

# 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  
Rohschinken & gekochter Schinken  
Rustikales Käsebrett mit Trauben  
gemischter Brotkorb mit Schmalz & Butter  
**14,90 €**

## Buffet Tiffany

warm:  
Medaillons von der Pute mit leichtem Pilz-Zwiebelrahm  
kalt:  
Kasselermedaillons mit Ananas und 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 vom Matjes  
Käseauswahl an frischen Trauben  
Brotvariation mit Butter und Griebenschmalz  
frischer Obstsalat mit gehackten Walnüssen  
**16,90 €**

## Fingerfoodbuffet

warm:

Chicken Wings

zarte Satéspieße fein würzig mariniert

kalt:

3erlei Reisburger mit Gemüse, Shrimps und Chicken

Partyfrikadellen mit pikanter Salsa

Tomate-Mozzarellaspieße

3erlei Nudelsticks

Pulled Pork im Knuspermantel

Zwiebelringe im Bierteig gebacken

2erlei Dessert im Glas (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

geräucherte Pute an feiner Thunfisch-Kräutersauce

Kasselermedallions mit Ananas und kleine Partyschnitzelchen

Räucherfischauswahl und Räucherlachs

Garnelenspieße 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

gemischtes Blätterteiggebäck

Minipizzen und Partyfrikadellen

Laugenbrezel, bunte Käsespieße

frische Frucht-Quarkspeise

**8,90 €**

## Italienisches Buffet

warm:

Saltimboccaroulade mit Salbei-Cognacsauce und Rosmarinkartoffeln  
Edelfischmedaillons auf tomatisiertem Nudel-Gemüsebeet

kalt:

Antipastivariationen mit Paprika, Oliven, Peperoni  
Parmaschinken an Grissinistangen  
Prosciutto cotto an frischer Melone  
Putenbrust mit 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

**24,90 €**

## 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 geröstete Baguettebrotscheiben  
Garnelen mit Knoblauchsauce  
Datteln und Aprikosen im Speckmantel  
Chorizo- und Serranoschinken  
Spanische Käseauswahl  
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:

Zarte Entenbrust, garniert mit Orangen und Nüssen  
Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce  
hausgebeizter Lachs & Räucherfischauswahl  
Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeercreme garniert  
Roastbeef mit Remouladensauce  
Schwedenbraten auf Selleriesalat  
2erlei vom Matjes  
Shrimpscocktail in Knoblauchsauce  
Käsebrett mit exotischen Früchten und Nüssen  
Brotauswahl mit Butter und Schmalz  
Terrine von Süßkirschen mit Schokoladenbiscuit  
und Fruchtsauce

**28,90 €**

## Galabuffet

warm:

gefüllte Rinderröllchen in Waldpilzsauce mit Bohnen  
im Speckmantel und Kartoffelbeilage nach Wahl  
Edelfischmedaillons und Gambas auf Ratatouille

kalt:

pochierte Lachsmedaillons auf einem Safranspiegel  
rosa gebratene Entenbrust auf Selleriesalat  
Parmaschinken auf Melone und Parmesanhobel  
Rosa gebratener Lammrücken an marinierten Pilzen  
Shrimpscocktail in leichter Cocktailsauce  
gefüllter Schwedenbraten mit Backobst  
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
marinierte Champignons mit Rosmarin und Knoblauch  
Räucherfischauswahl  
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.