

Büfett 1

ab 20 Personen

Vorspeisen

Schinkenvariation mit Melone und Pinienkernen ^H
Roastbeef, kalt, mit hausgemachter Remouladensauce ^{G,I,J}
Geräucherte Putenbrust mit Ananas-Pfeffer-Chutney

Geräucherte Matjesfilets mit Apfel-Schalotten-Dip ^{D,I,L}
Räucherfischvariation mit Sahnemerrettich ^{D,G}
Büsumer Krabbensalat mit grünem Spargel ^{B,G,I,L}

Warme Gerichte

Lachstranchen mit Safransauce, Blattspinat und Reis ^{D,G,I,L}
Schweinemedallions mit Marktgemüsen, Sauce Hollandaise
und Rosmarinkartoffeln ^{C,G,I,L}

Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig mit Pesto
und kandierten Tomaten ^{A,C,G,H,L}

Dessert

Mousse au chocolat mit Früchten ^{C,G,H}
Bayrische Vanillecreme mit Himbeermark ^{C,G}
Sorbetvariation

35,- € pro Person

Büfett 2

ab 20 Personen

Vorspeisen

Rücken vom Heiderohr mit Cumberland sauce ^J
Meerrettichmousse mit Kochschinken ^{G,I}
Geräucherte Flugentenbrust auf bunten Linsen
Roastbeef, kalt, mit hausgemachter Remouladensauce ^{G,J}

Geräucherter Schwertfisch mit Salsa verde ^D
Holländische Matjesfiletvariation ^D
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce ^{D,J}
Scampi-Mango-Salat mit feinen Bohnen ^{B,L}

Warme Gerichte

Gebratene Zanderfilets in Rieslingsauce
Auf Zuckerschoten mit Reis ^{D,G,I,L}

Kalbrücken im Ganzen gebraten mit Kräuterjus
Tomaten, Bohnen und Kartoffelgratin ^{A,G,I,J,L}

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Feigensenf ^{G,J}
Brot, Butter ^{A,G}

Dessert

Crème brûlée ^{C,G}
Quarkmousse mit Kiwisalat ^G
Karotten-Passionsfruchtsorbet ^L

Gefüllte Babyananas

39,- € pro Person

Büfett 3

ab 20 Personen

Vorspeisen

Rücken vom Heiderohr mit Cumberland sauce ^J
Getrüffelte Frischlingspastete mit rotem Zwiebelmus ^{A,C,G,H,L}
Terrine von Wachteln und Waldpilzen in Portweinspik ^{C,I}
Bündner Fleisch mit einem Wildkräutersalat ^D

Hummer auf getrüffeltem Lauchsalat ^B
Räucheraal und Aal mousse mit Meerrettich ^{D,G,I}
Thunfischtatar und gebeizter Seeteufel mit Sesamvinaigrette ^{D,E,F,I,L}
Salat von St. Jakobsmuscheln, Avocado und filetierten Grapefruits ^N

Warme Gerichte

Roastbeef in der Kräuterkruste am Buffet tranchiert
mit Sauce Béarnaise, jungen Gemüsen und Risolée kartoffeln ^{C,G,L}

Scampi am Rosmarinspieß
mit Sprossengemüsen und Basmatireis ^{B,F,L}

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Feigensenf ^{G,J}
Rilette vom Ziegenkäse mit Paprika und Grappa ^G
Brot, Butter ^{A,G}

Dessert

Exotisches Früchtekompott mit Mascarpone ^G
Allerlei Mousse au chocolat ^{C,G}
Limonen-Joghurtterrine mit Beeren ^G
Mokkaeis mit Cognacbiskuit ^{A,C,G,L}

56,- € pro Person

Italienisches Büfett

ab 20 Personen

Vorspeisen

Vitello tonnato mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln ^{G,H,I}
Parmaschinken, Coppa, Bresaola und Lomo mit Melonen
Kaninchenrücken in Balsamico mit Artischocken ^{H,L}
Zampone auf grünem Linsensalat ^{I,J,L}

Gebeizte und kross gebratene Dorade auf Orangen-Fenchelsalat ^D
Pescaccio von Lachs und Zander in Limonenmarinade ^{D,G}
Gegrillte Scampi auf Borlottibohnen mit Aioli ^{B,G}

Variation von Antipasti in Balsamico ^{H,L}
Oliven, Peperoni ^L
Tomaten und Mozzarella mit Pesto ^{G,H}

Warme Gerichte

Piccata Milanese und Saltimbocca
mit Peperonata und Salbeignocchi ^{A,C,G}

Gebratener Tintenfisch
mit Gemüsestreifen in Bottargasauce ^{D,G,I,L}

Auswahl von italienischen Rohmilchkäsen
mit Peccorino, Parmesan, Taleggio und Gorgonzola ^G
Brot, Grissini und Butter ^{A,G}

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmarmelade und Amarettini ^{A,G,H}
Frische Beeren mit Marsala-Zabaione ^L
Amarena-Kirscheis mit Schokoladentrüffeln ^{C,G}

48,50 € pro Person

Amuse gueule / Stehbüfett

ab 20 Personen

Vorspeisen

Carpaccio vom Angusrind mit Parmesanspänen und Pinienkernen ^{G,H}

Kalbstatar mit Wachtelspiegelei auf Vollkornbrot ^{A,C,J}

Kaninchenrücken in Balsamico mit gefülltem Artischockenboden ^L

Gänseleberpraline in Pumpernickelmantel auf Portweingelee ^{A,L}

Roulade vom gebeizten Lachs und Kräutercrêpe mit Dill-Senfauce ^{C,D,G,J}

Bruschetta mit Büsumer Krabben ^{A,B,H}

Gegrillte Riesengarnele auf Guacamole ^B

Suppen

Tomaten-Capuccino im Mini Longdrinkglas ^G

Kräuterschaumsuppe mit Büsumer Krabben ^{B,G}

Karotten-Ingwersuppe mit Kresse ^{G,L}

Warme Gerichte

Schnitzel vom Rehfilet in Kräuter-Nusspanade auf Zwiebelconfit ^{A,C,E,H}

„Königsberger Klops“ in Kapernsauce ^{C,G,I,J}

Asiatisch marinierte Entenbrust, rosa gebraten, mit Gewürzjus ^{E,F,H,I,J,K,L,N}

Steinbutt in Safransud mit grünem Spargel ^{D,G,I,L}

Scampi in Wantan-Teig gebacken auf Wokgemüse mit milder Chilisauce ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,K,L,N}

Seeteufelmedaillon mit Zuckerschoten auf Vanillebutter ^{D,G}

Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig ^G

Hobelkäse „Tête de moine“ mit marinierten Rosinen ^G

Dessert

Crème brûlée ^{C,G}

Geeistes Erdbeersüppchen mit Wodka und Tabasco ^L

Kaffeemousse mit Mangostreifen ^{C,G}

65.- € pro Person