

TAGUNGSBUFFETS

Mit einer vielseitigen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts erreichen Sie jeden Ihrer Tagungsgäste:

Steaks and more

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Kraut-, Kartoffel- und Nudelsalat

Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

* * *

Hüftsteaks mit Barbecuesauce

Marinierte Schweinenackensteaks

Putenmedaillons mit Steakpfeffer

Lachssteak mit Zitronensauce

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Kräuterschupfnudeln

Bunte Gemüsepfanne

Verschiedene Dips und Saucen

* * *

Großer Obstsalat von frischen Früchten

Schokoladenkuchen

Vanillesauce

€ 52,50 pro Person

Typisch!

Holsteiner Katenschinken mit Mixed Pickles

Veganer Kartoffelsalat mit Roter Bete

Matjeshappen

Aus dem Rauch:
Räucherfischauswahl

Gebeiztes Lachsfilet

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Allerlei Brot mit Holsteiner Küstenbutter

* * *

Vegane Senfgurkensuppe mit Dill

* * *

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus

Gebratenes Dorschfilet auf Wurzelgemüse,
dazu grobe Senfsauce

Veganer Schichtkohlaufbau

Saisonale Gemüseauswahl

Röstkartoffeln

* * *

Apfel-Streuselkuchen

Warmer Brotaufbau mit Birnen

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, Oliven und Croûtons

Vegane gefüllte Weinblätter

Brot, Aioli und Olivenöl

* * *

In der Hitze des Sommers: erfrischende Gazpacho

Bei Sturm, Regen, Eis und Schnee: kräftige Minestrone

* * *

Coq au vin mit Speck und Perlwiebeln

Gebratenes Doradenfilet 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

Granatapfel-Mousse im Gläschen

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Mediterrane Käsevariation mit Trauben

€ 65,00 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

* * *

Ragout von der Kalbshaxe mit Schmorgemüse

Gebratenes Lachssteak auf Blattspinat, Weißweinsauce

Pasta in Pilzsauce

Kartoffelgratin und Kräuterspätzle

Saisonales Marktgemüse

* * *

Heidelbeer-Skyrschnitte

Mousse au Chocolat im Gläschen

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Melonen-Minzsalat

€ 65,00 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

Gebratenes Steinbeißerfilet mit Rieslingsauce

Marktfrisches Gemüse

Salzkartoffeln und Kräuterreis

* * *

Holsteiner Beerengrütze mit Milch

Bienenstich und frisches Obst

€ 45,50 pro Person