

Unsere Menü & Buffetvorschläge sollen Ihnen als kleiner Leitfaden für Ihre Veranstaltung in unserem Hause als Beispiel dienen

Buffet 1 ab 25 Personen

Rührei mit Kräutern verfeinert, gebratene Speckscheiben, Nürnberger Würstel und hausgemachte Minifrikadellen, Bratenaufschnitt und Käsevariationen, Gravedlachs, Räucherlachs und geräucherte Makrele, dazu Meerrettich und Dillsenssauce.

*Tomate Mozzarella fein mariniert und verschiedene Antipasti
Brot- und Brötchenauswahl, Butter
Krustenbraten, Lachs auf Spinat
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin*

Nachttisch nach Wahl



Buffet 2 ab 25 Personen

*Rund um die Bratkartoffel
Roastbeef und Kasseler kalt mit Remouladensauce,
Hausgemachtes Sauerfleisch,
Zarte Matjesfilet mit Hausfrauensauce,
Brathering in einer lieblichen Marinade,
Frische Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und
Paprika mit hausgemachten Dressing,
Burgunderkrustenbraten frisch aus dem Ofen,
Schweinelachsschnitzel mit Zwiebeln, Pilzen und Käse überbacken.
Dazu servieren wir Ihnen leckere Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne
mit Speck und Zwiebeln.*

Nachttisch nach Wahl

Buffet 3 ab 20 Personen

Suppe nach Wahl am Tisch serviert

Auf ans Buffet

Braten vom Rind, Schwein und Pute

Geräuchertes von Forelle, Makrele, Lachs und Aal

Frische Krabben mit Kräuterrührei

Blattsalate der Saison mit Melone, Serrano-Schinken Parmesanhobel und Balsamico Dressing

Käseauswahl mit Trauben, Ananas und Feigensenfsauce

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Zanderfilet auf Blattspinat

Kartoffelbeilagen nach Wahl

Leckereien aus der Zuckerküche in Gläsern serviert

Eisbombe mit Früchten und Feuerwerk



Buffet 4

Holsteiner Buffet ab 15 Personen

Holsteiner Sauerfleisch, Matjesfilet in leichtem Dressing,

Bismarckhering mit Pfannenfrischen Bratkartoffeln

Holsteiner Katenschinken, Kochschinkenröllchen, Kassler, Schweinemetz, Rostbraten und Remouladensauce

Gemischter Salat mit Dressing, Käsevariationen, verschiedenes Brot und Butter.

Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet 5

Italienisches Buffet ab 20 Personen

*Honigmelone mit Parmaschinken, Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum,
Putenfleisch in Thunfischsauce mit Kapern,
Meeresfrüchtesalat mit Fenchel,
Anti pasti
Picata Milanese mit Tomatensauce,
Gefüllte Hähnchenbrust auf Gemüse der Saison,
Nudeln in Gorgonzolasauce und Champignonsauce, Kartoffelgratin
Rucola Salat mit Melonen Bällchen, Parmaschinken und Parmesanspänen
Italienische Käse- und Brotauswahl*

Tiramisu



Getränke Pauschale

*Sekt, Hugo,
Cola, Fanta, Sprite, Wasser, Säfte
Bier vom Fass, Weizenbier, Alkoholfreies Bier
Weißwein und Rotwein (trocken und halbtrocken)*

*Zusätzlich können sie die Getränkepauschale
um Longdrinks erweitern (z.B. Havana, Bacardi, Capt. Morgan
Wodka, Whiskey Und Schnäpse nach Wunsch)*