

BUFFETS

Ein Buffet bietet eine tolle Alternative zum gesetzten Menü. Nachfolgend finden Sie einige Ideen unseres Küchenchefs – individuelle Anpassungen Ihrerseits sind natürlich immer möglich. Regionale und saisonale Speisen stehen bei uns an erster Stelle und so finden wir mit Sicherheit auch für SIE das passende Buffet.

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

Buffet I

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico

Kartoffelsalat mit Bärlauch und Kasseler

Blattsalate der Saison mit Croûtons und dreierlei Dressings

Ebly-Salat mit Paprika, Tomaten und Feta

* * *

Rustikale Brotauswahl mit Butter und Schmalz

* * *

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe

* * *

Kalbshaxe aus dem Ofen – am Buffet tranchiert

Hähnchenbrust mit Salbei und Speck

Gebratenes Rotbarschfilet

Blattspinat, Tomaten-Lauchgemüse

Kartoffelstampf, Basmatireis, Bäckerinnenkartoffeln

* * *

Waldfruchtcrème

Karamellisierte Apfeltarte

€ 42,50 pro Person

Buffet II

Salate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust

Tomatenbrot

Hausgemachte Antipasti

* * *

Brotkorb mit Baguette und körnigem Brot

* * *

Tomatenssenz mit Ricotta-Ravioli

* * *

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersauce

Gegrillte Putensteaks

Rigatoni mit Blattspinat und Schafskäse

Paprikagemüse, Kohlrabi-Radieschen-Gemüse, Kräutergnocchi

Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

* * *

Griesflammerie mit Himbeersauce

Bayrische Creme

€ 43,50 pro Person

Buffet III (Fisch)

Blattsalate mit Zitrusfrüchten und Joghurtdressing

Matjestatar mit Apfel, Zwiebel und Sauerrahm

Lachs „Bellevue“

Rauchfrisches aus dem Meer mit verschiedenen Saucen

* * *

Küstenkorb mit kernigem Brot
und hausgemachte Meersalzbutter

* * *

Meerrettich-Kartoffel-Crèmesuppe

* * *

Gedünstetes Seehechtfilet

Gebratenes Steinbeißerfilet

Gegrilltes Lachssteak

Bunter Reis, Petersilienkartoffeln

Tomaten-Lauch-Gemüse

Boulliongemüse mit Ingwer und Sepia-Nudeln

* * *

Kleine Käseauswahl

* * *

Kirschtraum (im Glas)

Stracciatellamousse

€ 52,50 pro Person

Buffet IV

Gebeizter Ikarimi-Lachs mit frischem Meerrettich
und Dill-Senf-Sauce

Medaillons vom Schwein
mit verschiedenen Früchten garniert

Roastbeef mit Remouladensauce
und süß-saurem Gemüse

Bunte Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

* * *

Küstenkorb mit diversen Broten, Butter

* * *

Ananas-Curry-Crèmesuppe

* * *

Gebrautes Kabeljaufilet

Gratiniertes Schweinerückensteak
mit Tomaten und Käse

Bohnenbündchen, Tomaten-Lauch-Gemüse

Pilaw-Reis, Kartoffelgratin

Farfalle mit Rauke, Artischocken,
getrockneten Tomaten, Oliven und Knoblauch

* * *

Beerenragout mit Vanillesauce

Aprikosencreme

* * *

Von Frischkäse bis Edelschimmel

€ 48,00 pro Person