

Buffets

alle Buffets sind untereinander kombinierbar



Buffet Elbphilharmonie

Warm

- Ochsenconsommé mit Gartengemüse und Hackfleischbällchen
- Zanderfiletmedaillons auf Blattspinat
- Truthahngeschnetzeltes in feiner Sahnesauce mit Champignons und frischen Kräutern
- Kartoffelgratin

Kalt

- Ostsee-Aal mit Ei und rotem Kaviar
- Forelle mit Zitronenscheiben
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und geraspeltm Gourmetrettich
- Rehrücken mit gefüllter Birne
- Leberpastete mit Senffrüchten
- Filet "Wellington" mit Pfirsichen
- Roastbeef hauchdünn aufgeschnitten und ausgarniert
- Frischer Tomatensalat
- Geflügelsalat "Hawaii" mit Mandarinen
- Krabbencocktail
- Gemischter Brotkorb und Butter

Dessert

- Mousse au Chocolat mit Sahne
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Große Obstplatte mit frischen Früchten

33,90 € pro Person

Buffet Gourmet

Warm

- Filetspitzen Stroganoff mit pikantem Reis

Kalt

- Roastbeef, rosa gebraten, mit Spargelspitzen
- Putenbrust geräuchert
- Schweinemedallions mit Preiselbeeren auf Mangoscheiben umlegt mit Frischkäse auf Tomatenscheiben
- Forellenfilets, Räucherlachs, Garnelen in Knoblauchsauce, Räucheraal, kleine gefüllte Pfannkuchen mit Kräuter-Creme u. Lachsstreifen, Meerrettich und Senf-Dill-Sauce
- Geflügelsalat
- Fischsalat mit Shrimps und Forelle
- Feine Käsespezialitäten
- Gemischter Brotkorb und Butter

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce

29,50 € pro Person



Top Buffet

Warm

- Rinderfilet mit Blätterteig mit einer Füllung aus frischen Champignons, Pfifferlingen, Schalotten, Speck und feinen Kräutern
- Kartoffelgratin

Kalt

- Geräucherter Lachs
- Aal an Kräuterrührei
- Forellenfilets
- Graved-Lachsrollchen
- Garnelen in italienisch mariniertem Gemüse mit einem Hauch von Knoblauch
- Edle Lachsterrine mit Broccoliröschen mit frischem Dill umlegt
- Gefüllte Poulardenbrüstchen "Florentiner Art"
- Schweinelendchen eingerahmt von gratinierten Kartoffelröstis mit fruchtiger Sauce
- Exotischer Reissalat
- Italienischer Nudelsalat
- Feine Käsespezialitäten
- Gemischter Brotkorb und Butter

Dessert

- Nach Ihrer Wahl

35,50 € pro Person

Buffets

alle Buffets sind untereinander kombinierbar



Italienisches Buffet

Warm

- Lasagne-Vegetarisch
- Lasagne-Hackfleisch

Kalt

- Anti Pasti: Champignons, Zucchini und Auberginen
- Fischplatte mit Lachs, Garnelen und Forellenfilets
- gefüllte überbackene Zwiebeln
- Nudelsalat mediterran
- Tournedos vom Schweinefilet
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Gemischter Brotkorb und Butter

Dessert

- Mousse au Chocolat und Tiramisu

22,90 € pro Person



Buffet Mailand

Warm

- Kleine Putensteaks á la Carbonara auf grünen Bandnudeln, überbacken
- Schweinefiletstücke in Balsamico-Sauce
- Broccoli und Champignons mit Käse überbacken

Kalt

- Gebratene Zucchinischeiben mit Champignons
- Frischkäse und Preiselbeeren
- Aipolle in Agrodolce: geschmorte kleine Zwiebeln in Honig
- Marinierte Hähnchenbrust mit Limette und Kräutern gebraten
- Kleine Lachsfrikadellen mit Kräuter dip
- Spinatbällchen an Gemüse mit Dip
- Bohnen-Zwiebelsalat
- Frittata mit Ei und Parmesan an Tomatenpüree
- Pestonudeln
- Gemischter Brotkorb und Butter

Dessert

- Erdbeer-Trifle:

Frische Erdbeeren m. Toppas-Creme-fraîche, Mascarpone Pina-Colada, Kokosmilch und frische Kokospalten

26,90 € pro Person

Italienische Gaumenfreuden

Warm

- Kokos-Ananassuppe
- Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei und kleinen Kartoffeln
- Pute auf Spinatnudeln
- Zanderfilet auf Gemüse

kalt

- verschiedene Antipasti
- Saté-Spieße in Erdnußmarinade
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Schafskäse und Basilikum
- Italienisches Ciabatta und Butter

26,90 € pro Person

Buffets

alle Buffets sind untereinander kombinierbar



Buffet Mediterran No. 2

Warm

- Italienische Filetpfanne à la Toskana
- Zartes Putengeschnetzeltes in raffinierter Kräutersauce

Kalt

- Salat vom frischen Lachsfilet, gedämpft, kombiniert mit knackigem Fenchel, rosa Pfeffer, Olivenöl und mildem Essig
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Weiße Bohnen mit Zwiebeln
- Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit frischen Gemüsen in Balsamico-Marinade
- Champignons gebraten, mit Rosmarin gewürzt
- Gegrillte Auberginenscheiben mit toskanischen Kräutern mariniert
- Zucchinischeiben mit Zwiebeln und Salbei
- Geschmorte gemischte Paprika mit Thymian
- Frisches italienisches Ciabatta und Thunfischbutter

28,90 € pro Person

Buffet Grobensee

Warm

- Helgoländer Krebsrahmsuppe mit Garnelen

Kalt

- Räucherlachs, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich u. Preiselbeeren
- Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat, Lachs und Garnelen dazu Knoblauch-Dip
- Gefüllte Poulardenröllchen mit Gemüsesalat
- Roastbeef mit Stangenspargel und Röstzwiebeln
- Feiner Fischsalat mit Garnelen
- Gemischter frischer Salat mit Dressing u. gebratenen Putenstreifen
- Feine Käsespezialitäten
- Gemischter Brotkorb und Butter

23,90 € pro Person



Buffet Vier Jahreszeiten

Warm

- Krebsuppe
- Lachsschnitte auf Gemüsemousse

Kalt

- Roastbeef mit Spargelspitzen
- Wildlachs, Forellenfilets
- Antipasti
- Feine Käsespezialitäten
- Gemischter Brotkorb und Butter
- Gemischter Salat in Essig, Zwiebeln und Preiselbeeren

21,90 € pro Person

Buffet Scandia

Warm

- Putengeschnetzeltes in Rahm mit Gewürzreis

Kalt

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und kleine gefüllte Pfannkuchen mit Kräutercreme und Lachsstreifen
- Schweinerücken und Putenbrust
- Thunfischsalat, frischer Salat mit Dressing u. Fleischsalat Spezial
- Feine Käsespezialitäten
- Gemischter Brotkorb und Butter

21,50 € pro Person

Buffets

alle Buffets sind untereinander kombinierbar



Buffet Schmiedeberg

Warm

- Pikant gewürzter Schweinerückenbraten in Sahnebratensauce

Kalt

- Räucherlachsrollchen gefüllt mit Aprikosenmeerrettich
 - Graved-Lachs
- Forellenfilets geräuchert
- Kasselerrücken mit Frischkäse auf Feigen und anderen Garnituren umlegt
- Schweinefiletmedaillons mit Garnelen, exotischen Früchten und Gemüse
- Rühreier mit Schnittlauch, Oliven u. Streifen von geräuchertem Schinken
- Griechischer Salat mit Eisberg, Weißkraut, Paprika, Tomaten, Gurken, Radicchio, Peperoni, Oliven und Feta
 - Ananaskrautsalat
- Feine Käsespezialitäten
- Gemischter Brotkorb und Butter

24,50 € pro Person

Buffet Klein und Fein 1

Warm

- Schweinefilet mit Broccoli und Käse überbacken

Kalt

- Feine Poularde gefüllt mit Blattspinat
- Fischplatte mit Räucherlachs, Aal und marinierten Shrimps in Gemüse
- Feine Käsespezialitäten
- Gemischter Brotkorb und Butter

Dessert

- Quarkspeise mit Beerenauslese

21,90 € pro Person

Buffet Klein und Fein 2

Warm

- Kartoffelsuppe mit Crème Fraîche
- Schweinefilet mit Gemüse überbacken und Kartoffelgratin

Kalt

- Lachspastete mit Krebschwänzen
- Fischplatte mit Lachs und Räucherlachs
 - Baguette mit Butter

Dessert

- Kokos-Ananas-Dessert

21,90 € pro Person

Buffet Rustikal

Warm

- Burgunderschinken in Rahmsauce

Kalt

- Spießbraten auf dem Holzbrett
- Räucherlachs, Forelle, Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich
- Melonenschiffe mit Schinken
- Pfeffersalami, Mettwurst
- gemischte Käsespezialitäten
 - Matjessalat
- Krautsalat mit Peperoni und Schafskäse
- großer Brotkorb und Butter

22,90 € pro Person

Schnitzelbuffet

- Schweineschnitzel paniert
- Hähnchenschnitzel paniert
 - Putenschnitzel natur
- Erbsen und Möhren, Broccoli
- Frischer gemischter Salat mit Dressing
 - Bratkartoffeln
 - Kartoffelgratin
 - Zigeunersoße
 - Champignonsoße
 - Hollandaise

21,90 € pro Person