

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:

Gegrillter Kürbis an Süßkartoffel-Stampf mit gerösteten Kürbiskernen

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-Rind 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 Rind
mit Kräuter-Nuss-Kruste auf Chianti-Pfeffer-Sauce
Italienisches Grillgemüse
Penne „al dente“
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-Rind mit hausgemachter Remoulade
Melonenspalten an Parmaschinken
Cherry-Tomaten mit Mozzarella-Bällchen auf Ruccola
Marktsalat mit Dressing und Toppings vom Büffet
Käseauswahl vom Brett mit Obst
frischer Brotkorb und Butter

Vom warmen Büffet:

Saftiger Rinderbraten aus der Hüfte 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

Orange mit Mozzarella, roter Zwiebel und Ruccola

Schafskäse mariniert auf einer Platte mit Mini – Paprika und Oliven

Fenchelsalat mit Orangenspalten

Tomaten-Zwiebel-Dip a la Bruschetta

Aioli und Pesto

Ciabatta frisch aus dem Ofen

Vom warmen Büffet:

Husumer Deichlammfilets auf Balsamico-Zwiebelsauce

Italienisches Grillgemüse & Grillkartoffeln mit Meersalz

Kikok-Hähnchenbrüste auf Thymian-Tomatensauce

Italienisches Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten

Dessert:

Tiramisu

Limonencreme mit Erdbeermark

Das Veggie-Forst-Büffet

Vom kalten Büffet:

Frische Rohkostplatte mit Kräuterquarkdipp
Bunte Bete mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Ruccola
Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und Minze
Wraps-Häppchen mit knackigem Gemüse
Frischer gemischter Marktsalat mit Balsamico Dressing
ofenfrisches Ciabatta und verschiedene Dips

Vom warmen Büffet:

Vollkornnudeln mit Linsenbolognese
Möhren-Zucchini-Puffer an Süßkartoffelpüree

Dessert:

Himbeer-Orangen-Quark
Schokokuchen

Das Maritime Büffet

Vom kalten Büffet:

Auswahl an Räucherfisch vom Schlutuper Fischer
Räucherlach, 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:

Gebratenes 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-Rind mit hausgemachter Remoulade
Käseauswahl mit Nüssen und Obst
Marktsalate vom Büffet mit Toppings und Dressing
Brotauswahl und Dippsaucen

Vom warmen Büffet:

Gebratener Zander auf Gurken-Kartoffel-Rahm mit Dill
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Rotweinsauce
frisches saisonales Gemüse
Spätzle

Dessert:

Oreo-Schoko-Mousse mit Himbeeren
Orangen-Mascarponecreme

Das Vegane-Forst-Büffet

Vom kalten Büffet:

Tomatensalat mit Ruccola und Pinienkerne

Artischocken-Paprika-Salat

Bulgursalat mit Paprika und Oliven

Gemischter Blattsalat mit Orangenspalten und veganem Dressing

Brotkorb

Oliven-Pesto, Tomaten-Pesto und Humus

Vom warmen Büffet:

gefüllte Paprikaschoten mit italienischem Gemüse auf Tomatenreis

Penne mit Basilikum-Pesto, Tomaten und Ruccola

Süßkartoffel-Curry mit Broccoli und Möhren an Reis

Dessert:

Kokos-Panna-Cotta mit Himbeermark

Chia-Pudding mit Mandelmilch, dazu Fruchtsalat