

TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

Büfett 1

ab 20 Personen

Vorspeisen

Roastbeef kalt, mit hausgemachter Remouladensauce ^{C,G}

Kasselerkotelett mit Pflaumenchutney ^L

Hirschschinken und Bündner Fleisch mit Melone und gerösteten Pinienkernen ^H

Gewürzlachs und Graved Lachs mit Dill-Senfsauce ^{D,J}

Mango-Bohnensalat mit kandierten Tomaten und
gegrillten Riesengarnelen ^B

Matjesfilets mit Apfel-Zwiebeldip, verschiedene Heringsmarinaden ^{D,G,I,J}

Warme Gerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Wermutsauce, Porree-Artischockengemüse
und kleinen Kartoffeln ^{D,G,I}

Gebratene Maispouardenbrust in Rahmsauce *mit Zuckerschoten, Möhren,*
Kohlrabi und Gnocchi ^{C,G,I}

Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig mit Pesto, Grillpaprika und Lavendelhonig ^{A,C,G}
Brot/Brötchen und Butter ^{A,G}

Dessert

Schokoladen-Crème brûlée mit Kiwi ^{C,G}

Pistazieneis mit Zitrusfrüchte Kompott ^{C,G,H}

Quarkmousse mit Himbeermark ^{C,G}

38,- € pro Person

TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

Büfett 2

ab 20 Personen

Vorspeisen

Spanferkelrücken im Ganzen gebraten mit Feigenconfit
Asiatische Geflügelfrikadellen auf Chili-Zuckerschotensalat ^{C,E,F,I}
Kalbsfilet, rosa gebraten, mit Portweingelee und eingelegten Kirschtomaten ^I
Rehmedaillons auf Apfel-Selleriesalat
mit kandierten Walnüssen und Cumberlandsauce ^{G,H,I}
Marinierte Sardinenfilets mit bunten Oliven, Knoblauch
und Kapernbeeren ^D
Gemüsewraps mit gebeiztem Lachs und Kräuterdip ^{A,D,G}
Avocado-Grapefruitsalat mit gebratenen St. Jakobsmuscheln
Räucherfischvariationen mit Sahnemeerrettich und grünem Spargel ^{D,G}

Warme Gerichte

Gebratenes Schwertfischfilet in Ingwersauce
mit Sojasprossen, Pak Choi und Basmatireis ^{D,G,I}
Roastbeef, im Ganzen rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise
jungen Gemüsen der Saison und Rosmarinkartoffeln ^{C,G,I}
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Weintrauben und Orangensenf ^{G,J}

Brot/Brötchen und Butter ^{A,G}

Dessert

Mousse au chocolat mit exotischen Früchten ^{C,G}
Sorbetvariation
Mandel-Panna cotta mit Aprikosenpüree ^{G,H}

44,- € pro Person

A-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,
G-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,
K-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere

TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

Büfett 3

ab 20 Personen

Vorspeisen

Gebratene Wachtelbrust mit rotem Zwiebelconfit
Pilzterrine mit Lammfilet und Paprika ^I
Crème brûlée von der Gänseleber mit Brioche ^{A,C,G}
Rehrücken, rosa gebraten, mit Cumberlandsauce ^J
Marinierter Bratzander auf Lauchzwiebelsalat ^{D,I}
Sashimi vom Lachs und Thunfisch
mit eingelegtem Ingwer und Wasabi ^D
Räucheraal und Aalmousse mit Meerrettich ^{D,G,I}
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten in Sesamvinaigrette ^{A,B,D,E,F,I,K,L}

Warme Gerichte

Seeteufelmedaillons mit Tomaten und Estragon
in Safransauce, Reis ^{D,G,I}
Wildschwein-Burger mit gegrillten Zucchini,
Kräuterseitlingen und Cranberry-Dip ^{A,G,I,K,L}
Heidschnuckenrücken, rosa gebraten, mit Kräuterjus, Tomaten, Bohnengemüse
und Kartoffel-Selleriegratin ^{G,I}

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Weintrauben und Feigensenf ^G
O' batzda vom Ziegenkäse mit Grappa ^G

Brot/Brötchen Butter ^{A,G}

Dessert

Nougatvariation mit Pralinen und Beeren der Saison ^{C,H}
Limetten-Joghurtsorbet mit weißem Rum
Geeister Melonensalat mit Minze

59,- € pro Person

A-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,
G-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,
K-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere

TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

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

Geschmorte Lammkeule in Kräuterjus
mit grünem Spargel, gegrilltem Radicchio, Chicorée
und Gnocchi ^{A,C,G,I}

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

Auswahl von italienischen Rohmilchkäsen
mit Pecorino, Parmesan, Taleggio und Gorgonzola ^G

Brot, Grissini und Butter ^{A,G}

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark und Amarettini ^{A,G,H}

Frische Beeren mit Marsala-Zabaione ^L

Amarena-Kirscheis mit Schokoladentrüffeln ^{C,G}

51,50 € pro Person

A-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,
G-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,
K-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere

TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

Amuse queule / 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-Senfsauce ^{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}

Gratiniertes 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

A-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,
G-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,
K-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere