

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

Bunte Gemüsepfanne

Verschiedene Dips und Saucen

* * *

Großer Obstsalat von frischen Früchten

Kirsch-Streuselkuchen

Schlagsahne

€ 51,50 pro Person

Typisch!

Holsteiner Katenschinken mit Mixed Pickles

Vegetarischer Kartoffelsalat mit Roter Bete

Matjeshappen

Aus dem Rauch:
Räucherfischauswahl

Lachsfilet

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Allerlei Brot mit Holsteiner Küstenbutter

* * *

Senfgurkensuppe mit Nordseekrabben

* * *

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus

Gebrautes Dorschfilet auf Wurzelgemüse,
dazu grobe Senfsauce

Vegetarischer Schichtkohlaufauf

Saisonale Gemüseauswahl

Kleine Röstkartoffeln

* * *

Zitronentorte

Warmer Brotaufauf mit Äpfeln

Kirsch-Bickbeergrütze mit Vanillesauce

€ 55,50 pro Person

Rund ums Mittelmeer

Antipasti

Muschelsalat mit Salsa

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Rucola mit Blauschimmelkäse 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 mit Speck und Perlzwiebeln

Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Olivenragout

Gemüsepfanne mit Auberginen, Zucchini, Paprika
und grünem Spargel

Tortellini mit Spinatfüllung in Gemüse-Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln und Kräutergnocchi

* * *

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchttoppings

Mousse au Chocolat im Gläschen

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Mediterrane Käsevariation mit Trauben

€ 64,00 pro Person

Unsere Klassiker

Rindermedaillons mit Waldorfsalat

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Roulade vom Rauchlachs mit Kräuter-Frischkäse

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Verschiedene Dressings, Öle und Essige

Allerlei Brot mit Butter und Kräuterquark

* * *

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

* * *

Ragoût von der Kalbshaxe mit Schmorgemüse

Gebratenes Lachssteak auf Blattspinat

Bandnudeln in Pilzsauce

Kartoffelgratin und Kräuterspätzle

Saisonales Marktgemüse

* * *

Ofenwarmer Apfelstrudel

Crème Brûlée von der Vanille

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Melonen-Minzsalat

€ 64,00 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, Speck und Würstchen

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Kasseleraufschnitt mit Remoulade

Aus dem Rauch:
Räucherfischauswahl

Senf-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

Heringsmarinaden

* * *

Zarte Putenmedaillons in Calvadosrahmsauce

Gebrautes Rotbarschfilet mit Rieslingsauce

Marktfrisches Gemüse

Salzkartoffeln und Kräuterreis

* * *

Holsteiner Beerengrütze mit Milch

Bienenstich und frisches Obst

€ 44,50 pro Person