

Buffet 1

Holsteiner Kartoffellauchsuppe mit Fleischklößchen
(am Tisch serviert)

Kalte Speisen:

Eckernförder Matjes auf Pumpernickel

Kalte Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße

Gemischte Bratenplatte mit Mini-Frikadellen

Roastbeef mit Remouladensoße

Tomate Mozzarella

Katenschinken mit Honigmelone

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing

Warme Speisen:

Krustenbraten mit Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln
und Steckrüben-Kartoffelgratin

Gedämpftes Dorschfilet auf Rahmspinat mit Kartoffelplätzchen

Dessert:

Bayrisch Creme

Jahreszeitlicher Fruchtsalat

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Käsevariation mit Trauben

37,80 €
(ab 25 Personen)

Buffet 2

Wurzelgemüsesuppe mit Hechtklößchen
(am Tisch serviert)

Kalte Speisen:

Verschiedene Baguettesorten, mit Butter und Kräuterquark
Gemischte Crostini mit Tomate, Basilikum, schwarzer und grüner Oliventapenade

Anti Pasti Variation

Melonen-Tomatensalat

Mozzarella-Salat mit Basilikum und Nüssen

Gebeiztes Spanferkel mit Honig-Senf

Warme Speisen:

Gockel im Rieslingsud mit Champignons, Speck und Zwiebeln
dazu: Meersalzkartoffeln

Piccata vom Ostseedorsch auf Kohlrabi-Lauch-Gemüse mit Kartoffelplätzchen

Dessert:

Panna Cotta von der Vanille mit Orangen-Kiwisalat

Mohncreme mit Waldbeerenragout

Käsevariation mit Feigensenf

43,80 €
(ab 25 Personen)

Buffet 3

Suppe der Saison nach Ihren Wünschen
(am Tisch serviert)

Kalte Speisen:

Verschiedene Baguettesorten, Ciabatta mit Oliven und Kräutern

Dazu: Salzbutter, Tomatenbutter, schwarze und grüne Oliventapenade

Meeresfrüchtesalat mit Oktopus

Linguinesalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Pesto

Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern

Mozzarella-Mangosalat mit gerösteten Pinienkernen

Antipasti Variation

Rucola mit Parmesan und Balsamicodressing

Im Ganzen gegarte Lachsforelle mit gebratenen Knoblauchgarnelen

Warme Speisen:

Confiertes Weidelamm mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweinemedallions mit gratinierten Tomaten und Mozzarella
auf Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Dorschfilet mit Fenchellauchgemüse und Sesamtalern

Dessert:

Mousse mit weißer und dunkler Schokolade

Passionsfrucht-Mangocreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käsevariation mit Feigensenf

49,80 €
(ab 25 Personen)