

MENÜS

Die Auswahl eines passenden Menüs trägt entscheidend zum Gelingen Ihrer Veranstaltung bei. Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr individuelles Menü zusammen oder lassen Sie sich von unseren saisonalen Empfehlungen inspirieren. Gerne berücksichtigen wir bei der einheitlichen Speisenauswahl Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen.

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

Menü-Bausteine (Beispiele)

Vorspeisen

- Rindercarpaccio, Dattelcreme, Rucola, Pinienkerne und Parmesan € 13,00
- Saisonaler Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Feige, Walnüssen und Brotchip € 9,00
- Mirin-Lachs-Tataki mit Mizuna, Limonenschaum, Mandeln und Sriracha-Mayonnaise € 12,00
- Parmesansuppe mit Kräuterpesto und Croûtons € 6,00
- Burrata mit Tomatenrelish, gegrillter Avocado, Mandeln, Balsamico und Frisée-Salat € 10,00

Hauptgänge

- Rinderfiletsteak mit Kartoffel-Trüffel-Gratin, Schmorschalotten, grüner Spargel und Kaffeejus € 32,00
- Pochiertes Kabeljaufilet mit körniger Senfsauce, Kartoffelpüree und Gemüseragout € 26,00
- Rote Bete-Gnocchi mit Waldpilzen, Frühlingslauch und Kräuter-Creme € 18,00
- Brust vom Schwarzfederhuhn mit Rote Bete-Cous Cous, Vanille-Lauch und Braune Butter-Jus € 25,00
- Veganes grünes Curry mit Quinoa, Räuchertofu, Lotuswurzel und Frühlingslauch € 19,00
- Lachsfilet mit Gewürz-Cous Cous, Babyspinat und Salbei-Sauce € 26,00
- Iberico Schweinefilet mit Erbsen-Kartoffel-Püree, Ofenkarotte und Speck-Jus € 26,00

Desserts

- NY Cheesecake-Tart mit Blaubeeren-Sorbet und Himbeer-Cracker € 8,00
- Mousse au chocolat-Schnitte mit Mandelmilcheis und Waldbeeren € 8,00
- Bremer Rote Grütze mit Bourbon Vanille-Eis, Baiser und Crumble € 7,00

BUFFETS

Ab 25 Personen bieten wir Ihnen als Alternative zu unseren Menüvorschlägen eine reichhaltige Auswahl an Buffets, bei denen auf Wunsch zu Beginn auch eine Suppe oder eine Vorspeise am Tisch serviert werden kann.

Die Auswahl der Speisen erfolgt saisonal, im Sommer z. B. in Form eines Barbecues in unserem historischen Innenhof. Dabei stehen Ihre Bedürfnisse und Wünsche im Vordergrund. Gerne beraten wir Sie ganz individuell zu Ihrem Anlass!

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

ATLANTIC Buffet 1

ATLANTIC Salat Bar (inkl. Toppings, Dressings, etc.)

Geräucherte Entenbrust, Schwarzwurzel und Walnüsse

Puten-Wraps mit Trockenfrüchten und Curry-Dip

Tomaten-Kompott und Mozzarella

Verschiedene Brotsorten, Öle und Dips

Karotten-Kokosnuss-Suppe

Gefüllte Hähnchenbrust mit Trockentomaten,
Schinken und Mascarpone-Polenta

Bio Lachsfilet mit Kartoffel-Lauch-Gemüse und Spinat

Gnocchi mit Spinat, Ziegenkäse-Crumble und Kirschtomaten

Ricotta mit Aprikose

Kokosnuss-Crème Brûlée

Verschiedene hausgemachte Eis- und Sorbet-Sorten

€ 45,00

ATLANTIC Buffet 2

ATLANTIC Salat Bar (inkl. Toppings, Dressings, etc.)

Avocado-Mousse und Tomatenrelish

Rauchlachs und Wasabi-Erbsenpüree

Steinpilz-Panna Cotta und Aprikosen-Chutney

Verschiedene Brotsorten und Dips

* * *

Parmesan-Trüffel-Suppe

* * *

Dry Aged Rinderhüftsteaks, Kartoffelbiskuit-Soufflé und Spinat

Doradenfilet, Quinoa-Reis Gemüse, Blumenkohl und Kräutersauce

Dinkel-Getreide-Risotto mit Kirschtomaten und Waldpilzen

Käsespätzle, Frühlingslauch, Röstzwiebeln und Bergkäse

* * *

Limetten-Pie im Glas

NY Brownie mit Cassis

Verschiedene hausgemachte Eis- und Sorbet-Sorten

€ 55,00

Grillbuffet 1

Grill-Salatbar:

Blattsalate mit Dressings

Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Ricotta und Spinat,
Cole Slaw, Antipasti und Tomatensalat

Dazu verschiedene Brotsorten und folgende Dips:

BBQ-Dip, grober Senf, Guacamole,
Kräuterbutter und Sweet-Chili-Dip

Vom Grill:

Hemmerlings helle Currywurst

Rinderhüftsteaks

Putensteaks

Zitronenlachs in Folie

Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Pommes Frites
und sommerliches Grillgemüse

Dessert:

Hagebutte und Ricotta im Glas

Käsekuchen im Glas

Hausgemachte Eiscremes und Sorbets

€ 49,00

Grillbuffet 2

Grill-Salatbar:

Blattsalate mit Dressings

Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Ricotta und Spinat, Cole Slaw,
Antipasti und Tomaten-Mozzarella-Salat

Bruschetta, Vitello Tonnato, Quinoa-Mango-Salat mit Krabben

verschiedene Brotsorten, Grissini

Kräuter- und Tomatenbutter, grober Senf, Aioli,
Zaziki und rauchige Tomatensalsa

Vom Grill:

Dry Aged Rinderfilet-Steaks

Iberico Schweinenackensteaks

Thunfischsteaks und marinierte Garnelen

Gemüsespieße mit Champignon, Paprika, Aubergine,
Rote Zwiebel und Zucchini

Hasselback Ofenkartoffel
mit Sour Cream, Mini Fenchel, Grillgemüse

Dessert:

Mascarpone-Creme und Aprikose

Zitronengras-Mousse und Brombeeren-Ragout

Hausgemachte Eiscremes und Sorbets

€ 62,00

FINGERFOOD UND IMBISS

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Passend für einen Empfang oder als kleiner Snack für zwischendurch empfehlen wir unsere kleinen Köstlichkeiten.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

Imbiss

- Verschieden belegte Bagels € 5,00 pro Person
- Gegrilltes Flagueline Sandwich mit Ziegenkäse, Rucola und Pesto € 6,00 pro Person
- Tandoori Hähnchen-Wraps mit Curry-Dip € 9,00 pro Person
- Rindergulaschsuppe mit Kräuterbaguette € 8,00 pro Person
- Norddeutsche Brotzeit mit Landbrot, Käse, Landjäger, Schmalz und Salat € 12,00 pro Person
- Currywurst mit Kartoffel-Sticks und Currysauce € 7,00 pro Person

Fingerfood

- Honig-Ziegenfrischkäse und Grillgemüse € 7,00 pro Stück
- Avocado-Creme und Tomaten-Relish € 7,00 pro Stück
- Tomatenkompott und Mozzarella € 7,00 pro Stück
- Yakitori Hähnchenspieße mit Chili-Dip € 7,00 pro Stück
- Räucherforellen-Mousse mit Linsen € 7,00 pro Stück
- Avocado-Mousse und Räuchergarnele € 7,00 pro Stück
- Vitello Tonnato im Glas mit Frischkäse € 7,00 pro Stück
- Kartoffelcreme mit Rauchlachs € 7,00 pro Stück
- Rindertatar, Sojamayonnaise und Kapern € 7,00 pro Stück
- Rote Bete Hummus mit Taboulé € 7,00 pro Stück
- Teriyaki-Garnele mit Mango-Bulgur-Salat € 7,00 pro Stück

Für Flying Service wird ein Aufpreis von € 4,00 pro Person berechnet.

Preise: Stand April 2022. Preisänderungen vorbehalten.