



BUFFET NR. 1

Vorspeise

- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
- Cocktailgarnelen mit Crème-Aioli
- Parmaschinken mit Melone
- Tranchen vom Schweinefilet mit Ingwer-Wasabi-Dip
- Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Quinoasalat mit Rucola, Karotte, Aubergine & Minze
- Römersalat mit gehobeltem Parmesan

Hauptspeisen

- Gebratener Steinbeißer & Zander mit körniger Senfsauce und kleinen Ofenkartoffeln
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Gremolata & Portweinjus
- Kräuter-Hähnchenbrust mit Estragonrahm, Rübchengemüse & gratinierten Sahnekartoffeln
- Rotes Linsen-Curry mit Aprikose, Shiitakepilzen & Spitzkohl, dazu Blütenreis

Nachspeisen

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Ananas-Mangosalat
- Hausgemachte Rote Grütze mit Toffeesauce
- Norddeutsche Käseauswahl mit Feigen- & Birnensenf, Baguette & Walnussbrot

Preis pro Person 69,00€





BUFFET NR. 2

Vorspeise

- Gebratene Champignons & Kräuterseitlinge mit Kräuter-Dip (vegan)
 - Mini-Schnitzel mit Preiselbeeren
- Geröstete Süßkartoffeln mit Tomatenmarmelade (vegan)
 - Roastbeef mit Remouladensauce
- Blattsalate mit Croûtons & Mangodressing
- Ofenlachs-Medaillons mit Sahne-Meerrettich
 - Treberbrot & Laugengebäck mit Butter

Hauptspeisen

- Spanferkelkeule, frisch tranchiert, mit Gröninger Biersauce
- Rostbratwürstchen mit Sauerkraut & Speckkartoffelsalat
 - Warmer Leberkäse mit Krautsalat
 - Rübchengemüse & Kartoffelgratin

Vegetarisch & Vegan

- Fusilli in Rucola-Rahm mit grünem Spargel (vegan, optional Parmesan)
 - Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Dessert & Käse

- Veganes Schokoladenmousse mit Beeren
 - Altländer Apfel
 - Tiramisu
 - Hamburger Rote Grütze
- Regionale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf & Nussbrot

Preis pro Person 59,00€





BUFFET NR. 3

Zum Teilen & Genießen

- Brotauswahl aus dem Ofen mit hausgemachter Aioli & Sesamdip
- Antipasti-Variation (Paprika, Zucchini, Aubergine, Kräuterchampignons)
- Rote-Bete-Salat mit Tahini-Dressing
- Kohlrabi-Carpaccio mit Zitrone & Cashewkernen

Hauptspeisen

- Rosa Kalbsrücken im Kräutermantel mit Marsala-Jus, Röstgemüse & Kartoffelgratin
- Duo vom Seeteufel & Riesengarnele auf Bohnencassoulet mit Sauce Rouille
- Cremige Polenta mit Waldpilzen, Spinat & Parmesan

Dessert

- Tiramisù Classico
- Panna Cotta mit Bourbon Vanille & Erdbeeren
- Kürbisparfait mit flüssigem Karamell & Nüssen

Preis pro Person 69,00€





MARKTBUFFET

Vorspeisen

- Sherry-Matjes mit Apfel-Sahne-Sauce
- Geräucherter Lachs & Lachsmedaillons
- Rindersaftschinken mit Remoulade
- Ofengemüse mit Mini-Mozzarella
- Couscous- & Blattsalate

Hauptspeisen

- Zanderfilet mit Senfsauce & Ofenkartoffeln
- Hamburger Krustenbraten mit Biersauce, Krautsalat & Kartoffelgratin
- Geschnitzelte Hähnchenbrust in Curry-Rahm
- Quinoa-Spinat-Tortelloni (vegan)

Dessert

- Hamburger Rote Grütze
- Pumpernickel-Mousse mit Apfelkompott
- Butterkuchen & veganer Schokokuchen
- Regionale Käseauswahl

Preis pro Person 55,00€





WINTERBUFFET

Vorspeisen

- Marinierter Kräuterlachs mit Amarettini-Dip
- Rindersaftschinken mit Safran-Zwiebeln
- Rote-Bete-Kichererbsen-Salat (vegan)
- Couscous mit Mango & Granatapfel (vegan)
- Wintersalate mit Mohn-Senfdressing

Hauptspeisen

- Knuspriger Spießbraten mit Honigsauce
- Brust & Keule von der Vierländer Ente mit
Orangensauce
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit
Kartoffelgratin
- Rondini mit Basilikumpesto &
Mandel-Tomatenrahm

Dessert

- Walnussmousse mit Pflaumen
- Gebrannte Orangen-Zimtcreme
- Apfel-Crumble mit Lebkuchensauce
- Biologische Rohmilchkäse mit
Feigensenf & Schwarzbrot

Preis pro Person 55,00€

