

Wählen Sie aus den Buffetempfehlungen unseres Küchenchefs,  
die ab 30 Personen buchbar sind, und  
verleihen Ihrer Veranstaltung einen passenden gastronomischen Rahmen:

**Buffet I**

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico  
Kartoffelsalat mit Bärlauch und Kasseler  
Blattsalate der Saison mit Croutons und dreierlei Dressings  
Eblysalat mit Paprika, Tomaten und Feta

\*\*\*

Rustikale Brotauswahl mit Butter und Schmalz

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

\*\*\*

Gebackene Kalbshaxe am Buffet tranchiert  
Hähnchenbrust mit Salbei und Speck  
Gebratenes Rotbarschfilet  
Blattspinat, Tomaten-Lauchgemüse, Kartoffelstampf, Basmatireis  
und Bäckerinnenkartoffeln

\*\*\*

Waldfruchtcreme  
Karamellisierte Apfeltarte

€ 38,50 / Person

**Buffet II**

Salate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust

Tomatenbrot

Hausgemachte Antipasti

\*\*\*

Brotkorb mit Baguette und körnigem Brot

\*\*\*

Tomatensauce mit Ricotta-Ravioli

\*\*\*

Gebrautes Zanderfilet mit Kräutersauce

Gegrillte Putensteaks

Rigatoni mit Blattspinat und Schafkäse

Paprikagemüse, Kohlrabi-Radieschengemüse, Kräutergnocchi,

kleine Ofenkartoffeln

\*\*\*

Marinierte Früchte mit Baiserhaube

Griesflammerie mit Himbeersauce

Bayerische Creme

€ 42,00 / 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 hausgemachter Meersalzbutter

\*\*\*

Meerrettich-Kartoffelcremesuppe

\*\*\*

Gedünstetes Seehechtfilet

Gebratenes Steinbeißerfilet

Gegrilltes Lachssteak

Bunter Reis, Petersilienkartoffeln, Tomaten-Lauchgemüse

Bouillongemüse mit Ingwer und Sepianudeln

\*\*\*

Kleine Käseauswahl

\*\*\*

Kirschtraum (im Glas)

Stracciatellamousse

€ 47,00 / 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

\*\*\*

Käse-Lauchcremesuppe

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet

Gratiniertes Schweinerückensteak mit Tomaten und Käse  
Bohnenbündchen, Tomaten-Lauchgemüse, Pilawreis, Kartoffelgratin  
Farfalle mit Rauke, Artischocken, getrockneten Tomaten, Oliven  
und Knoblauch

\*\*\*

Beerenragout mit Vanillesauce

Aprikosencreme

\*\*\*

Von Frischkäse bis Edelschimmel

€ 44,00 / Person