

## Das Küstenbüffet

### Vom kalten Büffet:

Salate vom Büffet mit Toppings und Dressings

Käse-Spieße mit Obst

Wraps-Häppchen mit Pesto und knackigem Gemüse

leckere Kräuteroliven

### Vom warmen Büffet:

Kikok-Hähnchenbrust  
überbacken mit Mozzarella, Zucchini und Tomate auf Tomatensauce

Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat

Kartoffelgratin mit Lauch und Reis

### Dessert:

Mousse au chocolat

Mascarponecreme mit Aperol-Orangen

## Das Healthy-Büffet

### Vom warmen Büffet:

Hähnchen-Saltimbocca mit Salbei auf Tomaten-Zucchini-Sauce

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquarkdipp

Mediterranes Grillgemüse

Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Reis

### *Vegetarisch:*

z.B. Gegrillter Kürbis an Süßkartoffel-Stampf mit gerösteten Kürbiskernen  
(oder ein anderes saisonales vegetarisches Gericht aus unserer Liste)

### Vom kalten Büffet:

Forsthaus-Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

### Dessert:

Blaubeeren mit Joghurt und Knusperkrokant

Gemischter frischer Obstsalat

## Das Norddeutsche Büffet

### Vom kalten Buffet:

Roastbeef vom Limousin-Weiderind mit Remouladensauce

Lohff's Holsteiner Katenschinken  
mit eingelegtem Gemüse wie Gewürzgurke und Kürbis

Travemünder Fischsalat

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

frische geräucherte Forellenfilets

Kartoffelsalat mit Speck und Frühlingszwiebeln

Sellerie – Apfelsalat mit Walnüssen

Rustikaler Brotkorb mit Butter

### Vom warmen Buffet:

Schweinebraten vom Oldesloer Landschwein in Backpflaumensauce

Lohff's Rinderrouladen vom Limousin-Rind mit feiner Sauce

Salzkartoffeln und Kartoffel – Lauchgratin

frisches saisonales Gemüse und Rotkohl

### Dessert:

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme mit Beerenkompott

## Das Italienische Büffet „Rom“

### Vom kalten Büffet:

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

### Vom warmen Büffet:

Kikok-Hähnchen-Saltimbocca auf leichter Tomatensauce  
Rindersteaks vom Limousin-Weiderind  
mit Kräuter-Nuss-Kruste auf Chianti-Pfeffer-Sauce  
Italienisches Grillgemüse  
Penne „al dente“ mit Pesto, Rucola und Kirschtomaten  
Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

### Dessert:

Käseauswahl vom Brett  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Trifle von Mascarponecreme mit Roten Beeren und Cantuccini

## Das Hochzeitsbüffet

### Vom kalten Büffet:

Auswahl an Räucherfisch vom Schlutuper Fischer: Räucherlachs, Graved Lachs, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich

Scampis in Kräuterknoblauchöl

Roastbeef vom Limousin-Weiderind mit hausgemachter Remoulade

Melonenspalten an Parmaschinken

Cherry-Tomaten mit Mozzarella-Bällchen auf Rucola

Marktsalat mit Dressing und Toppings vom Büffet

Käseauswahl vom Brett mit Obst

frischer Brotkorb und Butter

### Vom warmen Büffet:

Rinderbraten vom Limousin-Weiderind mit Rotweinjus

Kikok-Hähnchenbrust gegrillt an Rahmchampignons

Gebratener Zander auf Spitzkohl-Tomaten-Gemüse

frisches saisonales Gemüse

gebackenes Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

### Dessert:

Vanillequark mit Erdbeeren und Minze

Blaubeeren mit Vanillecreme und Knusperkrokant

## Das Italienische Büffet „Mailand“

### Vom kalten Büffet:

Italienischer Nudelsalat

Orangenscheiben mit Mozzarella, roter Zwiebel und Rucola

Schafskäse mariniert mit Mini – Paprika und Oliven

Fenchelsalat mit Orangenspalten und Walnüssen

Tomaten-Zwiebel-Dip a la Bruschetta

Aioli und Pesto

Ciabatta frisch aus dem Ofen

### Vom warmen Büffet:

Husumer Deichlammfilets auf Balsamico-Zwiebelsauce

Kikok-Hähnchenbrüste auf Thymian-Tomatensauce

Italienisches Grillgemüse

Grillkartoffeln mit Meersalz

Italienisches Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten

### Dessert:

Tiramisu

Limonencreme mit Erdbeermark

## Das Veggie-Forst-Büffet

### Vom kalten Büffet:

Frische Rohkostplatte mit Kräuterquarkdipp  
Rote Bete mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Rucola  
Wraps-Häppchen mit knackigem Gemüse  
Quinoa-Salat mit Kichererbsen  
Frischer gemischter Marktsalat mit Balsamico Dressing  
ofenfrisches Ciabatta und verschiedene Dips

### Vom warmen Büffet:

Möhren-Zucchini-Puffer an Süßkartoffelpüree  
Gegrillte Kräuterseitlinge mit Zwiebeln & Pinienkernen an Polenta  
Gebratene Sellerie-Schnitzel an Kräuterpüree

### Dessert:

Himbeer- Quark mit Minze  
Schokokuchen

## Das Maritime Büffet

### Vom kalten Büffet:

Auswahl an Räucherfisch vom Schlutuper Fischer: Räucherlachs, Graved Lachs, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich

Matjes in Apfel-Sahne-Sauce

Flusskrebssalat

Hähnchenbrust-Spieße mit Sesam

Partyfrikadellen nach Familienrezept mit Dipsauce

Marktsalat mit Dressing und Toppings vom Büffet

Käseauswahl vom Brett mit Obst

frischer Brotkorb und Butter

### Vom warmen Büffet:

Gebrautes Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce

Filet vom Oldesloer Landschwein auf Kräutersauce

frisches saisonales Gemüse

Butterreis und gebackenes Kartoffelgratin

### Dessert:

Frischer Obstsalat

Mousse au chocolat



## Das Festtagsbüffet

### Vom kalten Büffet:

Nordischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Fruchtiger Garnelensalat im Gläschen  
Lohff's gekochter Schinken mit Kräutervinaigrette  
Roastbeef vom Limousin-Weiderind mit hausgemachter Remoulade  
Käseauswahl mit Nüssen und Obst  
Marktsalate vom Büffet mit Toppings und Dressing  
Brotauswahl und Dipsaucen

### Vom warmen Büffet:

Gebratener Zander auf Gurken-Kartoffel-Rahm mit Dill  
Kalbsbraten mit Weißweinsauce  
frisches saisonales Gemüse  
Spätzle

### Dessert:

Oreo-Schoko-Mousse mit Himbeeren  
Orangen-Mascarponecreme

## Das Vegane-Forst-Büffet

### Vom kalten Büffet:

Tomatensalat mit Chicorée und Pinienkerne  
Artischocken-Paprika-Salat mit Kräutervinaigrette  
Bulgursalat mit Paprika und Oliven  
Gemischter Blattsalat mit Orangenspalten & gerösteten Kernen  
vegane Dressings  
Brotkorb  
Oliven-Pesto, Tomaten-Pesto und Humus

### Vom warmen Büffet:

gefüllte Paprikaschoten mit italienischem Gemüse auf Tomatenreis  
Gegrillte Kräuterseitlinge mit Zwiebeln & Pinienkernen an Polenta  
Süßkartoffel-Curry mit Broccoli und Möhren an Reis

### Dessert:

Kokos-Panna-Cotta mit Himbeermark  
Mandelmilchreis mit Aprikosen-Fruchtsauce