
Kräuterbutter

Dessert:

Griespudding mit Kirschen

Das Rustikale

ab 20 Personen

Vom kalten Buffet:

Partyfrikadellen nach Familienrezept
gegrillte Hähnchenkeulen
milde Matjes in Apfel – Sahnesauce
Käseauswahl vom Brett mit Obst
frischer Krautsalat, Gurkensalat 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

Apfel- Möhrenrohkost mit gehackten Mandeln

Frischer gemischter Marktsalat mit Dressing

Baguettebrot

hausgemachte Kräuterbutter

Dessert:

Kirschkompott 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
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

Krustenbraten mit Altbiersauce

Lohff`s hausgemachter Leberkäse

Weißwurst aus unserer Produktion
mit bayerischem süßem Senf

Warmer Speckkartoffelsalat

geschmortes Sauerkraut

frische Brezel

Bayerischer Wurstsalat

Krautsalat

Brotzeitplatte mit Rettich und Gemüserohkost

hausgemachte Obazda

Bayerisch Creme mit Waldbeerensauce