

BUFFETS

Dinnerbuffets sind eine gute Alternative zum klassischen Menü und bieten Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts, die Ihnen unser Küchenteam vom Restaurant PIER 16 frisch und kreativ für Ihr Abendessen zubereitet. Folgen Sie den Empfehlungen unseres Küchenchefs oder fragen Sie nach Ihrem individuellen Themenbuffet!

Steaks and more

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Kraut-, Kartoffel- und Nudelsalat

Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

* * *

Marinierte Hüftsteaks mit Barbecuesauce

Herzhafte Holzfällersteaks

Putenmedaillons mit Steakpfeffer

Lachssteak mit Zitronensauce

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Mediterrane Gemüsepfanne

Verschiedene Dips und Saucen

* * *

Großer Obstsalat von frischen Früchten

Kirsch-Streuselkuchen

Schlagsahne

€ 38,00 pro Person

Aus Fluss und Meer

Salat von Eismeergarnelen mit Cocktailsauce

Kieler Sprotten, Lachs- und Makrelenfilet, Eckernförder Räucherrollmops

Senf-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

Heringshappen in Apfelvinaigrette

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croutons

Allerlei Brot mit Butter und Kräuterquark

* * *

Kartoffelrahmsuppe mit Rauchlachsstreifen

* * *

Gebratenes Kabeljaufilet in grober Senfsauce

Lachstranchen aus dem Dampf in Kräuter-Weißweinsauce

Saisonales Marktgemüse

Röstkartoffeln und Pilawreis

* * *

Donauwelle

Sahnereis mit Fruchtkompott

Auswahl von Rohmilchkäse mit Birnensenf

€ 39,00 pro Person

Typisch!

Holsteiner Katenschinken mit Mixed Pickles

Vegetarischer Kartoffelsalat mit Roter Bete

Matjes mit Hausfrauensauce

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Kieler Sprotten, Lachs- und Makrelenfilet, Eckernförder Bücklingsfilet

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Allerlei Brot mit Holsteiner Küstenbutter

* * *

Senfgurkensuppe mit Nordseekrabben

* * *

Geschmorte Keule vom Holsteiner Lamm
mit Rübenmus und Rotweinjus

Gebratene Schollenfilets auf Wurzelgemüse, dazu grobe Senfsauce

Vegetarischer Schichtkohlaufauf

Saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelpüree

* * *

Zitronentorte

Schleswig Holsteiner Mädchenröte

Kirsch-Bickbeergrütze mit Vanillesauce

€ 44,00 pro Person

Rund ums Mittelmeer

Antipasti

Muschelsalat mit Salsa

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Rucola mit Gorgonzola und Pinienkernen

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Bunte Blattsalate, Chorizo, Oliven und Croûtons

Ciabatta, Aioli und Olivenöl

* * *

In der Hitze des Sommers: erfrischende Gazpacho

Bei Sturm, Regen, Eis und Schnee: kräftige Minestrone

* * *

Coq au vin in Rotweinsauce

Gebratenes Meeräschenfilet auf Tomaten-Olivenragout

Gemüsepfanne mit Auberginen, Zucchini, Paprika
und grünem Spargel

Tortellini mit Spinatfüllung in Gemüse-Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln und Kräutergnocchi

* * *

Tiramisu

Creme Caramel

Mousse au Chocolat

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Mediterrane Käsevariation mit Trauben

€ 48,00 pro Person

Unsere Klassiker

Rindermedaillons mit Waldorfsalat

Cocktail von Nordseekrabben

Salat von Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Roulade vom Rauchlachs mit Kräuter-Frischkäse

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Joghurt-, French- und American Dressing

Allerlei Brot mit Butter und Kräuterquark

* * *

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

* * *

Klassisches Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Gebrautes Lachssteak auf Blattspinat

Bandnudeln in Pilzsauce

Kartoffelgratin und Kräuterspätzle

Saisonales Marktgemüse

* * *

Ofenwarmer Apfelstrudel

Crème Brûlée von der Vanille

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Zweierlei Schokoladenmousse

€ 50,00 pro Person

Raffinierte Gaumenfreuden de Luxe

Rauchlachs mit Sahne-Meerrettich

Marinierte Flusskrebsschwänze

Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone

Terrine von Zander und Garnele mit Sesam

Hausgeräucherte Entenbrust auf Tomaten-Aprikosenchutney

Medaillons vom heimischen Schweinefilet auf mariniertem Gemüse

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Joghurt- French- und American-Dressing

* * *

Essenz von Strauchtomaten mit Pistaziennocken

* * *

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet
mit Pfefferrahm und grünem Spargelgemüse

Gebratenes Heilbuttfilet
auf Gemüsestreifen mit Safransauce

Steinpilzravioli in mediterranem Gemüsesud

Saisonales Marktgemüse, Kartoffel-Pilzgratin und zweierlei Reis

* * *

Mandarinencreme mit Cointreau

Nougatmousse

Auswahl von Husumer Rohmilchkäsen
mit Birnensenf, Oliven und Trauben

Exotischer Fruchtsalat

Regionale Eis- und Sorbetspezialitäten

€ 58,00 pro Person

ATLANTIC Brunch

Kaffee, Tee und Orangensaft

Frisches Brot und knusprige Brötchen

Croissants und süßes Plundergebäck

Honig, Marmeladen und Nuss-Nougat-Crème

Auswahl verschiedener Wurst- und Käsesorten

Allerlei Frühstücksflocken und gesunde Kerne

Milch, Joghurt und Quark

Kräuterrührei mit Speck und Würstchen

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Bratenaufschnitt mit Remoulade

Aus der Räucherammer: Kieler Sprotten, Lachs und Makrele

Senf-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

Heringsmarinaden

* * *

Zarte Putenmedaillons in Calvadosrahmsauce

Rotbarschfilet mit Weißweinsauce

Marktfrisches Gemüse

Kartoffelgratin und Kräuterreis

* * *

Holsteiner Beerengrütze mit Milch

Kieler Bienenstich und frisches Obst

€ 35,00 pro Person