

## Das Pastabüffet

V o m k a l t e n B ü f f e t :

Salatbüffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings nach Wahl

Käse vom Brett

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Gemüserohkostplatte mit Quarkdip

Brotkorb mit Baguettebrot

Kräuterbutter und Dipsaucen

V o m w a r m e n B ü f f e t :

Hackfleisch - Lasagne

Penne mit Basilikum-Pesto und Cherrytomaten (Veggi)

D e s s e r t :

Birnen - Quarkcreme mit Schokosauce

Panna cotta mit Himbeerpüree

## Das Italienische Büffet „Rom“

### Antipasti:

Gemischte Antipastiplatte

Luftgetrocknete Salami und Oliven

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Parmaschinken an Melone

frischer Marktsalat mit Dressings

Brotkorb mit Ciabatta und Pesto

### Warme Speisen:

Hähnchen - Saltimbocca auf leichter Tomatensauce

Schweinefilet mit Käsesauce

Italienisches Gemüse und Penne

Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

### Dolce:

Käse vom Brett

Panna cotta mit Himbeerpüree

Mascarponecreme mit Aprikosen und frischer Minze

## Das Italienische Büffet „Mailand“

### Antipasti:

Italienischer Nudelsalat

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Orange mit Mozzarella, roter Zwiebel und Rucicola

Artischockensalat

Schafskäse mariniert auf einer Platte mit Mini - Paprika und  
Oliven

Ciabatta und Kräuterbutter

### Warme Speisen:

Putenmedaillons in leichter Tomaten-Knoblauchsauce

Tortellini mit Hackfleischfüllung und Käsesauce

Italienisches Gemüsegratin

Gnocchi mit Parmesankäse gratiniert

### Dolce:

Orangen - Mascarponecreme

Tiramisu

## Das Norddeutsche

V o m k a l t e n B ü f f e t :

Roastbeef mit Remouladensauce

Holsteiner Katenschinken mit eingelegtem Gemüse wie  
Gewürzgurke und Kürbis

Büsumer Küstenschmaus

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets

Kartoffelsalat mit Speck

Sellerie - Apfelsalat mit Walnüssen

Rustikaler Brotkorb mit Butter

V o m w a r m e n B ü f f e t :

Schweinebraten in Backpflaumensauce

Rinderrouladen mit feiner Sauce

Salzkartoffeln und Kartoffel - Lauchgratin

Gemüseplatte der Saison und Rotkohl

V o m D e s s e r t b ü f f e t :

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronenjette mit Beerenkompott

## Das Mediterrane

### V o r s p e i s e n :

Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Gurke, Feta und Oliven

Gemischte Blattsalate mit Ziegenkäsebällchen, Cocktailtomaten und Balsamico Dressing

Vitello Verde - Kalbfleisch in grüner Kräutersauce

Riesengarnelen in Knoblauchöl

Meeresfrüchtesalat mit Zitrone und Olivenöl

Aioli und frisches Ciabatta

### W a r m e S p e i s e n :

Hähnchen-Saltimbocca auf Weißweinsauce

Cevapcici mit Tomaten - Knoblauchsauce

Rosmarinkartoffeln und bunter Gemüsereis „Risi bisi“

### D e s s e r t :

Amarettocreme mit Sauerkirschen

Frischer Fruchtsalat mit Walnüssen und Honig-Orangen-Vinaigrette

## Das Italienische Büffet „Florenz“

### Antipasti:

Gegrillte Auberginen und gebackene Paprikaschoten

Zucchini-scheiben

Gegrillte Pilze

Penne in Gorgonzolacreme mit Pinienkernen

Räucherlachstatar mit Crème Fraîche im Gläschen

Frische gemischte Blattsalatauswahl mit Parmesan und  
Balsamico - Vinaigrette

Tomaten - Zwiebel Dip a la Bruschetta

Ciabatta und Basilikumpesto

### Warme Speisen:

Zarte Rindersteaks in Chianti - Pfeffersauce

Lammfilets in Balsamicosauce

Gnocci in Gorgonzolasahnesauce

Italienisches Grillgemüse

Tomaten- Kartoffelgratin

### Dolce:

Limonencreme mit Erdbeermark

Orangen- Mascarponecreme

## Das Hochzeitsbüffet

V o m k a l t e n B ü f f e t :

Räucherfischauswahl mit Lachs und Graved Lachs,

Makrele, Forelle und Aalfilet

Scampis in Kräuterknoblauchöl

Roastbeef mit Remoulade

Melone an Parmaschinken

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Frische Salate vom Büffet

Käse vom Brett

Brotkorb und Butter

V o m w a r m e n B ü f f e t :

Tafelspitz mit Schnittlauchsauce

Putenmedaillons mit Rahmchampignons

Zanderfilet auf Champagnerkraut

Gemüseplatte der Saison

Kartoffel-Gratin und Salzkartoffeln

D e s s e r t :

Zitronencreme mit Erdbeermark

Blaubeeren mit Vanillecreme und Knusperkrokant

## Das Maritime

V o m k a l t e n B ü f f e t :

Räucherfischplatte mit Aalfilet, Makrele & Forelle

Räucherlachs und Graved - Lachs

Matjes in Apfel - Sahne - Sauce

Scampis in Aioli          Flusskrebssalat

Garnelenspieße mit Dipsauce

Hähnchenbrustspieße mit Dipsauce

Partyfrikadellen

Frische Marktsalate der Saison mit Dressing

Käse vom Brett          Brotkorb und Butter

V o m w a r m e n B ü f f e t :

Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce

Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce

Hähnchenbrüstchen auf Tomaten - Zucchini-sauce

Gemüseplatte

Butterreis und Kartoffelgratin

D e s s e r t :

Zitronen - Mascarponecreme

Kaffeecreme

Frischer Obstsalat



## Das Frühlingsbüffet

V o m k a l t e n B ü f f e t :

Tafelspitzsülze mit grüner Sauce

Roastbeef vom Limousin-Rind mit Remouladensauce

Gurkensalat in Dillrahm

Räucherfischauswahl mit Lachs, Graved - Lachs, Makrelen- und  
Aalfilets mit Meerrettichsahne

Kartoffel - Specksalat mit Tomaten und Ruccola

Original Holst. Katenschinken (eigene Herstellung) an Melone

Frischer Marktsalat mit Dressing nach Wahl

Käse vom Brett

Brotkorb mit Butter und Apfel - Griebenschmalz

V o m w a r m e n B ü f f e t :

Spargel mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

Dorschfilet mit Senfkörnersauce & Röstkartoffeln

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

Gemüseplatte

D e s s e r t :

Holsteiner Rote Grütze mit Sahne

Erdbeer - Rhabarberkompott mit Vanillesauce

## Das Festtagsbüffet

### V o m k a l t e n B ü f f e t :

Schweinefiletmedaillons kalt auf Platte, mit Früchten garniert

Verschiedene Räucherfische, Räucheraal, Lachsvariationen

Flusskrebssalat

Gebratene Entenbrust auf Madeira-Kirschsauce, kalt auf Platte

Satée - Spieße mit Erdnuss - Dipp

Schinkenplatte mit internationalen Spezialitäten

Käse vom Brett

Frische Marktsalate mit Dressing

Brotkorb

### V o m w a r m e n B ü f f e t :

Kalbsbraten mit Rahmsauce

Gemüseplatte der Saison

Kartoffelgratin

Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce

Petersilienkartoffeln

Hirschkalbsbraten mit Holundersauce und Rotkohl

Vegetarisch: Pilzragout mit gebratenen Polentaecken

### D e s s e r t :

Trifle von Himbeeren, Mascarpone und Cantuccini

Orangenmousse