

Auswahl an kleinen Buffets

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

Echt Holstein

ab 12 Personen

Lohff`s
Schweine- und Rinderbraten mit Sauce
frisches Erbsen- und Möhrengemüse
Petersilienkartoffeln

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

Dessert:

Oreo Mousse mit Himbeeren

Mein Festtag

ab 12 Personen

Schweinefilet vom Oldesloer Landschwein

in Sherryrahmsauce

Putenbrustfilet mit Rahmchampignons

gebackenes Kartoffelgratin und Penne

frisches saisonales Gemüse

Dessert:

Mousse au chocolat

Das Küsten-Bufferet

ab 20 Personen

Vom kalten Büffet:

Gemischte Blattsalate vom Büffet und Dressing

dazu geröstete Kerne und Oliven

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