

Unsere Buffetvorschläge

Ländliches Bratkartoffelbuffet

ab 25 Personen

Serviert:

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gerösteten Schinkenstreifen
Hausgemachte Grützwurst mit Apfelkompott
Ofenfrischer Schweinenackenbraten und Burgunderbraten
mit Zwiebel-Rotweinjus und natürlich Bratkartoffeln
Dazu hausgemachte Sülze und Sauerfleisch,
Roastbeef kalt, rosa gebraten

Frisches Forellenfilet aus Würme in Aspik
Hausgemachte Bratheringe mit Zwiebeln
Sahnemeerrettich und Remouladensauce
Frische, holländische Matjesfilet, Hausfrauensauce

Hausmacher Wurstbrett
Kalte Beilagen (Gurken, Kürbis, Radi, Radieschen...)
Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Käsebrett mit Früchten garniert
Deftige Brotsorten, Butter

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis

Unsere Buffetvorschläge

Heidebuffet mit heimischen Spezialitäten

ab 25 Personen

Serviert:

zum Beispiel unser Klassiker...

Steinbecker Hochzeitssuppe mit Einlage

Kalt:

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dill-Honig-Senfsauce und Currydip

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich

Schnitten von der Wörmer Lachsforelle in pikantem Aspik

Hausgemachte Sülze und Sauerfleisch (klassisch vom gepökelten Schweinebauch)

Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Remouladensauce

Melonenschiffchen mit Hollenstedter Katenrauchschenken

Strauchtomaten mit Dallmanns Fetakäse gefüllt

Geflügelsalat „Hoheluft“ mit Ananas und Champignons

Frische Salate mit zweierlei Dressings, Käsebrett mit Früchten garniert

Deftige Brotsorten, Butter, Kräuterbutter

Warm:

Gefüllter Jungschweinebraten oder ofenfrisches Kasseler in Blätterteig (Sauce Cumberland)
mit Vierländer Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Geschnetzeltes von der Putenbrust in fruchtiger Curryrahmsauce mit Butterreis

Medaillons vom Lachsfilet auf Blattspinat angerichtet, mit Sauce Hollandaise gratiniert

Vanille-Quarkcreme mit Himbeermark | Cappuccinomousse

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Unsere Buffetvorschläge

Buffet für Feinschmecker

ab 25 Personen

Serviert:

Curry-Geflügelcremesuppe mit Kokosmilch und frischem Ingwer,
gebratenen Putenbruststreifen und Mandelsahne

Kalt:

Geräucherter Fjordlachs im Brunnenkressecrêpe mit Meerrettichmousse
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich
Lachs im Ganzen pochiert mit Cocktailsauce und Orangen-Senf-Sauce
Holländische Matjesfilets mit Currysauce und Dill-Honig-Senfsauce
Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Remouladensauce
Tranchen von der Entenbrust, rosa gebraten mit Sauce Cumberland
Fingermöhrchen mit frischem Salbei und Hollenstedter Katenrauchschenken umwickelt
Anti-Pasti, marinierte Gemüse aus dem Mittelmeerraum
Strauchtomaten mit Kräuterfrischkäse gefüllt | Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Käsebrett mit Früchten garniert | Deftige Brotsorten, Butter, Kräuterbutter

Warm:

Gefüllte Schweinelende „Gärtnerin Art“
Entrecôte (vom argentinischen Angusrind), rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
mit Vierländer Gemüseplatte und Kartoffelgratin
Medaillons vom Zanderfilet „Florentiner Art“ auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Himbeermark und Eierlikörsauce
Fruchtsalat von frischen Früchten mit Maraschino

Unsere Buffetvorschläge

Schlemmerbuffet

ab 25 Personen

Serviert:

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Zanderklößchen und frischem Basilikum

Kalt:

Geräucherter Wildlachs, heimischer Räucheraal, mit Sahnemeerrettich und Cocktailsauce
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich
Cocktail von frischen Büsumer Krabben mit Ananas und Champignons
Medaillons vom Kalbsrücken mit fruchtiger Garnitur
Rehrücken „Baden-Baden“ mit Sauce Cumberland
Tranchen von der Entenbrust, rosa gebraten mit Sauce Cumberland
Marinierter Grüner Stangenspargel im Parma-Schinkenmantel
Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse gefüllt | Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Käsebrett mit exotischen Früchten garniert | Deftige Brotsorten, Butter, Kräuterbutter

Warm:

Rinderfiletbraten (vom argentinischen Angusrind) mit Sauce Béarnaise
Vierländer Gemüseplatte, Kartoffelgratin
Geschmorte Hirschkalbskeule, mit Wildrahmsauce, Preiselbeeren,
Pfifferlingen, Rotkohl und Kartoffelkroketten
Medaillons vom Seeteufel und Zanderfilet auf Basmatireis mit Safransauce

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Himbeermark und Eierlikörsauce
Frische Früchte der Saison (Erdbeeren, Waldbeeren) mit Vanilleeis

Unsere Buffetvorschläge

Buffet

auch mit Internationalen Zubereitungen, ab 20 Personen

Serviert:

Karottencappuccino mit Ingwer und Vanille parfümiert

Kalt:

Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Salat von Flusskrebsen mit frischer Ananas und Champignons

Hausgemachte Fischterrinen mit Tomaten-Kerbelvinaigrette

Marinierte Avocadofächer mit Büsumer Krabben, Cocktailsauce

Poulardenbrust „Romana“ mit Salbei und Parmaschinken gefüllt

Anti-Pasti, marinierte Gemüse aus dem Mittelmeerraum

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten mit Sauce Cumberland

Salat von Cocktailtomaten und Mozzarella

Blattsalate mit Dallmanns Fetakäse und Oliven | Käsebrett mit exotischen Früchten garniert

Deftige Brotsorten, Butter, Kräuterbutter

Warm:

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust „Indische Art“ in fruchtiger Currysauce

Medaillons „Toscana“ mit Speck umwickelt, in Tomatensahne mit Rosmarin und Basilikum

mit Parmesankäse überbacken und Kartoffelgratin

Lachsmedaillons auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert

Butterreis

Hausgemachtes Tiramisu | Geeste Himbeer-Mascarponecreme