

Angebot 1

## **Buffet „Danz up de Deel“**

**Ein rustikales Bauernbuffet mit warmen und kalten Spezialitäten**

*serviert*

### **Hochzeitsuppe**

mit Hühnerfleisch, Gemüseeinlage, Eierstich  
& Fleischklößchen

\*\*\*\*\*

*kalt*

### **Räucherschinken und Bauernmettwurst**

mit feinen Gürkchen

### **Geräucherte Entenbrust**

mit hausgemachter Preiselbeermarmelade

### **Hackepetertorte**

mit Roten Zwiebeln

### **Kleine Schnitzel**

mit Remouladensoße

### **Hackfleischbällchen**

mit scharfem Dip

### **Hähnchenspieße**

mit Ananas

### **Shrimpssalat**

in Dillrahmsoße

### **Skandinavische Siltvariation**

3 verschiedene Heringsmarinaden

### **Räucherlachs und Räucherforelle**

mit Senf-Dill-Honigsoße und Meerrettichsahne

### **Frische Salate**

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven  
mit Balsamico- Vinaigrette & Joghurtdressing

### **Gebratene Champignons**

mit Sherry & Kresse

\*\*\*\*\*

*warm*

### **Braten von Rind & Schwein in Malzbiersoße**

dazu Rotkohl und Saisongemüse

### **Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet**

mit Champignons Kräuterrahm

### **Basmatireis, Kroketten**

kleine gebratene Kartoffeln

\*\*\*\*\*

### **Rote Grütze**

\*\*\*

### **Schokoladenpudding**

\*\*\*

### **Vanillesoße**

\*\*\*

### **Gouda & Brie**

mit Weintrauben

### **Brotkorb und Kräuterbutter**

pro Person 28,90 €

Angebot 2

## **Buffet « Mediterran »**

*Ein Buffet mit kalten und warmen mediterranen Spezialitäten und Antipasti*

*serviert*

### **Broccolicremesuppe**

*mit Mandelsahne*

\*\*\*\*\*

*kalt*

### **Serranoschinken**

*mit Melonenschiffchen*

### **Prosciutto Cotto & Coppa**

*an feinem Gemüseragout & Knoblauchbruschetta*

### **Gebratene Hummerkrabben**

*auf süß-saurem Lauchzwiebel-Paprikagemüse*

### **Gefüllte Peperonischoten**

*mit Frischkäsefüllung*

### **Datteln im Speckmantel**

*mit Speck ummantelte Datteln*

### **Kirschtomaten mit Mozzarellaperlen**

*mit Pesto, Balsamicoessig und Olivenöl*

### **Marinierter Fetakäse**

*mit Roten Zwiebeln in Kräuteröl*

### **Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika**

*eingelegt mit frischen Kräutern und Olivenöl*

### **Sonnengetrocknete Tomaten**

*in Olivenöl*

### **Gebratene Champignons**

*mit Sherry und Kresse*

### **Mediterraner Pastasalat mit Thunfisch**

*feine Nudeln mit Kirschtomaten, Auberginen- und Zucchiniestreifen, Lauchzwiebeln  
mariniert mit frischen Kräutern, Knoblauch, Olivenöl & Zitrone*

### **Frische Salate**

*Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven  
mit Balsamico- Vinaigrette & Joghurtdressing*

\*\*\*\*\*

*warm*

### **Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet**

*auf Ratatouillegemüse*

### **Rinderbraten in Merlot**

*mit Saisongemüse*

### **Broccoli-Kartoffelgratin**

*mit Käse überbacken*

### **Rosmarinkartoffeln & Kartoffel-Lauchrösti**

\*\*\*\*\*

### **Tiramisu**

*hausgemacht*

### **Fruchtsalat**

*mit Quarkcreme*

### **Käse aus aller Welt**

*mit Weintrauben*

### **Ciabattabrot, Fladenbrot**

*mit Kräuterbutter*

**pro Person 33.90 €**

Angebot 3

## **Buffet «Rustikal»**

**Spezialitäten aus deutschen Landen**

*serviert*

### **Hochzeitsuppe**

*mit Huhnfleisch, Gemüse, Eierstich & Fleischklößchen*

\*\*\*\*\*

*kalt*

### **Kasselerlachsbraten und Schwarze Nuß in Senfkornkruste**

*mit gefüllten Tomaten und Remouladensoße*

### **Geräucherter Schinken**

*mit Honigmelone*

### **Hackfleischbällchen**

*mit scharfem Dip*

### **Hähnchenspieße**

*mit Ananas*

### **Matjeshüppchen**

*auf Vollkornbrot*

### **Rustikale Räucherfischplatte**

*mit Senf-Dill-Honigsoße*

### **Omas Heringssalat**

*mit Rote Beete, Gurke und Zwiebel  
in Schmandsahne*

### **Omas Kartoffelsalat**

*mit Tomate und Gurke*

### **Wiener Würstchen (warm)**

### **Käse-Wurstsalat**

*mit Essig & Öl, frischen Kräutern, Paprika  
roten Zwiebeln & Mais*

### **Frische Salate**

*Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven  
mit Balsamico- Vinaigrette & Joghurtdressing*

\*\*\*\*\*

*warm*

### **Rinderrouladen**

*in Malzbiersoße*

### **Panierte Hähnchenschnitzel**

*mit Champignonrahmsoße & Zigeunersoße*

### **Kartoffel-Lauchgratin**

*mit Käse überbacken*

### **Blumenkohl & Broccoli**

*mit polnischer Soße*

### **Kroketten & Rosmarinkartoffeln**

\*\*\*\*\*

### **Rote Grütze**

*mit Vanillesoße*

### **Ostfriesische Vanillecreme**

*mit Rum & Schokosplittern*

### **Gouda & Brie**

*mit Weintrauben*

### **Brotkorb und Butter**

**pro Personen 28,90 €**

Angebot 4

## **Buffet « Globetrotter »**

**Ein Buffet mit internationalen kalten und warmen Spezialitäten**

*serviert*

### **Tomatencremesuppe**

mit Basilikumsahne

\*\*\*\*\*

*kalt*

### **Roastbeef vom argentinischen Angus**

mit hausgemachter Remouladensoße & Pumpernickel

### **Geräucherte Entenbrust**

auf Radicchio-Karottensalat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

### **Schweinefiletscheiben im Kräuterrand**

mit Remouladensoße

### **Serranoschinken**

mit Melonenschiffchen

### **Graved Lachs**

mit Senf-Dill-Honigsoße

### **Krabbensalat**

in Dillrahm

### **Skandinavische Siltvariation**

3 verschiedene Heringsmarinaden

### **Kirschtomaten mit Mozzarellaperlen**

und frischem Basilikum

### **Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika**

ingelegt mit frischen Kräutern und Olivenöl

### **Sonnengetrocknete Tomaten**

mariniert mit Olivenöl, Thymian & Rosmarin

### **Mexikanischer Maissalat**

pikant mariniert, an mit Frischkäse gefüllten Peppadew(Kirschpaprika)

### **Frische Salate**

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven

mit Balsamico- Vinaigrette & Joghurtdressing

\*\*\*\*\*

*warm*

### **Edelfischragout mit Kaiserschoten**

in Rieslingsoße

### **Medaillons vom Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet**

auf Rahmpilzen

### **Ratatouillegratin**

mit Käse überbacken

### **Rosmarinkartoffeln, Basmatireis**

\*\*\*\*\*

### **Panna Cotta**

mit Fruchtpürree

### **Fruchtsalat**

mit Quarkcreme

### **Käse aus aller Welt**

mit Weintrauben

### **Brotvariation & Brötchenkranz**

mit Kräuterbutter

**pro Person 34,90 €**

Angebot 5

## ***Antipasti & Fingerfood-Buffer***

*mediterrane & rustikale Spezialitäten*

*serviert*

### ***Tomatencremesuppe***

*mit Basilikumsahne*

\*\*\*\*\*

*kalt*

### ***Kirschtomaten mit Mozzarellaperlen***

*mit Pesto, Balsamicoessig und Olivenöl*

### ***Marinierter Fetakäse***

*mit Roten Zwiebeln in Kräuteröl*

### ***Hähnchenspieße***

*mit Ananas*

### ***Hackfleischbällchen***

*mit scharfem Dip*

### ***Scampispieße***

*mit Aiolisöße*

### ***Gouda & Brie-Spieße***

*mit Weintraube*

### ***Laugenbrötchen***

*mit Bärlauchdip*

### ***Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika***

*in Olivenöl und Knoblauch*

### ***Sonnengetrocknete Tomaten***

*in Olivenöl*

### ***Gefüllte Peperonischoten***

*(Frischkäsefüllung)*

### ***Datteln im Speckmantel***

*mit Speck ummantelte Datteln*

### ***Gebratene Champignons***

*mit Sherry und Kresse*

### ***Schwarze und Grüne Oliven***

\*\*\*\*\*

### ***Vanillecreme***

*auf Kirschsoße*

### ***Fruchtsalat***

*von frischen Saisonfrüchten*

### ***Cocktailbrötchen und Brotvariation***

*mit Kräuterbutter*

***pro Person 23,90 EURO***

Angebot 6

## «Hochzeitsbuffet»

Ein Buffet mit kalten und warmen mediterranen Spezialitäten und Antipasti

serviert

### **Zucchinicremesuppe**

mit Crôtons

\*\*\*\*\*

kalt

### **Medaillons von Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet**

mit einer herzhaften Frischkäsecreme & Kirschtomaten mit Basilikum garniert

### **Roastbeef vom argentinischen Angus**

mit Pestomajonaise & Broccoli süß-sauer

### **Räucherschinken**

mit Honigmelone

### **Hackfleischbällchen**

mit scharfem Dip

### **Shrimpscocktails**

mit Spargel & Champignon in Cocktailsoße

### **Räucherforellenfilets**

mit Dill-Schmanddip

### **Pikante Fetacreme**

mit feinen Würfeln von Roten Zwiebeln & Paprika  
Olivenöl, Thymian und etwas Knoblauch

### **Balsamico-Champignons**

Champignonköpfe in Olivenöl gebraten & mit Balsamicoessig verfeinert

### **Pikanter Maissalat**

mit Zitronensaft, Olivenöl, Roten Zwiebeln  
Petersilie, Karotten & Roten Paprika

### **Karotten-Radicchiosalat**

mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Fetawürfeln  
weißem Balsamicoessig, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum

### **Frische Salate**

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven  
Balsamico- Vinaigrette & Joghurtdressing

\*\*\*\*\*

warm

### **Pollo a'la Naranja**

Hähnchenbrustfilet in einer Orangen-Weißweinsauce geschmort

### **Schweineschnitzel a'la Milanese**

kleine Schweineschnitzel in Parmesaneisauce gebraten

### **Ratatouillegratin**

mit Käse überbacken

### **Rosmarin-Kartoffelecken**

mit Olivenöl im Ofen gebacken & grobem Meersalz

### **Pasta**

gebunden in einer leichten Tomaten-Basilikumsauce

\*\*\*\*\*

### **Vanille-Quarkcreme**

auf Fruchtgrützen

### **Fruchtsalat**

### **Käseauswahl**

mit Weintrauben

### **Ciabattabrot & Fladenbrot**

mit Kräuterbutter

**pro Person 29,90 €**