

Mediterranes Buffet

Tomatencrèmesuppe
mit Knoblauch-Thymian-Croûtons

Vegetarische Antipasti:
Gegrillte Zucchini, Paprika und Champignons
Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum
und Balsamicocrème

Bruschetta

Gebackener Schafskäse mit Pesto Rosso

Chips vom Serranoschinken auf Apfelchutney

Ricotta-Spinat-Tortellini
mit Tomatensugo und gehobeltem Parmesan

Gebratenes Schwertfischfilet und Garnelen
auf Zucchini Gemüse

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Bunte Käseauswahl mit Ciabattabrot und Grissini
dazu Feigensenf und Trauben

Brotauswahl mit Butter

Tiramisu mit saisonalen Früchten

Eisbar zum selbstkugeln mit Schokoladen- und Vanillesauce
dazu verschiedene Toppings

Mini Crème brûlée

EUR 51,- pro Person

-Preisänderungen vorbehalten-

NOK – Buffet

Holsteiner Frische Suppe
mit Grieß- und Fleischklößchen

Blattsalate mit zweierlei Dressings
Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Croûtons und gerösteten Kernen
dazu verschiedene Essige und Olivenöl

Gefüllte Champignons, gratiniert
mit Camembert vom Hof Kober

Räucherfischvariation aus Tönning
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce

Roastbeef kalt vom Husumer Rind
mit Remouladensauce

Penne-Gemüsegratin

Zanderfilet
mit Pommery-Senfsauce
Blattspinat und Basmatireis

Schweinefilet im Katenschinkenmantel
mit Schwarzbiersauce auf gestovtem Kohl und Röstkartoffeln

Bunte Käseauswahl mit Grissini
dazu Feigensenf und Trauben

Brotauswahl mit Butter

Tiramisu

Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesauce

EUR 48,- pro Person

-Preisänderungen vorbehalten-

Binnenland und Waterkant

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Croûtons und gerösteten Kernen

Matjes an dreierlei Saucen

(Apfel-Zwiebel-Joghurt, Knoblauch-Pfefferschmand
und Schalotten-Sherry-Chutney)

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce

Sülze vom Kasseler Nacken mit Remouladensauce

Husumer Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
mit Zwiebelsauce

Speckbohnen und Kartoffelgratin

Gebratenes Wolfsbarsch- und Buntbarschfilet
mit Senfsauce, Karotten aus dem Ofen
und Röstkartoffeln

Käse aus Schleswig-Holstein
mit Trauben, Salzgebäck
Radieschen und Feigensenf

Gemischter Brotkorb mit Butter

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Eisbuffet „Fürst Pückler“
mit Schokoladensauce

EUR 58,- pro Person

-Preisänderungen vorbehalten-

Feinschmecker Buffet

Karotten-Chilisuppe mit gebratener Garnele

Vegetarische Antipasti:
Gegrillte Zucchini, Paprika und Champignons
Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum
und Balsamicocrème

Roastbeef kalt vom Husumer Rind
mit Remouladensauce

Auswahl von Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

Blattsalate mit zweierlei Dressings
Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Croûtons und gerösteten Kernen
dazu verschiedene Essige und Olivenöl

Ricotta-Spinat-Tortellini
mit Tomatensugo und gehobeltem Parmesan

Lachsfilet im Ganzen gebacken mit Ahornsirup
dazu Buntes Marktgemüse und Basmatireis

Rinderfilet-Medailons im Sesammantel mit Portweinjus
dazu Karotten aus dem Ofen und Kartoffelgratin

Bunte Käseauswahl mit Ciabattabrot und Grissini
dazu Feigensenf und Trauben

Brotauswahl mit Butter

Tiramisu mit Saisonalen Früchten

Eisbar zum selbstkugeln mit Schokoladen- und Vanillesauce
dazu verschiedene Toppings

Mousse von weißer und dunkler Calabautschokolade

EUR 62,- pro Person

-Preisänderungen vorbehalten-