

Buffet's

Buffets ab 10 Personen

Rustikales Bauernbuffet

Partyfrikadellen mit Senf
herzhaftes Mett mit frischen Zwiebeln
Wurstsalat mit Käsestreifen in Essig-Öl-Marinade
Eiersalat
zarte Hähnchenkeulen
Rohschinkenvariationen
Rustikales Käsebrett mit Früchten
bunter Brotkorb mit Schmalz & Butter
14,90 €

Buffet Tiffany

warm:
Medaillons von der Pute auf leichtem Pilz-Zwiebelrahm
kalt:
Kasselermedaillons mit Ananas mit rosa Pfeffer
Partyfrikadellen, Räucherfischauswahl
Flensburger Heringstopf
Geflügel- und Rohkostsalat
bunte Käseplatte mit Früchten garniert
gemischter Brotkorb mit Butter
Rote Grütze mit frischer Vanillesauce
16,90 €

Holsteiner Buffet

warm:
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage
kalt:
Sauerfleisch mit Senf
Holsteiner Katenschinken
Roastbeef mit Remouladensauce
maritime Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
2erlei Matjessalat
Käseauswahl an frischen Trauben
Brotvariation mit Butter und Griebenschmalz
frischer Obstsalat mit gehackten Walnüssen
18,90 €

Fingerfoodbuffet

warm:

Chicken Wings

zarte Satéspeie feine würzig mariniert

kalt:

3erlei Reisburger mit Gemüse, Shrimps und Chicken

Partyfrikadellen mit pikanter Salsa

Tomate-Mozzarellaspeie

3erlei Nudelsticks

Pulled Pork im Knuspermantel

Zwiebelringe im Bierteig gebacken

2erlei Dessert im Glas serviert (nach Absprache)

21,90 €

Buffet Royal

warm:

zarte Puten- und Schweinemedallions auf buntem

Gemüse mit Sc. Hollandaise, dazu Kartoffelgratin

kalt:

Tomate-Mozzarella

Partyfrikadellen mit Dip

Vitello Tonnato von der Pute auf feiner Thunfischsauce

Medallions mit Ananas und kleine Partyschnitzelchen

Räucherfischauswahl und Räucherlachs

Garnelenspeie mit Knoblauchsauce

Schinkenplatte mit Grissini

Geflügel-, Gurken- und Nudelsalat, reichlich garniert

bunte Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

geschichtete bayerische Creme mit Fruchtsauce

Brotauswahl mit 2erlei von der Butter

22,90 €

Kinderbuffet

ab 4 Personen, die „Lütten“ sollen ja nicht zu "Kurz" kommen

Würstchen im Teigmantel

Minipizzen und Partyfrikadellen

gemischtes Laugen- und Blätterteiggebäck

bunte Käsespeie und eine frische Quarkspeise

8,90 €

Italienisches Buffet

warm:

Saltimbocca mit Salbei-Cognacsauce und Rosmarinkartoffeln

Edelfischmedaillons auf tomatisiertem Nudel-Gemüsebeet

kalt:

Antipastivariationen mit Paprika, Oliven, Peperoni

Parmaschinken an Grissinistangen

Prosciutto cotto an frischer Melone

Vitello Tonnato von der Pute an Thunfisch-Kapernsauce

frischer Salat mit Sherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanspähne

mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten

Tomate-Mozzarella in leichter Basilikummarinade

Panna Cotta auf Fruchtsauce oder Tiramisu

Brotvariation mit 2erlei Butter

25,90 €

Spanisches Buffet

warm:

Hähnchenbrust in leichter Sherrysauce mit

Papas Arrugadas (kanarische Runzelkartoffeln)

kalt:

Mojo Rojo - pikante Tomatensauce

marinierte Oliven & Paprikascheiben

Tomatensalat mit frischen Kräutern, dazu Baguettebrot-scheiben

Riesengarnelen in Knoblauchsauce

Datteln und Aprikosen im Speckmantel

Chorizo- und Serranoschinken

Spanischer Käse, hauchdünn geschnitten

Crema Catalana - karamellisierte Vanillecreme

Brotauswahl mit Kräuterbutter

25,90 €

Europäisches Buffet

warm:

Zartes Filet mit Birnenspalten überbacken auf Kartoffelgratin

Lachsmedaillons auf buntem Gemüse in leichter Weißweinsauce

kalt:

gebr. Entenbrust reichlich garniert mit Orangen und Nüssen

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce

hausgebeizter Lachs mit Räucherfischpralinen

Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeercreme garniert

Roastbeef mit Remouladensauce

Schwedenbraten auf Selleriesalat

2erlei Heringssalat

Shrimpscocktail in Knoblauchsauce

Käsebrett mit exotischen Früchten und Nüssen

Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Terrine von Süßkirschen auf Schokoladenbisquit

28,90 €

Galabuffet

warm:

gefüllte Rinderröllchen in Pfifferlingssauce mit Bohnen
im Speckmatel und Kartoffelgnocchi
Edelfischmedaillons und Gambas auf Ratatouille

kalt:

pochierter Lachs auf einem Safranspiegel
rosa gebratene Entenbrust auf Selleriesalat
Parmaschinken auf Melone und Parmesanhobel
Rosa gebratener Lammrücken an marinierten Pilzen
Shrimpscocktail in leichter Cocktailsauce
gefüllter Braten an Selleriesalat
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
marinierte Champignons mit Rosmarin und Knoblauch
Räucherfischpralinenauswahl
mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
bunte Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
gemischter Brotkorb mit 2erlei Butter
Duett von der Schokolade auf eingekochten Früchten

34,90 €

Gerne können Sie aus der Buffetauswahl ganz
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

In punkto Speisen beraten wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.
Unsere oben genannte Auswahl ist nur ein Teil unserer vielfältigen Möglichkeiten.
Natürlich können wir Ihnen zu jedem individuellen Thema
ein eigenes Buffet zusammenstellen.

Ob griechisch, französisch, amerikanisch, finnisch, asiatisch, russisch,
afrikanisch oder vegetarisch, wir beraten Sie gerne für ein jeweiliges Buffet.

Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

Preis pro Person inkl. 7% MwSt.