

BUFFETS

Ab 25 Personen bietet sich alternativ zur Wahl eines Menüs ein Buffet an. Mit einer vielseitigen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts erreichen Sie jeden Ihrer Gäste. Gerne sind wir Ihnen bei der individuellen Gestaltung Ihrer Buffets behilflich.

Buffet 1

Tomaten-Brot Salat mit rohem Schinken

Hausgemachter Heringssalat

Räucherlachs mit Honig-Senfsauce

Marinierter Rindertafelspitz in Kräuter-Vinaigrette

Geflügel-Cocktail

Auswahl von frischen Rohkost- und angemachten Salaten

Frische Blattsalate mit 2 Dressings und verschiedenen Beilagen

Brot-Auswahl mit frischen Dips

Rinderkraftbrühe mit geschmolzenen Zwiebeln und Croûtons

Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce
mit sautiertem Spitzkohl und gebratener Polenta

Kalbsrahm-Geschnetzeltes
mit gebratenen Wald- und Wiesenpilzen und Wildreis

Gratiniertes Dorschfilet mit Kräuterkruste,
Fenchel-Selleriegemüse und Nussbutter-Kartoffeln

Exotischer Gemüse-Bulgur mit Kräuter-Joghurt

Gebrannte Vanillecreme

Brot und Butter Pudding mit Vanillesauce

Quarkcreme mit Himbeersauce

Hausgemachtes Tiramisu

Obstsalat

Auswahl an frischen Schnittobst

€ 45,00 pro Person

Buffet 2

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto

Melonen-Minze-Salat mit Serrano Schinken

Räucherfisch-Auswahl mit Sahne-Meerrettich

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern

Shrimps-Cocktail

Auswahl von frischen Rohkost- und angemachten Salaten

Frische Blattsalate mit 2 Dressings und verschiedenen Beilagen

Brot-Auswahl mit frischen Dips

* * *

Travemünder Fischeppchen mit Krabben, Kräutern und Wurzelgemüse

* * *

Rosa geratenes Roastbeef, am Buffet tranchiert
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Gebratene Maishähnchenbrust
mit mediterranem Paprikagemüse und Thymian-Polenta

Gebratenes Filet vom Lachs mit Mangoldgemüse und Röstkartoffeln

Gnocchi-Roulade mit getrockneten Tomaten und Gemüse

Veganer Gemüse-Couscous mit gerösteten Kernen

* * *

Himbeer-Joghurt-Creme

Vanille-Panna Cotta mit Früchtesauce

Marmoriertes Schokoladenmousse

Beeren-Crumble

Obstsalat

Auswahl an frischen Schnittobst

€ 64,00 pro Person

Buffet „American BBQ“

Frische Blattsalate von Feld & Wiesen

Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Kartoffelsalat nach „Texas Art“

American Coleslaw

Caesar's Salat mit Parmesan & Croûtons

Salat von Shrimps und Avocado

* * *

Spare Ribs vom Schwein

Wels-Garnelen-Spieß

Rinder Hüftsteak und Flank Steak

Drumsticks und Chicken Wings

ATLANTIC Pulled Pork Burger

* * *

Kartoffel Wedges | Kartoffel-Speck-Spieß

Grillgemüse-Pfanne | Pilze | Maiskolben

* * *

BBQ-Sauce | Blaubeer-BBQ-Sauce | Apfel-Zwiebel-Chutney

Honig-Senf-Sauce | Aioli | Sour Cream | Curry-Mayonnaise

Kräuter-Butter | Bier-Senf-Butter | Zitronen-Chili-Butter

* * *

Brownie-Cheesecake mit Himbeeren

Blaubeer-Pancakes mit Ahornsirup

Marshmallows mit Schokolade

Joghurt-Apfel-Trifle

€ 45,00 pro Person

Buffet „Surf'n'Turf BBQ“

Frische Blattsalate von Feld & Wiesen

Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Tomaten-Oliven-Salat mit Gorgonzola

Cocktail von der Pute und Shrimps

Pikanter Wurst-Käse-Salat

Pfifferling Salat

* * *

Lachssteak

Doraden-Filets

Garnelenspieß

Geflügel-Schaschlik

Rumpsteaks

ATLANTIC Surf & Turf Burger

* * *

Süßkartoffel-Wedges | Kartoffel-Speck-Spieß

Grillgemüse-Pfanne | Pilze | Maiskolben

* * *

BBQ-Sauce | Blaubeer-BBQ-Sauce | Apfel-Zwiebel-Chutney

Honig-Senf-Sauce | Aioli | Sour Cream | Curry-Mayonnaise

Kräuter-Butter | Bier-Senf-Butter | Zitronen-Chili-Butter

* * *

Obstsalat mit Minze

Schokoküchlein mit Vanillesauce

Griß mit Erdbeer Kompott

Glasierte Crêpes mit Orangen

€ 56,00 pro Person