

Aus der Region

ab 15 Personen

Das Elbmarsch Buffet

Kalt:

Hamburger Fischmarktplatte
mit Pfeffermakrele, pikantem Graved Lachs
Kieler Sprotten, Bachforellenfilet und Sahnemeerrettich
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Dill
Apfel-Putensalat mit süßem Senf
Roastbeef mit Remouladensauce
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt auf Gemüsesalat
Ofenfrisches Baguette und Butter

Warm:

Pikanter Spießbraten mit Schwarzbiersauce
dazu erlesenes Gemüse und
Kartoffelgratin mit Käsehaube

Dessert:

Zitronencreme mit Früchten

pro Person

Außer Haus 25,50 €uro

Im Haus 28,50 €uro



Das Heide Buffet

Kalt:

Partyfrikadellen auf Gemüsesalat
kleine Schnitzel in Knusperpanade dazu Barbecue Sauce
Fischplatte mit:
geräucher Forelle, Räucherlachs und Makrelenfilet
Fischsalat mit Ananas und Zitronenthymian
Käseplatte mit Trauben und Obst
Brotauswahl mit Butter

Warm:

Lüneburger Honigschinken mit Blumenkohl und Röstkartoffeln
Saiblingsfilet mit Spitzkohlgemüse und Wildreis

Dessert:

Apfel-Tiramisu mit Schokoladensauce
Lüneburger Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Person

Außer Haus 28,50 €uro

Im Haus 31,90 €uro

Diese Kreationen sind purer Genuss

ab 15 Personen

Das Frühlingsbuffet

(ab 20 Personen)

Kalt:

Wildkräutersalat mit Radieschen und grünem Spargel

Frühlingssalat mit Kirschtomaten

Schafskäse und roten Zwiebeln

Marinierte Geflügelspieße

Anti-Pasti Salat mit marinierter Paprika

Zucchini, Möhren, Champignons und Zwiebeln

Tomate- Mozzarella mit Bärlauchpesto

Ciabatta mit Kräuterdip

Warm:

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste,

dazu feine Tomaten-Basilikumsauce,

buntes Gemüsepotpourri

und gratinierte Ofenkartoffeln

mit Ziegenkäse gratiniertes Schweinefilet,

geschmorte Birnen, Salbei,

zarte Frühlingskarotten und Röstkartoffeln

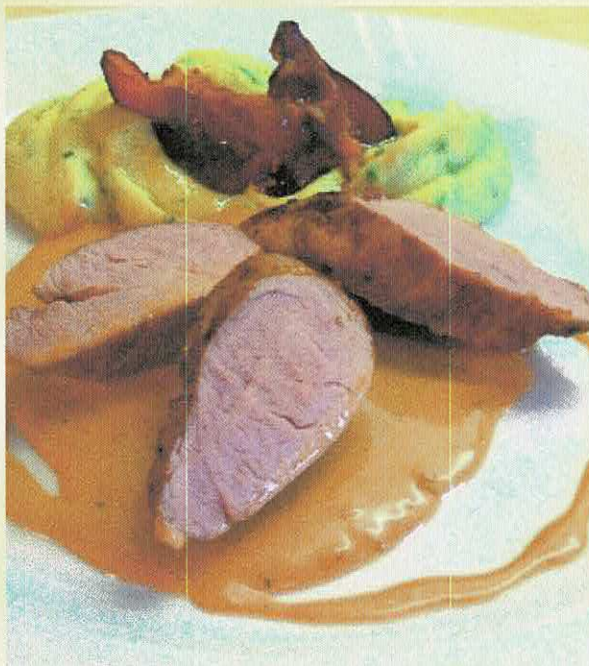
Dessert:

Zitronen-Sauerrahm-Mousse
mit Erdbeersauce

pro Person

Außer Haus 28,50 €uro

Im Haus 32,00 €uro



Das „feinschmecker“ Buffet

Kalt:

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Roastbeef

dazu Remouladensauce und Mixed Pickles

Honigmelone mit mildem Parmaschinken

Matjessalat mit Paprika, Gurke, Tomate und Kräutern

bunter Shrimpsalat mit Paprikastreifen und Spargel

Lachs-Frischkäse-Spinat-Rolle auf Salatbett

Brotauswahl mit Butter

Warm:

Zarte Schweinemedallions

in rosa Pfeffersauce

mit Gemüsebouquet und

Kartoffelgratin

Dessert:

Mousse au Chocolate mit Früchten

pro Person

Außer Haus 26,00 €uro

Im Haus 29,12 €uro



Das Geburtstagsbuffet

Kalt:

mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Porree-Mais-Salat mit Mandarinen

Käsespezialitäten

Brotauswahl und Butter

Warm:

Zarter Zwiebelschwenkbraten

mit frischen Champignons

Gemüse mit Sauce Hollandaise gratiniert

dazu Kartoffelgratin *oder* Röstkartoffeln

Dessert:

Hamburger Beeren-Grütze
mit Vanillesauce

pro Person

Außer Haus 25,50 €uro

Im Haus 28,60 €uro

Spanien zu Gast

ab 15 Personen

Spanisches Buffet

Kalt:

„Spanische Tapas“

Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Chili

Eingelegte Möhren mit Honig und Mandeln

Gebatene Champignons in Basilikumöl

Boquerones mit Zwiebellauch und Kapernfrüchten

Tortilla mit Hackfleisch, Mais und Paprika

Manchego mit roten Zwiebeln und Oliven

Serranoschinken mit Honigmelone

Baguette und Aioli espanol

Warm:

Spanisches Hühnchen

in Trauben-Mandelsauce dazu

Paprika-Gemüse und Naturreis

oder

Madrilena Paella

mit Meeresfrüchten, Hühnchen und Safran

Dessert:

Orangenflan à la mama mit Karamel

pro Person

Außer Haus 27,90 € Euro

Im Haus 31,30 € Euro



Andalusisches Tapas-Buffet

Kalt:

Spanischer Kartoffelsalat
mit Spargel, Zuckerschoten und Aioli

Überbackene Champignons
mit Gemüsestreifen und Chorizo

Maurisch gegrillte Auberginen und Zucchini Taler
mit Walnusskruste

Gratinierte Feigen

mit Ziegenfrischkäse und Schinken-Datteln

Katalonischer Manchego Salat
mit Orange, Avocado und Pinienkernen

Mozzarella Gemüsesalat
mit Papaya und Kirschtomaten auf Römersalat

Spanische Brotauswahl
mit Hummus und hausgemachter Aioli

Warm:

Lachswürfel mit Mojc-Sauce

Zaruella-Fisch
mit Garnelen, Gemüse und Safran

Albondigas (Fleischklößchen)
auf Tomatensalsa

Schweinefiletspieße
auf Granatapfel-Walnuss-Sauce

Dessert:

Crema Catalana

Amaretto-Creme mit Feigen und Krokant

pro Person

Außer Haus 33,00 € Euro

Im Haus 37,00 € Euro



Italienisches Vergnügen

ab 15 Personen

Das kleine Italien

Kalt:

gebratene Zucchini mit Tomatensugo
eingelegte Champignons mit Balsamico und Basilikum
Möhrenstifte mit Mandeln und Honig
rote Schalotten mit Portwein und Rosmarin
Mailänder Salami mit gefüllten Oliven
Pasta-Salat „Primavera“ mit Erbsen, Lauch und Sellerie
Ciabatta, Butter und Aioli

Suppe

„Minestrone“

Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

Warm:

Venezianisches Nudelgratin
mit gebratenen Putenstreifen

oder

Rinderragout „Toskana“ mit Bandnudeln

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeermark

pro Person

Außer Haus 27,50 Euro

Im Haus 30,80 Euro

Unser Italiener

Kalt:

Panzanella
(italienischer Brotsalat)
Auberginenröllchen
mit Parmaschinken und Scampi
Crostini mit Ziegenkäse
Büffelmozzarella mit Flaschentomaten
mediterraner Linsensalat mit Kaninchenfilet
Focaccia und Ciabatta mit Salsa Verde

Warm:

Saltimbocca à la Romana vom Schweinelachs
Hüftsteak unter einer Kräuterhaube *
Caponata Siciliana
(sizilianisches Gemüsegericht)
Knoblauchkartoffeln

Dessert:

Espressomousse
Angelos-italienisches Trüffelmousse

pro Person

Außer Haus 31,00 Euro

Im Haus 34,72 Euro

Das Adria Buffet

Kalt:

Crostini - Tomato Mozzarella
Pinienchicken Salat mit Kirschkapern und Rucola
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Thunfischsalat
mit grünen Bohnen, Tomaten, Oliven und Ei
Schafskäse-Salat mit mediterranem Gemüse
Rucola mit gehobeltem Parmesan
Spanischer Serranoschinken auf Tomatenpaprika

Warm:

Zanderfilet auf Kräutertomaten mit Lauch
geschmorte Rinderkeule auf Toskanische Art
frisches Pfannengemüse und Kartoffelgratin

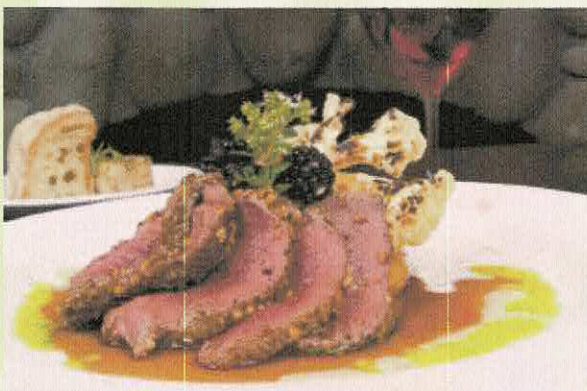
Dessert:

Fruchtsalat mit Honig-Vanillesauce
Cappuccinoschaum mit Pistazien

pro Person

Außer Haus 30,50 Euro

Im Haus 34,20 Euro



* im außer Haus Angebot bieten wir Ihnen eine Alternative an

Genüsse aus der Mittelmeerregion

ab 15 Personen

Das mediterrane Buffet

Kalt:

Hausgebeizter Basilikumlachs mit Rucola

Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Thymian

- Möhren mit Honig lasiert

- Paprika in Knoblauchöl

- Rote Zwiebeln

- Champignons mit Balsamico

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce

Shrimpscocktail mit Melonen, Oliven und Dill

Ofenfrisches Ciabatta mit Aioli

Warm:

Schweinefilet gefüllt mit Parmesan und Rucola

Gnocchis mit rotem Pesto mariniert

Italienisches Pfannengemüse

mit Romanesco, Brokkoli und Blumenkohl

Dessert:

Panna Cotta mit beschwipsten Kirschen

pro Person

Außer Haus 27,90 €

Im Haus 31,30 €



Das Mittelmeer Buffet

Kalt:

Feinster Parmaschinken

mit frischem Parmesan und Rucola

Spießchen von

Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit Pesto

gebratene Zucchini mit Tomatensugo

ingelegte Champignons mit Balsamico und Basilikum

Möhrenstifte mit Mandeln und Honig

gebratene Paprika mit frischem Knoblauch und Olivenöl

gebratene Lachs-Gemüse-Spießchen

ofenfrisches Ciabatta und Aioli

Warm:

gefüllte Involтинis vom Schwein (Röllchen)

mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Fenchel - Staudensellerie - Gemüse

kleine Knoblauchkartoffeln

Dessert:

Aufgeschlagenes Mascarpone-Mousse

mit Amaretto

Frischer Obstsalat mit Mandelsahne

pro Person

Außer Haus 28,90 €

Im Haus 32,40 €



Vegetarisch - Vegan

ab 15 Personen

Vegetarische Gaumenschmeichlerei

Kalt:

Tomaten-Mozzarella Spießchen mit Pesto nappiert

Couscous Salat mit gerösteten Pinienkernen,
Frühlingszwiebeln und Melisse

Schafskäse Salat mit mediterranem Gemüse
mit frischem Knoblauch und Olivenöl
gebratene Paprika

gebratene Zucchini mit Tomatensugo

Möhrenstifte mit Mandeln und Honig

gebratene Champignons in Basilikumöl
Ciabatta und Aioli

Warm:

Karotten-Orangensuppe

mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Vegetarische Gemüselasagne
mit Kräutertomatensauce

Dessert:

Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Himbeermark

pro Person

Außer Haus 27,50 €

Im Haus 30,80 €



Der vegane Genussblog

Kalt:

Feldsalat mit Feigen und Walnüssen

Chili-Nockerln mit Gemüsesalsa

Riesenchampignons mit Gemüsefüllung

Spargelsalat mit Rhabarber-Dressing

Kichererbsen-Blumenkohl-Salat

Linsen-Tomaten-Aufstrich

Vegane Brotauswahl

Suppe:

Erbsen-Wasabi-Suppe

Warm:

Quinoa

mit Brokkoligemüse und Curry-Schmand

hausgemachte Pasta mit Kürbis-Rucola-Pesto

Szegediner Gulasch mit Seitan und Sauerkraut

Dessert

Beeren Trifle

Schoko-Minzcreme

pro Person

Außer Haus 32,00 €

Im Haus 35,90 €

Das vegane Vergnügen

Kalt:

Tabouleh Salat

Bruschetta mit Kürbiskernpesto

marinierte Kichererbsen

Italienischer Kartoffelsalat

Kokos-Dhail

Gemüsesalat mit Kürbiskernen und Basilikum

Grisotto, Spinat-Oliventaschen

Suppe:

Misosuppe

mit Gemüse, Wakame und Algentofu

Warm:

Soja-Curry mit Sesam-Blüten-Reis

Thai-Gemüsepfanne mit Bratnudeln

Soja-Ecken mit Quinoa-Karottenpüree

Dessert:

Schoko-Muffins mit Vanillefrüchten

Cornflakes Crumble mit saisonalen Früchten

pro Person

Außer Haus 32,90 €

Im Haus 36,90 €

Viel Vergnügen beim Grillen

ab 20 Personen



Das Grillbuffet

(nur von April bis September)

Kalt:

Nudelsalat mit Rauke und getrockneten Tomaten
 Lauchzwiebel-Paprika-Tomaten-Salat
 mit Pinienkernen in Knoblauch-Olivenöl
 Büffel-Mozzarella-Salat mit Pesto
 Panzanella - Italienischer Brotsalat
 Senf, Ketchup, Grillsauce, Aioli
 Frischer Brotkorb

Warm:

Eingelegter Truthahnspeiß
 Mariniertes Nackensteak mit roten Schalotten
 Thüringer Bratwurst
 Gebeizter Fjord-Lachs Rücken
 mit Kräutern in Weißwein pochiert
 Schafskäse mit Tomate und Basilikum in Folie
 Mediterranes Gemüse
 (Paprika, Zucchini, Oliven) mit Rosmarin
 Folienkartoffel mit Sour Creme und Pfefferbutter

Dessert:

Obstsalat mit Vanille-Honig-Sauce

pro Person

Außer Haus 27,00 €

Im Haus 31,00 €

Auf Wunsch dazu buchbar:

Scampispieße

pro Person
 außer Haus 3,50 €
 im Haus 4,00 €

Rinderhüftsteak

pro Person
 außer Haus 3,50 €
 im Haus 4,00 €

Lammspieße

pro Person
 außer Haus 4,30 €
 im Haus 4,90 €

Wünschen Sie, dass vor Ort gegrillt wird,
 dann berechnen wir:

Koch
 (Mindesteinsatz 3 Std)

pro Stunde
 42,00 €

Holzkohlegrill / Gasgrill

25,00 €

Holzkohle

pro Person
 0,50 €