

Diese Kreationen sind purer Genuss

ab 15 Personen

Das Frühlingsbuffet

(ab 20 Personen)

Kalt:

Wildkräutersalat mit Radieschen und grünem Spargel

Frühlingsalat 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 25,90 €uro

Im Haus 29,00 €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 Shrimpssalat 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 23,90 €uro

Im Haus 26,80 €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 22,90 €uro

Im Haus 25,70 €uro

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 23,00 €uro

Im Haus 25,80 €uro



Das Heide Buffet

Kalt:

Partyfrikadellen auf Gemüsesalat
kleine Schnitzel in Knusperpanade dazu Barbecue Sauce
Fischplatte mit:
geräucherter 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 25,50 €uro

Im Haus 28,50 €uro