

BUFFETS

Die Alternative zum gesetzten Menü bieten unsere Festbuffets, schauen Sie auch hier einmal in unsere Ideen. Gern kreieren wir aber auch IHR Buffet!

Festtagsbuffet

Serviert

Petersiliencremesuppe mit Pancetta-Chips

* * *

Serviert

Rucola-Salat mit Kräutern, mariniertem Schafskäse
und getrocknetem Tomaten-Pesto

Duett von der roten und gelben Paprika mit Grana Padano

Lachstartar auf Gurken-Carpaccio, mit Koriandermayonnaise
und geröstetem Tramezzino

* * *

Buffet

Roastbeef am Buffet tranchiert mit Rosmarin-Sauce,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

Seeteufel-Filet im Ganzen mit Safran-Sauce,
Sellerie-Zucchini-Gemüse und Estragon-Reis

Frischkäse-Cannelloni mit Pilz-Béchamel-Sauce
und grünem Spargel

* * *

Buffet

Buttermilch-Panna-Cotta mit Melonen-Limetten-Ragout

Mascarpone-Mango-Mousse mit Pistazien-Krokant

€ 44,90

Rustikales Grillbuffet

Blattsalat mit diversen Dressings und Toppings

Kartoffel-Gurken-Salat mit Senf-Vinaigrette

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen

* * *

Mariniertes Schweinenackensteak

Hähnchenbrust in Orangen-Pfeffer-Marinade

Bratwurst

Buttermakrele mit Kräutern

Kartoffelspalten und Sour Cream

Maiskolben und mariniertes Grillgemüse

Ketchup, Senf, Aioli, BBQ-Sauce, süß-saure Sauce, Tzatziki

Ofenfrisches Baguette und Oliven-Ciabatta

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokomousse mit Mangoragout

€ 29,50

Mediterranes Buffet

Büffelmozzarella mit Strauch-Tomaten und Serrano-Schinken

Salat Nicosia mit Oliven und Thunfisch

Mediterraner Bulgur-Salat mit gerösteten Mandeln und Calamari-Tuben

Jahreszeitlicher Blattsalat mit diversen Dressings

* * *

Fenchelcremesuppe

* * *

Kalbskrone im Ganzen mit Knoblauchjus,
Gemüse-Cassoulet und Rosmarin-Kartoffelpüree

Gebrautes Doraden-Filet mit Pernod-Sauce,
Kohlrabi-Radieschen-Gemüse und Kräuterreis

Pappardelle „Pesto“ mit geschmolzenen Kirschtomaten

* * *

Heidelbeer-Parfait mit Weiße-Schokoladen-Sauce

Limoncello-Vanille-Creme mit Orangenragout

€ 43,50

Bremer Buffet

Bremer Heringssalat mit Roter Bete

Kartoffelsalat

Gurken-Schmand-Salat

Nordseekrabben mit Schwarzbrot und Limetten-Schmand

* * *

Bremer Festtagssuppe mit Gemüsewürfeln, Eierstich
und Suppenklößchen

* * *

Knipp mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Pannfisch mit Senfsauce, Speckbohnen und Dill-Kartoffeln

Labskaus mit Gewürzgurken und Rollmops

* * *

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkles Mousse von Hachez-Schokoladen

€ 36,50

Brunch 1

Kellogg's Frosties, Cornflakes, Chocos, Smacks

Früchte-Müsli, Bircher Müsli

Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Rosinen

Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Kräuterquark, süßer Quark

* * *

Verschiedene Käse-, Frischkäse- und Wurstsorten

Tomate-Mozzarella, Basilikum-Pesto

Rauch- und Graved-Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce

Obst in mundgerechten Stücken, Obstkorb

Marmeladen, Honig, Nougatcreme

* * *

Mini-Frikadellen, Mini-Röstbratwurst, gebratener Speck,
Rührei, gekochte Eier

Croissant, Brötchen, Körnerbrötchen, Oliven-Ciabatta und Baguette

Butter, Margarine

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Speck-Croûtons

Cremiger Burrata mit Melone, Tatar und Speck

* * *

Lammragout mit Trauben-Balsamico-Jus
und gebratene Butter-Spätzle

Pochiertes Kabeljaufilet mit körniger Senfsauce,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Tortelloni mit Ricotta gefüllt und Speck-Rahm

* * *

Apfel-Pannacotta mit Pistazien-Crumble

€ 35,50

Brunch 2

Kellogg's Frosties, Cornflakes, Chocos, Smacks

Früchte-Müsli, Bircher Müsli

Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Rosinen

Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Kräuterquark, süßer Quark

* * *

Verschiedene Käse-, Frischkäse- und Wurstsorten

Tomate-Mozzarella, Basilikum-Pesto

Rauch- und Graved-Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce

Obst in mundgerechten Stücken, Obstkorb

Marmeladen, Honig, Nougatcreme

* * *

Mini-Frikadellen, Mini-Röstbratwurst, gebratener Speck,
Rührei, gekochte Eier

Croissant, Brötchen, Körnerbrötchen, Oliven-Ciabatta und Baguette

Butter, Margarine

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Speck-Croûtons

Auswahl von Antipasti mit marinierten Artischocken und Oliven

* * *

Medaillons vom Kalbsrücken mit dunkler Gorgonzolasauce,
Bohngemüse und Kräuter-Gnocchi

Zander mit Nusskruste an Kartoffel-Spinatrouladen

Taglierini mit Garnelen, Kirschtomaten und Kräuter-Sud

* * *

Walnuss-Honig-Creme mit Aprikosenragout

€ 39,50

Mitternachtsimbiss

Kleines Rinder-Carpaccio
mit Rucola und Grana Padano

€ 6,50

Mozzarella-Sticks mit Sour Cream

€ 5,50

Gulaschsuppe mit Baguette

€ 7,50

Käseplatte mit Feigensenf

€ 8,50

Lachs-Burger mit Dill-Senf-Sauce

€ 12,50

Currywurst mit Pommes Frites

€ 9,00

Partybrot Italien-Laugen-Surprise

€ 7,50

Weihnachtsbuffet 1

Fenchel-Orangensalat mit Chorizo-Salami

Kartoffel-Kürbissalat mit Ziegenkäsecreme

Rotkrautsalat mit Orangenfilets und Entenbrust

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * *

Maronencremesuppe mit gerösteten Kernen

* * *

Hirschrücken in Pfeffer-Thymian-Mantel
an Amarenakirsch-Portweinsauce,
Rosenkohlgemüse und Mandel-Krokette

Zanderfilet mit Limette-Prosecco-Sauce,
karamellisiertem Schwarzwurzelgemüse
und Rote-Bete-Couscous

Ravioli mit Frischkäse-Füllung, Tomaten-Basilikum-Pesto
und gerösteten Mandeln

* * *

Spekulatiusmousse an Schoko-Ingwer-Sauce

Vanille-Creme mit Safran an Sherry-Orangen

Cantuccini-Pannacotta

€ 47,00

Weihnachtsbuffet 2

Lachstartar mit Avocado
auf Babyspinat in Limettendressing

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Schafkäse-Mousse mit Feldsalat und glasierten Maronen

* * *

Waldpilzcreme und Kräuter-Croûtons

* * *

Knuspriger Gänsebraten mit Holundersauce,
Rotkohlgemüse und gebratenen Serviettenknödeln

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken
in Rotweinsauce mit Peperonatagemüse und Parmesanpolenta

Kabeljaufilet mit Safransauce,
Tomaten-Lauchragout und Pesto-Tagliatelle

Gnocchi mit Trüffel-Öl, gebackenem Rucola
und Zwiebel-Tomaten-Chutney

* * *

Zimtmousse mit Himbeersauce

Lebkuchentiramisu

Pistazien-Cheesecake

€ 54,00