

# **Kalt/warmes Buffet I**

## warme Speisen

*Zuckerschotensuppe  
mit Eismeershrimps*

\*\*\*

*Roastbeef rosa gebraten am Tisch tranchiert  
mit bunten Gemüsen, Bearner Soße und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse,  
Basilikumsoße und Reis*

\*\*\*

## kalte Speisen

*Tomate Mozzarella  
mit Rucola Salat und altem Balsamico*

\*\*\*

*Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Aal,  
Graved und geräuchertem Lachs  
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße*

\*\*\*

*geräucherter Kasseler am Knochen serviert  
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Holsteiner Katenschinken mit Honig-Melone*

\*\*\*

*französische Käseauswahl vom Brett  
mit Roquefort und Weichkäsespezialitäten, Traubenbukett  
Bauernbrote vom Meter und Butter*

\*\*\*

*Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem  
French-, Kräuter-, Joghurt- und American Dressing*

\*\*\*

*Bayerische Mandelcrème mit Amaretto-Sahne*

\*\*\*

*Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße*

\*\*\*

*Salat von frischen Früchten*

\*\*\*

*Schokoladenschaum in zwei Farben im Baumkuchenmantel  
mit frischen Früchten*

\*\*\*

**€ 29,75**

*pro Person*



# **Kalt/warmes Buffet II**

## warme Speisen

*Lauchrahmsuppe  
mit Schnittlauchklößchen*

\*\*\*

*Schweinekarree im Ganzen mit Kräuterkruste,  
buntem Gemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse,  
Basilikumsoße und Reis*

\*\*\*

## kalte Speisen

*Tomate Mozzarella  
mit Rucola-Salat und altem Balsamico*

\*\*\*

*Roastbeef rosa gebraten  
mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln*

\*\*\*

*geräucherter Kasseler am Knochen serviert  
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Holsteiner Katenschinken mit Honig-Melone*

\*\*\*

*Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Aal,  
Graved und geräuchertem Lachs  
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße*

\*\*\*

*Eismeershrimps mit Schnittlauch und Zwiebeln  
dazu CocktailsöÙe*

\*\*\*

*Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem  
French-, Kräuter-, Joghurt- und American Dressing*

\*\*\*

*französische Käseauswahl vom Brett  
mit Roquefort und Weichkäsespezialitäten, Traubenbukett  
Bauernbrote vom Meter und Butter*

\*\*\*

*Bayerische Mandelcrème mit Amaretto-Sahne*

\*\*\*

*Holsteiner Rote Grütze mit VanillesöÙe*

\*\*\*

*Erdbeer-Joghurt-Schaum mit frischen Erdbeeren (nach Saison)*

\*\*\*

*Salat von frischen Früchten*

\*\*\*

**€ 34,75  
pro Person**



# **Kalt/warmes Buffet III**

## warme Speisen

Zuckerschotensuppe  
mit Eismeer-Shrimps

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten am Tisch tranchiert  
mit bunten Gemüsen, Bearer Soße und Kartoffelgratin

\*\*\*

Rotzungenfilet im Kokoskleid  
mit Currysoße

\*\*\*

## kalte Speisen

Tomate Mozzarella  
mit Rucola-Salat und altem Balsamico

\*\*\*

Hirschkalbsrücken rosa gebraten am Knochen serviert  
mit Cumberlandsoße  
und mit Preiselbeeren gefüllte Orangenkörbchen

\*\*\*

geräucherter Kasseler am Knochen serviert  
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

\*\*\*

Holsteiner Katenschinken mit Honig-Melone

\*\*\*

Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Aal,  
Graved und geräuchertem Lachs  
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

\*\*\*

Eismeershrimps mit Schnittlauch und Zwiebeln  
dazu CocktailsöÙe

\*\*\*

Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem  
French-, Kräuter-, Joghurt- und American Dressing

\*\*\*

französische Käseauswahl vom Brett  
mit Roquefort, Weichkäsespezialitäten und Traubenbukett  
Bauernbrote vom Meter und Butter

\*\*\*

Bayerische Mandelcreme mit Amaretto-Sahne

\*\*\*

Holsteiner Rote Grütze mit VanillesöÙe

\*\*\*

Erdbeer-Joghurt-Schaum mit frischen Erdbeeren (nach Saison)

\*\*\*

Salat von frischen Früchten im Melonenkörbchen

\*\*\*

€ 37,00  
pro Person



# **Kalt/warmes Buffet IV**

## warme Speisen

*Holsteiner Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben*

\*\*\*

*Roastbeef rosa gebraten am Tisch tranchiert  
mit bunten Gemüsen, Bearer Soße und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse,  
Basilikumsoße und Reis*

\*\*\*

## kalte Speisen

*Tomate Mozzarella  
mit Rucola-Salat und altem Balsamico*

\*\*\*

*Hirschkalbsrücken rosa gebraten am Knochen serviert  
mit Cumberlandsoße  
und Preiselbeeren gefüllte Orangenkörbchen*

\*\*\*

*Pochierter Lachs gefüllt mit Zanderfarce  
mit Nordseekrabben und Riesengarnelenschwänzen umlegt*

\*\*\*

*Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Aal,  
Graved und geräuchertem Lachs  
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße*

\*\*\*

*Räucherspezialitäten  
von der Hähnchen- und Barbarie-Entenbrust  
mit Tessiner Feigensenfsoße*

\*\*\*

*Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem  
French-, Kräuter-, Joghurt- und American Dressing*

\*\*\*

*Französische Käseauswahl vom Brett  
mit Roquefort und Weichkäsespezialitäten, Traubenbukett  
Bauernbrote vom Meter und Butter*

\*\*\*

*Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße*

\*\*\*

*Salat von frischen Früchten in Honigmelonenkörbchen*

*zweierlei Bayerisch Crème mit Mandel und Orangen*

\*\*\*

*Schokoladenschaum in zwei Farben im Baumkuchenmantel  
mit frischen Früchten garniert*

\*\*\*

**€ 45,00  
pro Person**



# **Italienisches Buffet**

## warme Speisen

*Klare Tomatensuppe mit Bärlauchravioli*

\*\*\*

*Picatta vom Seeteufel mit Tomatensoße*

\*\*\*

*Gegrillter Thunfisch mit italienischen Kräutern und Knoblauch*

\*\*\*

*Saltimbocca vom Schweinefilet mit Pilzrisotto*

\*\*\*

*Geschmorte Lammkeule gefüllt mit mediterranen Kräutern  
und Röstkartoffeln*

\*\*\*

## kalte Speisen

*würziger Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
italienische Aufschnittspezialitäten  
mit original Coppaschinken und Salami*

\*\*\*

*Pochierte Lachstranchen al Pesto  
auf Salatherzen*

\*\*\*

*Gemischter Nudelsalat al Pesto  
mit Tomate, Lauch, Rucola-Salat und Parmesan*

\*\*\*

*Tomaten-Mozzarella-Salat mit Oliven und altem Balsamico*

\*\*\*

*Frutti di Mare mit Shrimps, Herzmuscheln  
und Tintenfisch in Knoblauchöl*

\*\*\*

*Artischocken gefüllt mit Thunfischsalat*

\*\*\*

*Antipasti mit Frischkäse gefüllten  
Champignons, Kirschtomaten und Pepperoni,  
gegrillten Zucchini und Paprika  
sowie getrockneten Tomaten*

\*\*\*

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem  
French-, Kräuter-, Joghurt- und American Dressing*

\*\*\*

*Italienische Käseauswahl vom Brett  
mit Goronzola, Ciabattabrot und Butter*

\*\*\*

*Tiramisu mit frischen Erdbeeren*

\*\*\*

*Espressomoussé mit Pistazien und Sahne garniert*

\*\*\*

*Salat von frischen Früchten im Melonenkörbchen*

\*\*\*

**€ 42,00  
pro Person**