

2017

Buffet 1

Holsteiner Kartoffellauchsuppe mit Fleischklößchen
(am Tisch serviert)

Kalte Speisen:

Eckernförder Matjes auf Pumpernickel

Kalte Fischplatte mit Sahnemeerrettich und HonigSenfDillsoße

Gemischte Bratenplatte mit MiniFrikadellen

Roastbeef mit Remouladensoße

Tomate Mozzarella

Katenschinken mit Honigmelone

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing

Warme Speisen:

Krustenbraten mit Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln
und SteckrübenKartoffelgratin

Gedämpftes Dorschfilet auf Rahmspinat mit Kartoffelplätzchen

Dessert:

BayrischCreme

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

MozzarellaMangosalat mit gerösteten Pinienkernen

Antipasti Variation

Rucola mit Parmesan und Balsamicodressing

Im Ganzen gegarte Lachsforelle mit gebratenen Knoblauchgarnelen

Warme Speisen:

Confiertes Weidelamm mit Wurzelgemüse

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)