

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 geraspelttem 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
- Schweinemedaillons 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-Lachsröllchen
- 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 Kräuterdip
- 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 Großensee

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

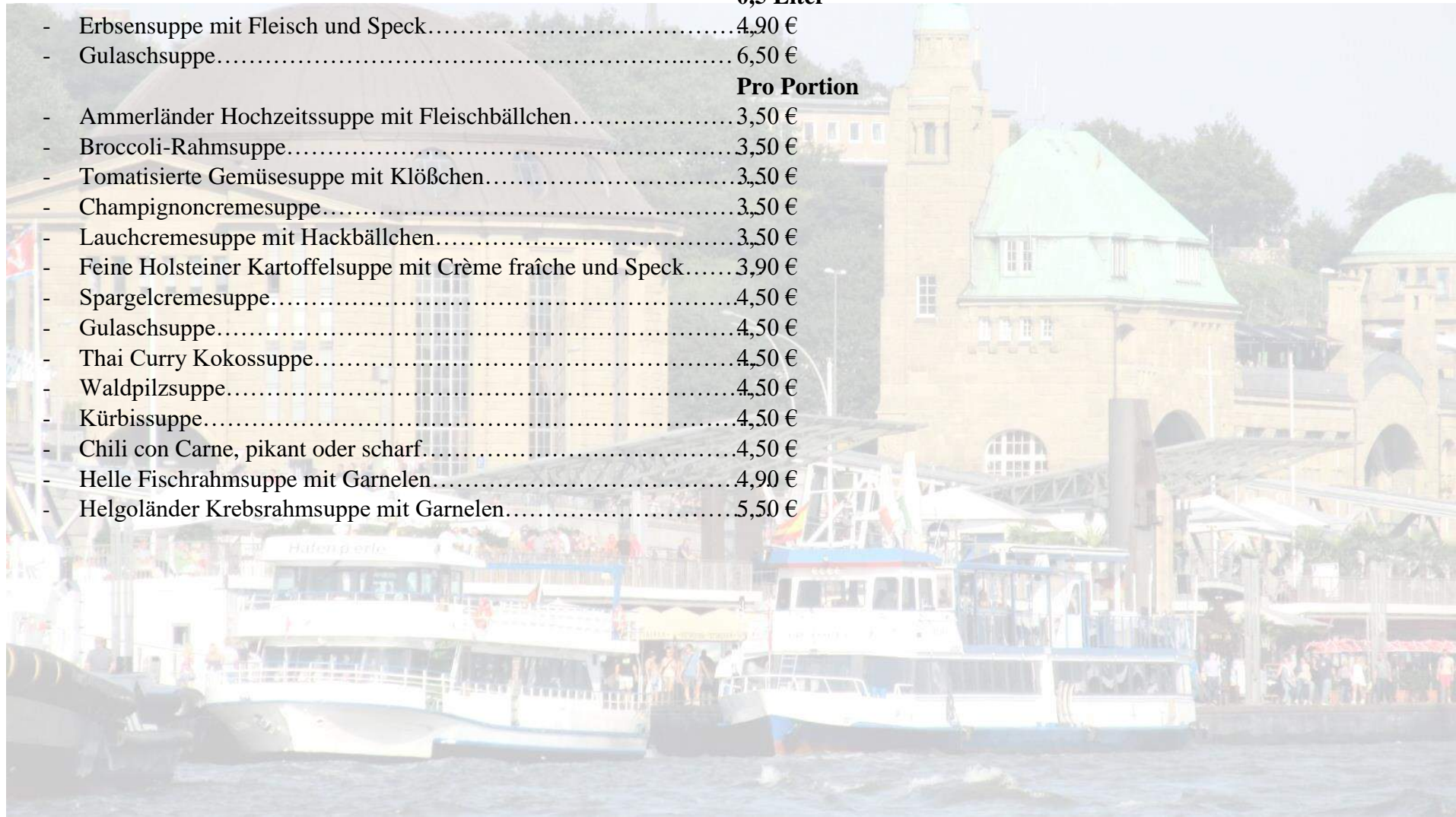
- Schweineschnitzel paniert
- Hähnchenschnitzel paniert
- Putenschnitzel natur
- Erbsen und Möhren, Broccoli
- Frischer gemischter Salat mit Dressing
 - Bratkartoffeln
 - Kartoffelgratin
 - Zigeunersoße
 - Champignonsoße
 - Hollandaise

21,90 € pro Person

Weitere Speisen

Suppen

	0,5 Liter
- Erbsensuppe mit Fleisch und Speck.....	4,90 €
- Gulaschsuppe.....	6,50 €
	Pro Portion
- Ammerländer Hochzeitssuppe mit Fleischbällchen.....	3,50 €
- Broccoli-Rahmsuppe.....	3,50 €
- Tomatisierte Gemüsesuppe mit Klößchen.....	3,50 €
- Champignoncremesuppe.....	3,50 €
- Lauchcremesuppe mit Hackbällchen.....	3,50 €
- Feine Holsteiner Kartoffelsuppe mit Crème fraîche und Speck.....	3,90 €
- Spargelcremesuppe.....	4,50 €
- Gulaschsuppe.....	4,50 €
- Thai Curry Kokossuppe.....	4,50 €
- Waldpilzsuppe.....	4,50 €
- Kürbissuppe.....	4,50 €
- Chili con Carne, pikant oder scharf.....	4,50 €
- Helle Fischrahmsuppe mit Garnelen.....	4,90 €
- Helgoländer Krebsrahmsuppe mit Garnelen.....	5,50 €



Weitere Speisen

Vegetarische und vegane Gerichte

	Pro Portion	Vegetarisches Buffet
Vegetarisch		Warm:
<i>Kartoffeltaschen</i> mit Frischkäse, Kräutern, Dip und köstlich eingelegtem Gemüse	10,50 €	- Gemüsecremesuppe - Gemüse-Nudelpfanne mit Käsesauce
Warme vegane Gerichte		Kalt:
<i>Asia Curry Pfanne</i> mit Kokosmilch, Kichererbsen, Spitzkohl, Champignons, Wokgemüse, und No-Chicken-Chunks mit Reis	19,90 €	- gebratenes Gemüse mit Dip - Pesto-Nudeln mit gefüllten Peperoni
<i>Chili con Carne vegan</i> mit Reis	13,50 €	- gefüllte Kartoffeltaschen an Möhren und Paprika - frische Feigen mit Frischkäse
<i>Spaghetti Bolognese</i> auf Soja Basis mit Cashewkernen	14,50 €	- frische Ananas, Melone und Weintrauben - gemischter Brotkorb und Butter
<i>Veganes Geschnetzeltes</i> auf Soja Basis mit kleinen Kräuter-Kartoffeln	18,90 €	
<i>No-Beef</i> mit Thai Chili Gemüse und Süßkartoffelpüree	20,90 €	
Kalte vegane Gerichte		22,90 € pro Person
<i>Falafel</i> mit Salat und Mango Dressing	12,50 €	
<i>BBQ Burger</i> mit Sesam, Rotkraut, Rucola, Feldsalat und Himbeer-Dressing	8,50 €	

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Weitere Speisen

Klassische Gerichte

	Pro Portion		Pro Portion
<i>Roastbeef kalt</i> mit Remouladensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel, dazu gemischter Salat mit Dressing	15,90 €	<i>Pikanter Nackenbraten</i> mit pikant gewürzter Rahmsauce, Speckkartoffelsalat und Fladenbrot	13,90 €
<i>Chili con Carne</i> mit Hackfleisch, dazu Reis und Salat	11,50 €	<i>Rindersaftbraten</i> mit Broccoli-Blumenkohlgemüse, Nudelbeilage und kleiner gemischter Salat mit Dressing	16,50 €
<i>Putensteaks</i> mit Spinat und Käse überbacken in Gemüsesauce und Rahmkartoffeln	14,50 €	<i>Putengeschnetzeltes</i> in Rahm mit frischen Champignons, Kartoffelgratin und Butterreis	14,50 €
<i>Grünkohl I</i> mit Kasseler, Kochwurst und kleinen Röstkartoffeln	15,90 €	<i>Lachsschnitte mit Garnelen</i> mit Blattspinat, Gemüse-Kartoffelgratin, Eisberg-Feldsalat mit Zitronensahne-Dressing	21,50 €
<i>Grünkohl II</i> mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und kleinen Röstkartoffeln	18,90 €	<i>Spanferkel I</i> mit Kartoffelgratin, Soße, Sauerkraut und frischer Salat mit Dressing	17,90 €
<i>Rundstück warm</i> warmer Schweinebraten mit Bratensoße auf Weißbrot mit saurer Beilage	13,50 €	<i>Spanferkel II</i> mit Krautsalat, Bauernbrot und frischer Salat mit Dressing	16,90 €
<i>Kräuter-Nacknbraten</i> mit Kartoffelgratin und gemischter Salat mit Dressing	13,90 €		

Weitere Speisen

Desserts

	Pro Portion
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00 €
Quarkspeise mit Beerenfrüchten	3,00 €
Schokoladenpudding mit Sahne	3,30 €
Zitronencreme mit Schokosahne	3,30 €
Vanillepudding mit Himbeeren	3,30 €
Feine Birnencreme mit Waldfrüchten	3,50 €
Mousse Stracciatella	3,50 €
Mousse Cappuccino	3,50 €
Mousse au Chocolat	3,50 €
Tiramisu	3,50 €
Obstsalat	4,00 €
Mascarpone mit Erdbeeren und Ananas	4,00 €



Gebäck und Eis

	Pro Portion
Apfel-Schnitte	2,50 €
Käse-Mandarinen-Schnitte	2,50 €
Butterkuchen	2,50 €
weitere Sorten auf Anfrage	
Diverse Torten und Eis auf Anfrage	

Kaffeegedecke

1 Stück Kuchen, 1 Becher Kaffee, Tee oder Heiße Schokolade	5,00 €
1 Stück Torte, 1 Becher Kaffee, Tee oder Heiße Schokolade	7,00 €
2 Stück Kuchen, 1 Becher Kaffee, Tee oder Heiße Schokolade	7,00 €
1 Stück Torte, 1 Stück Kuchen, 1 Becher Kaffee, Tee oder Heiße Schokolade	8,50 €
Festliches Kaffee- und Kuchenbuffet verschiedene Torten und Kuchen nach Wahl, Kleingebäck, Kaffee und Tee	13,50 €

Weitere Speisen

Belegte Brötchen

	Pro Stück
mit Katenmettwurst	2,00 €
mit Mett mit Zwiebeln	2,00 €
mit Kasseler	2,00 €
mit gekochtem Schinken	2,00 €
mit Scheibenkäse	2,00 €
mit Roastbeef	3,00 €
mit Katenschinken	3,00 €
mit französischem Lachsschinken	3,00 €
mit Putenbrust mit Früchten	3,00 €
mit Matjesfilet	3,50 €
mit Bismarckhering	3,50 €
mit Seelachs mit Ei	3,50 €
mit Fischfrikadelle	3,50 €
mit Backfisch	4,50 €
mit Räucherlachs	4,50 €

Canapés

	Pro Stück
mit Kasseler	1,90 €
mit Schweinebraten	1,90 €
mit rohem Schinken	1,90 €
mit gekochtem Schinken	1,90 €
mit Salami	1,90 €
mit Putenbrust	1,90 €
mit Roastbeef	2,50 €
mit Forelle	2,50 €
mit Räucherlachs	2,50 €
mit Matjesfilet	2,50 €
mit Räucheraal	3,90 €

Pro Person

6 gemischte Canapés 16,90 €

belegt mit Entenbrust mit Leberparfait,
Ziegenkäse mit Avocadocreme, Lachs mit
Meerrettich, Tomate-Mozzarella- Basilikum,
Garnelensalat, Hähnchenbrust mit Früchten

8 gemischte Canapés 14,90 €

belegt mit Räucherlachs, Forelle, Salami,
Tomate-Mozzarella- Basilikum, Kasseler,
Schweinerücken, Ei, Käse

Fingerfood I

- Mini-Burger mit Lammrücken und Tandori-Creme Fraiche
 - Ragout von Steinchampignons und Austernpilzen im knusprigen Tartelette
 - Tartelettes mit Salat von Linsen und Möhre mit altem Balsamico und Landschinken
 - Bruschetta vom Roggenbrot gebratenem Steinbeißerfilet und rotem Zwiebelconfit
 - Mousse vom geräuchertem Forellenfilet mit glasierter Apfelspalte
 - Rucolasalat und Chili-Poulardenbrust im Reisblatt
 - Röstitaler mit Tatar von Limonenbeizlachs und Minze
 - Mini Mozzarella-Paprikaspieße mit Basilikumcreme
- Pro Person 8 Stück
19,90 € pro Person

Fingerfood II

- Scheiben von der Poulardenbrust mit Mangochutney
 - Möhren - Aprikosenköfte mit Joghurt-Sesamdip
 - Mini Blätterteigtaschen mit Pilzragout gefüllt
 - Creperoulade mit gebeizter Lachsforelle und Wasabicreme
 - Gebackene Nordseekrabbertartelettes mit Kerbelschmand
 - Lammfiletspieße mit Balsamicoschalotten und Thymian
 - Gebackene Ziegenfrischkäsetaler auf Pumpernickel mit Feigensenf
 - Mini-Tartelette mit Salat vom Prinzessbohnen und Roastbeef mit roter Zwiebelvinaigrette
- Pro Person 8 Stück
19,90 € pro Person

Fingerfood III

- Mini-Wrap gefüllt Wilster Marschkäse, Salatgurke, Radieschen und Curryschmand
 - Auberginenrolle mit Schafskäse-Rucolafüllung
 - Scheiben von der Dithmarscher-Entenbrust mit Apfelchutney
 - Canapes mit Labskaus und Wachtelspiegeleiern
 - Gebratener Lachstaler im Minisemmel mit Honig-Senfcreme
 - Kleine Rinderroulade mit Apfelrotkohlfüllung
 - Kalbslebermousse auf Pumpernickelmantel mit Preiselbeeren
 - Tatar vom in Sherry gebeiztem Matjesfilet auf Roggenbrot
- Pro Person 8 Stück
19,90 € pro Person



Fingerfood und Canapes I

Fingerfood

- Kleine Rinderroulade mit Apfelrotkohlfüllung
 - Blätterteigtaschen mit Champignoncremefüllung
- Asiatische Hackbällchen mit Chili, Koriander und Kokos
- Tomate-Mini Mozzarellaspieße mit Basilikum

Canapes

- Tatar von Räucherlachs mit Schnittlauchcreme
 - Gebackene Camemberttaler mit Traubenkompot
 - Schweinefiletmedaillons mit Quittensenf
 - Katenschinkenrosen mit Melonenbällchen

Pro Person 8 Stück
19,90 € pro Person

..mit Kuchen und Dessert

- Zitronencreme und Erdbeermark im Gläschen
 - Kleine Butterkuchenstücke

Pro Person 10 Stück
21,90 pro Person

Fingerfood und Canapes II

Fingerfood

- Yakitorispieße mit Erdnußcreme
- Schweinefiletroulade mit Ananaskrautfüllung
- Blätterteigtaschen mit Käsecreme gefüllt
- Mini-Mozzarella-Paprikaspieße mit Estragondip

Canapes

- Matjestatar mit Äpfeln und Radieschen
- Gebacken Ziegenkäsetaler mit Feigenkompott
- Rose vom Beizlachs mit Dill-Senfcreme
- Scheiben von der Poulardenbrust mit

Mangochutney
Pro Person 8 Stück

19,90 € pro Person

..mit Kuchen und Dessert

- Mousse au Chocolat im Gläschen
- Kleine Kirsch Butterkuchenstücke

Pro Person 10 Stück

21,90 pro Person

Mini-Wraps I

- Puten- und Möhren.-Apfelstreifen in Chilli-Honigsauce mariniert
- Räucherlachs mit Eisbergsalat in Wasabicecreme
- Schweinebraten mit Sauerkraut in Rahm und Salat
- Mozzarella mit Ruculasalat in Tomatenpesto mariniert
- Paprika, Möhrenstreifen, Salat, Gurke in Kräuterrahm
- Edamerstreifen mit Möhrenstreifen, Salat und Gurkenrelish

Pro Person 6 Stück

16,50 € pro Person

Mini-Wraps II

- Serranoschinken mit Melonenfrischkäse
- Salami mit Rucolasalat und Tomatencreme
- Thunfisch mit Ei und Gurke in Curry.-Cocossauce
- Putenbust mit Lauchzwiebeln und grüner Sauce
- Creme vom Ziegenfrischkäse mit Salat und Trauben.- Radieschenrelish
- Zucchini, Möhren, Chinakohl, Sojasprossen in pikanter Sesamsauce

Pro Person 6 Stück

17,50 € pro Person

Spezial-Fingerfood I

- Lammspieße mit Thymian und Honig
- Garnelenspieß mit Zucchini
- Mini-Blätterteigtaschen mit Käsecreme gefüllt
- Mini Tartelettes mit grünem Spargel, Seranoschinken und Parmesan gratiniert
- Lauwarme Curry-Kokoscreme mit Flusskrebse im Gläschen zum Trinken
- Rote Creperoulade mit Büffelmozzarella, Rucola, getrockneten Tomaten und Basilikum
- Pumpernickeltürmchen mit Räucherlachs-Mangocreme
- Scheiben von der Barbarie-Entenbrust mit frischer Portweifeige
- Bruschetta mit Scheiben vom gebratenen Seeteufelfilet und rotem Zwiebelconfit
- Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Quittensenf mit Roggenbrottaler
- Vanille-Quark-Traumdessert mit Himbeer

Pro Person 11 Stück
24,50 € pro Person



Spezial-Fingerfood II

- Spieß von der Knuspergarnele
- Satespieß vom Huhn mit Teriakimarinade
- Mini Blätterteigtaschen mit Tomaten-Käsecreme gefüllt
- Ragout von Kräutersaitlingen und Steinchampignons im Tartelette mit Manchego
- Rahmsuppe von Gartenerbsen mit Minze
- Röstitaler mit Tatar vom Sherryatjesfilet
- Scheiben vom Lammrücken mit Minz-Limonengelee auf Thymianbrot
- Gebackener Ziegenfrischkäse auf Pumpernickeltaler mit Birnensenf
- Gänselebermousse auf geröstetem Brioche mit rotem Traubenconfit
- Hummermedaillons auf Mangofächer mit Wasabicreme
- Weißes Schokomousse mit Kirschkompott

Pro Person 11 Stück
27,50 pro Person

Grillbuffets und Hamburger Küche



Grillbuffet I

warm:

- Spareribs in BBQ Marinade
- Hähnchenbrust mit Currymarinade
- Schinken- und Rostbratwurst
- Baked Potatoes mit Gartenkräuterquark
- (vegetarische Alternative nach Bedarf: Gemüsepackchen mit Hirtenkäse und vegetarische Bratwurst)

kalt:

- Ketchup, Senf und verschiedene Grillsaucen
- Ciabatta mit Preiselbeer-Chilibutter
- Bunter Krautsalat mit Schmand, Paprika und Möhrenstreifen
- Cesars Salat mit Parmesan und Frenchdressing
- Salat von der Süßkartoffel mit Lauchzwiebeln und Paprika
- Apple Crumble im Gläschen
- Himbeer-Vanille-Quarkspeise im Gläschen

23,00 € pro Person

Grillbuffet II

warm:

- Schweinenacken in Kräutermarinade
- Hähnchenmedaillons in Paprika-Pesto-Rossomarinade
- Lammhackspieß mit Knoblauch und Schalotten
- (vegetarische Alternative nach Bedarf: Gemüsepackchen mit Hirtenkäse und vegetarische Bratwurst)

kalt:

- Ketchup, Senf und verschiedene Grillsaucen
- Dreierlei Ciabatta und hausgemachter Kräuterbutter und Creme von getrockneten Tomaten
- Rustikaler Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan
- Spirellisalat mit Kräutersaitlingen, Zucchini und Paprika mit Estragondressing
- Bulgursalat mit Tomate, Aubergine, Hirtenkäse und Kräutern
- Austernpilze mit roten Zwiebeln
- Panna Cotta mit Salat von Melisse und Pfirsich
- Mousse au Chocolat im Gläschen

25,00 € pro Person

Grillbuffet III

warm:

- Medaillons von der Rinderhüfte mit Ingwer und Rosmarin
- Poulardenbrust in Pestomarinade
- Garnelenspieße mit Knoblauch und Dill
- Schinken- und Rostbratwurst
- (vegetarische Alternative nach Bedarf: Gemüsepackchen mit Hirtenkäse und vegetarische Bratwurst)

kalt:

- Ketchup, Senf und verschiedene Grillsaucen
- Variation vom Landbrot mit Röstzwiebelbutter und Kräuterquark
- Salat von dreierlei Kartoffeln mit Lauchzwiebel-Schalottenvinaigrette
- Orchivetti mit Kräuteroliven, Avokado, gebratenen Ingwermöhren
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Balsamico und Basilikum
- Geröstete Austernpilze mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico
- Mascarpone-mousse mit Erdbeeren im Gläschen
- Aprikosen Trifle im Gläschen

27,00 € pro Person

Grillbuffets ab 20 Personen

St. Pauli Spezialitäten

warm:

- Labskaus mit Wachtelspiegelei und Heringsfilet
- Birnen, Bohnen und Speck Eintopf
- Hamburger Pannfisch-Spieß mit Senfsoße

kalt:

- Hamburger Partybulette vom Rind mit Original St. Pauli Honig-Apfelsenf
- Geröstete Roggenbrotstulle mit Rote Bete Beizlachs
- Törtchen von Nordseekrabben mit Dillschmand
- Currywurstspieß mit Kartoffelecke

19,90 € pro Person

Hamburger Spezialitäten

warm:

- Grünkohl mit Mini-Süßkartoffeln und Mini-Kochwurst
- Vegetarischer Möhren-Steckrübeneintopf mit Lauch
- Mini-Fischburger mit Remoulade und Gewürzgurkenscheiben

kalt:

- Hamburger Partybulette vom Rind mit Original St. Pauli Honig-Apfelsenf
 - Lebkuchenbeizlachs auf Pumpernickeltaler
 - Salat von Nordseekrabben mit grünem Spargel im Tartelette
 - Pfannkuchenrolle mit Geflügellebermousse und Preiselbeeren
- Dessert:
- Apfelküchlein mit Vanilleschaum

20,90 € pro Person

