# 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.

**Buffet I**

Blattsalate der Saison
mit Croûtons und dreierlei Dressings

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico

Kartoffelsalat mit Frühlingslauch,
Radieschen und Kirschtomaten

* * *

Rustikale Brotauswahl mit Butter und Schmalz

* * *

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe

* * *

Kalbshaxe aus dem Ofen

Gebratene Hähnchenbrust
mit Kirschtomaten-Knoblauch-Sugo

Seelachsfilet mit Kräuterkruste

Buntes Karottengemüse, Speckbohnen

Kartoffelgratin, Basmatireis

* * *

Waldfruchtcrème

Kabinettpudding mit Vanillesauce

€ 49,50 pro Person

*Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.*
*Stand März 2025. Preisänderungen vorbehalten.*

**Buffet II**

Salate der Saison
mit verschiedenen Toppings und Dressings

Tomatenbrot mit Basilikum

Hausgemachte Antipasti
mit Oliven und Artischocken

* * *

Brotkorb mit Baguette und körnigem Brot

* * *

Tomatenessenz

* * *

Gebratenes Buntbarschfilet
mit Kurkuma-Zitronensauce

Kleine Putensteaks in Paprikagulasch

Rote Bete-Gnocchi mit Gouda gratiniert,
Sahnesauce und Frühlingslauch

Kohlrabi-Radieschen-Gemüse

Salzkartoffeln

* * *

Griesflammerie mit Himbeersauce

Espresso-Panna cotta mit Rum und Sahne

€ 52,50 pro Person

*Stand März 2025. Preisänderungen vorbehalten.*

**Buffet III (Fisch)**

Rucola-Tomaten-Brot-Salat

Matjestatar mit Apfel, Zwiebel und Sauerrahm

Rauchfrisches aus dem Meer
mit verschiedenen Saucen

* * *

Küstenkorb mit kernigem Brot
und hausgemachte Meersalzbutter

* * *

Apfel-Pastinaken-Crèmesuppe

* * *

Fisch Triologie – z.B.

*Gedünstetes Seehechtfilet auf Bouillon-Gemüse mit Ingwer*

*Gebratenes Steinbeißerfilet mit Dijon-Senfsauce*

*Gegrilltes Lachssteak mit Pernod-Dillsauce*

Tomaten-Lauch-Gemüse

Gebratener Blumenkohl

Bunter Reis, Petersilienkartoffeln

* * *

Kleine Käseauswahl

* * *

Beerenragout mit Vanillesauce

Sanddorn-Schokoladen-Mousse

€ 59,00 pro Person

*Stand März 2025. Preisänderungen vorbehalten.*

**Buffet IV**

Gebeizter Lachs mit frischem Meerrettich
und Dill-Senfsauce

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

* * *

Kartoffel-Blumenkohl-Crèmesuppe

* * *

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Kirschtomaten und Basilikum

Gratiniertes Schweinerückensteak
mit Zwiebel-Senf-Kruste

Bohnenbündchen

Pilaw Reis, Kartoffelgratin

Farfalle mit Planted Chicken,
mariniert mit Kräutern und Zitrone

* * *

Aprikosen-Quark-Crème

Dunkles Schokoladen-Mousse

* * *

Von Frischkäse bis Edelschimmel

€ 61,00 pro Person

*Stand März 2025. Preisänderungen vorbehalten.*