

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.

Unsere Buffets sind ab 25 Personen buchbar.

Beispiel Lunchbuffet

Tomaten-Brotsalat mit Roten Zwiebeln und Balsamico

Hausgemachter Heringssalat

Marinierter Rindertafelspitz in Kräuter-Vinaigrette

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

Dorschfilet mit Kräuterkruste, Fenchel-Selleriegemüse
und Nussbutter-Kartoffeln

Exotischer Gemüse-Bulgur mit Kräuter-Joghurt

* * *

Gebrannte Vanillecrème

Brot- und Butter-Pudding mit Vanillesauce

Quarkcrème mit Himbeersauce

Auswahl an frischen Schnittobst

ab € 58,00 pro Person

Beispiel Abendbuffet

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto

Melonen-Minze-Salat mit Katenschinken

Räucherfisch-Auswahl mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Sauce

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

Gebrautes Filet vom Lachs mit Wurzelgemüse aus dem Ofen
und Röstkartoffeln

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Parmesan und Baby-Spinat

* * *

Himbeer-Joghurt-Crème

Marmoriertes Schokoladenmousse

Beeren-Crumble

Auswahl an frischen Schnittobst

ab € 89,00 pro Person

Holsteinisches BBQ

*Wir grillen von Mai bis Ende September – bei „Schietwetter“ servieren wir
in Buffetform drinnen und grillen in der Küche.*

Frische Salate von Feld & Wiesen
sowie eine Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Variationen vom Hering

Eingelegtes Sauerfleisch

Ziegenfrischkäse mit Lavendel und Pumpernickel

Katenschinken mit Portwein Melone

* * *

Frisch vom Grill:

Holsteiner Spanferkel

Scholle | Kabeljau-Filet in der Alufolie gegrillt

Gegrilltes Kikok-Hähnchen und Wildschwein-Bratwurst

Beilagen:

Frische Bratkartoffeln & Deichkäse-Gratin

Holsteiner Pfannengemüse & Bohne-Birne-Speck-Pfanne

Hausgemachte Saucen & Butter:

Sanddorn-BBQ Sauce | geräucherter Ketchup | Honig-Senf-Sauce

Meerrettich-Mayonnaise | Apfel-Zwiebel-Chutney

Kräuterbutter | Salzbutter

* * *

Marzipanmousse

Panna Cotta von Eierlikör

Erdbeer-Crumble

Holsteiner Käse mit Trauben

ab € 69,00 pro Person

American BBQ

Wir grillen von Mai bis Ende September – bei „Schietwetter“ servieren wir in Buffetform drinnen und grillen in der Küche.

Frische Blattsalate von Feld & Wiesen
sowie eine Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Pastrami Sandwiches

Tacos mit verschiedenen Dips

Räucherlachs mit Sour Cream

Bohnenpfanne

* * *

Aus dem Smoker:

Spareribs | Beef Brisket

Frisch vom Grill:

Buffalo Chicken-Wings | Garnelen-Wels-Spieß | Lachs aus der Feuerschale

Beilagen:

Ofenkartoffeln | geräucherter Kartoffelstampf

Maiskolben | gegrilltes Pfannengemüse

Saucen & Butter:

Whiskey BBQ-Sauce | Apfel-Zwiebel-Chutney

Cranberry-Ketchup | Sour Cream | Knoblauch-Käse-Dip

Knoblauch-Butter | Bier-Butter

* * *

Apfelkuchen

Schokoladen-Brownie

Pancakes mit Blaubeeren und Whipped Cream

Obstsalat mit Marshmallows

ab € 69,00 pro Person