

Friesenbüffet
(ab 20 Personen)

Matjesfilets
mit Dill – Sahnejoghurtcreme
hausgebeizter Lachs und Forellenfilets
mit Dill- Senf- Dressing
und Sahnemeerrettich
Hamburger Sauerfleisch mit hausgemachter Remoulade
Gefüllte Putenröllchen mit Waldorfsalat
Kleine Schweineschnitzel mit Früchten garniert

Salatbuffet
mit zweierlei Dressing
Großer Brot- und Brötchenkorb
und Buttertraube

Gebratene Schollenfilets mit Speck und Eismeershrimps

Backschinken in Jever Krog Biersauce

Putenbrustgeschnetzeltes in Estragonrahmsauce,
mit Champignons, Zwiebeln und Schinkenstreifen

Kartoffelgratin, Kroketten und Drillinge

Marktgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse

26.90,- Euro pro Person

Klassische Büffet
(ab 20 Personen)

Gemischte Fischplatte (Lachs, Forelle, Matjes) mit Sahnemeerrettich
Spargelröllchen
Mett mit Zwiebelringen
Partyschnitzel & Minifrikadellen
Mozzarella – Tomatenspieße
Bohnensalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat
Käsebrett mit Trauben

Brot,- Baguette Korb mit Buttertraube

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Eierstich

Schweine,- Rinderbraten nach Hausfrauen Art

Gemüse der Saison mit Sauce Hollondaise

Kartoffelgratin & Küstenkartoffeln

Schokopudding, Götterspeise, Obstsalat

28,90 € pro Person

Kiek in Büffet

(ab 20 Personen)

Gemischte Blattsalate
mit Himbeervinaigrette
Kräutercrepes mit hausgebeizter Lachs
und Kräuterschmand
Scampi fritti mit Ajoli
Gefüllte Kaiserfleischtaschen mit Farmersalat
Gebratene Honigente mit glasierter Ananas

Brotkorb und Partybrötchen
und frischem Baguette
Kräuterschmand und Oliven

Gebratenes Mahi – Mahi – Filet (Pazifik)
mit Dijon – Senfsauce

Marinierte Schweinelendchen in Pfefferkruste

Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit Pilzen

Gemüse der Saison

Bunte Pennenudeln und Kartoffelgratin

Fruchtmousse mit Erdbeersauce
Kirschgrütze mit Vanillesauce

29,90,- € pro Person

Jeverbüffet
(ab 20 Personen)

Hausgebeizter Lachs auf Minireibekuchen
Rauchforelle mit Preiselbeer – Meerrettich
Garnelenspieße mit Ananas
Nordseebergschinken mit Honigmelone
Landhaus – Schweinemedallions
an kalter Kräutermarinade
Hausgemachtes Anti Pasti
(Eingelegtes Gemüse in Olivenöl)

Salatbuffet
mit zweierlei Dressing
Großer Brotkorb, Partybrötchen
und Buttertraube

Steinbeißerfilet in Weißweinsauce

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Waldpilzen in Rahm

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffercognacsauce

Marktgemüse

Küstenkartoffeln, Butterspätzle, Röstitaler

Vanille Mango – Creme
Herrencreme
Mini – Crepes mit Orangensauce

36,90 € pro Person

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.

58,90 € pro Person

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 – Rieslingsauce
Edelfischragout in Safransauce
Ratatouille – Gemüse
Röstkartoffeln, Wildreis

Tiramisu, Mousse au chocolat, Panna Cotta mit Himbeercreme

Hausgemachte Torten und Kuchen

Buttercreme,- und Sahnetorten
39,90 €

Diverse Obstböden
21,90 €

Diverse Obststreusel und Schmandkuchen
25,90 €

1 Schüssel Sahne
10,- €

Menü 1

Hühnersuppe mit Fadennudeln, Gemüsestreifen

*

Rinderschmorbraten in Zwiebelrotweinjus
und
Schweinebraten provenzial in Kräuterrahmsauce

Gemüse der Saison
Sauce Hollondaise

Kroketten und Schwenkkartoffeln

*

Bayrische Creme mit Fruchtsauce

21,90 € pro Person

Menü 2

Rinderbouillon mit Einlage

*

Rindergeschnetzeltes mit Rotwein, Schalotten,
Champignons und Gürkchen geschmort

Jeversalat mit Hausdressing

Butterspätzle

*

Beerige Möwe
Rote Grütze mit Vanillesauce

23,90 € pro Person

Menü 3

Friesische Fischsuppe

*

Gebratene Schollenfilets mit Blattspinat,
Cherrytomaten und Mozzarella gratiniert

Jeversalat mit Hausdressing

Küstenkartoffeln

*

Frischer Obstsalat mit Sahnehaube

25,90 € pro Person

Menü 4

Curry - Zitronengrasssuppe

*

Tranchen von der Maishähnchenbrust
mit Waldpilzen in Rahm

Mandelbroccoli

Herzoginkartoffeln

*

Meerjungfrauenkuss
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

24,90 € pro Person

Menü 5

Cremesüppchen von Baumtomaten
mit hausgemachten Basilikumnocken

*

Saltimbocca „Nordisch“
Kalbsteaks mit Nordseeschinken und Salbei
Marsalasaucе

Jeversalat mit Hausdressing

Röstitaler

*

Rotweincreme mit Sahnehaube

28,90 € pro Person

Menü 6

Zuckerschotencreme
oder
hausgebeizte Lachsrosen an Mini – Reibekuchen
und Salatbouquet

*

Gebratenes Zanderfilet
auf Pfannengemüse, Küstenkartoffeln und Creme de Balsamico

*

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Pfeffer – Cognac Sauce
dazu Bohnenbündchen und Röstitaler

*

Panna Cotta mit Karamellsauce

34,90 € pro Person

Menü 7

Blattsalate an Sherrydressing
mit Speckwürfel und Croutons

*

Tomatenessenz mit Steinpilzravioli

*

Seeteufelmedaillons am Rosmarinspieß
mit Safransauce
und Wildreistimbale

*

Rindersteaks an Portweinsauce
mit Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln

*

Mangosorbet mit Champagner
auf einem Fruchtspiegel
mit Pistazienkernen

48,90 € pro Person

