

## 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