

Partybüffet
(ab 20 Personen)

Partyfrikadellen mit Kräuter Schmand
Kleine Schweineschnitzelchen mit Sweet Chili Dip
Ofenfrischer Leberkäse auf Krautsalat
Würzige Hähnchenkeulen
Mett Igel
Spargelröllchen
Käsebrett mit Trauben

Kartoffelsalat
Wurstsalat
Bunter Nudelsalat

Partybrötchen und Baguette
Kräuterbutter

Pikante Suppe mit Gulasch und Hack

Bayrische Creme & Mousse au chocolat

Pro Person 24,90 €

Friesenbüffet
(ab 20 Personen)

Matjesfilets

mit Dill – Sahnejoghurtcreme

Edelfischplatte

Hamburger Sauerfleisch mit hausgemachter
Remoulade

Gefüllte Putenröllchen mit Waldorfsalat

Kleine Schweineschnitzel mit Früchten garniert

Salatbuffet mit zweierlei Dressing
Großer Brot- und Brötchenkorb, Buttertraube

Gebratene Schollenfilets mit Speck und Eismeershrimps

Backschinken in Jever Krog Biersauce

Putenbrustgeschnetzeltes in Estragon Rahmsauce,
mit Champignons, Zwiebeln und Schinkenstreifen

Kartoffelgratin, Kroketten und Küstenkartoffeln

Marktgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

pro Person 29,90 €

Klassische Buffet (ab 20 Personen)

Edelfischplatte
Spargelröllchen
Mettigel mit Zwiebelringen
Partyschnitzel & Minifrikadellen
Mozzarella – Tomatenspieße
Gefüllte Eier mit Senfcreme
Nudelsalat, Kartoffelsalat
Käsebrett mit Trauben

Brot,- Baguette Korb mit Buttertraube

*

Hühnersuppe mit Gemüsewürfel, Fadennudeln und Eierstich

Schweine,- Rinderbraten nach Hausfrauen Art

Apfelrotkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollondaise

Kartoffelklöße & Küstenkartoffeln

*

Mousse au Chocolate, Frischer Obstsalat

Pro Person 34,90 €

**Das klassische Festbuffet
(ab 20 Personen)**

Edelfischplatte
Anti Pasti hausgemacht
Honigmelone mit Schinken
Mozzarella & Tomate
Salatbuffet mit zweierlei Dressing

Brotkorb, Baguette & Buttertraube

Käsebrett mit Trauben

Klassische Festtagssuppe

Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit Mischpilzen

Tranchen von der Schweinelende
mit Champignon-Pfeffersauce

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

Gemüse der Saison

Butterspätzle, Küstenkartoffeln

Panna Cotta, Wackelpeter, Mousse au Chocolate

pro Person 39,90 €

Jever Büffet
(ab 20 Personen)

Hausgebeizter Lachs auf Minireibekuchen
Rauchforelle mit Preiselbeer – Meerrettich

Garnelenspieße mit Ananas

Nordseebergschinken mit Honigmelone

Landhaus – Schweinemedailleurs

an kalter Kräutermarinade

Hausgemachtes Anti Pasti

(Eingelegtes Gemüse in Olivenöl)

Salatbuffet mit zweierlei Dressing

Großer Brotkorb, Partybrötchen

und Buttertraube

Steinbeißer Filet in Weißweinsauce

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Waldpilzen in Rahm

Rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Pfeffersauce

Marktgemüse

Küstenkartoffeln, Butterspätzle, Röstitaler

Vanille Mango – Creme

Herrencreme

pro Person 46,90 €

Unser All inklusive Angebot für Ihre Feier

(ab 20 Personen)

Unsere Tischdekoration für Sie

Sektempfang

Ihr All Inklusive Büffet

Einen Digestif nach dem Essen

Rotwein, Weißwein, Bier und alkoholfreie Getränke
Den Wein haben wir für Sie persönlich ausgesucht.

pro Person 65,90 €

Unser Angebot bezieht sich auf einen Zeitraum von 7 Stunden
z.B. von 19.00 Uhr bis 2.00 Uhr. Danach berechnen wir Ihre Getränke nach Verbrauch. Das
gilt auch für die Getränke, die Sie außerhalb unseres Angebotes bestellen.

Ihr All Inklusive Büffet

Hausgebeizter Lachs , Makrelenfilet und Forellenfilet
mit Meerrettichsahne und Senf – Honig – Dillsauce,
Geflügelspieße auf Waldorfsalat mit frischer Ananas,
Melonenschiffchen mit Nordseebergschinken
Fenchelsalami mit Oliven
Tomate & Mozzarella mit Pesto
Nudelsalat „Mexico“
Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Gemischter Brotkorb und Buttertraube

Hähnchenbrust Picatta mit Sauce Maltaise
Schweinefilettranchen in Salbei – Riesling Sauce
Edelfischragout in Safransauce
Ratatouille – Gemüse
Röstkartoffeln, Wildreis

Tiramisu, Mousse au chocolat, Panna Cotta mit Himbeercreme