

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

Zwiebelmett

mit Roten Zwiebeln

Kleine Schnitzel

mit Remouladensoße

Hackfleischbällchen

mit scharfem Dip

Hähnchenspieße

mit Ananas

Shrimpsalat

in Dillrahmsoße

Heringshäppchen

in 3 verschiedenen Sorten

Räucherlachs und Räucherforelle

mit Senf-Dill-Honigsoße und Meerrettichsahne

Frische Salate

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

Balsamico-Champignons

Champignonköpfe in Olivenöl gebraten & mit Balsamicoessig verfeinert

warm

Braten von Rind & Schwein in Malzbiersoße

dazu Rotkohl und Saisongemüse

Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet

mit Champignons Kräuterrahm

Basmatireis, Kroketten

Kartoffelecken

Rote Grütze

Schokoladenpudding

Vanillesoße

Gouda & Brie

mit Weintrauben

Brotkorb und Kräuterbutter

pro Person 31,50 €

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 Peppadew

(Kirschpaprika) 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

ingelegt mit frischen Kräutern und Olivenöl

Sonnengetrocknete Tomaten

in Olivenöl

Balsamico-Champignons

Champignonköpfe in Olivenöl gebraten & mit Balsamicoessig verfeinert

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 36,50 €

Angebot 3

Buffet «Rustikal»

Spezialitäten aus deutschen Landen

serviert

Hochzeitsuppe

mit Huhnfleisch, Gemüse, Eierstich & Fleischklößchen

kalt

Kasselerlachsbraten

mit Ananas-Lauchsalat in einer leichten Majonaise

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 & Wurststreifen

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 Champignonrahmsauce & Zigeunersauce

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 31,50 €

Angebot 4

Buffet « Globetrotter »

Ein Buffet mit internationalen kalten und warmen Spezialitäten

serviert

Tomatencremesuppe

mit Basilikumsahne

kalt

Roastbeef vom argentinischen Angus

mit hausgemachter Remouladensoße

Geräucherte Entenbrust

auf Radicchio-Karottensalat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Schweinefiletscheiben

mit Remouladensoße

Serranoschinken

mit Melonenschiffchen

Graved Lachs

mit Senf-Dill-Honigsoße

Krabbensalat

in DillrahmsöÙe

Heringshäppchen

in 3 verschiedenen Sorten

Kirschtomaten mit Mozzarellaperlen

und frischem Basilikum

Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika

eingelegt 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 RieslingsoÙe

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 37,50 €

Grillbuffet <<Deluxe>>

Ein Buffet mit mediterranen Spezialitäten & Rustikalem vom Grill

serviert

Suppe nach Wahl

Antipastibuffet

Serranoschinken

mit Melonenschiffchen

Kirschtomaten mit Mozzarellaperlen

mit Pesto, Balsamicoessig und Olivenöl

Marinierter Fetakäse

mit Roten Zwiebeln in Kräuteröl

Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika

ingelegt mit frischen Kräutern und Olivenöl

Gefüllte Pepadew

(Frischkäsefüllung)

Sonnengetrocknete Tomaten

in Olivenöl

Balsamico-Champignons

Champignonköpfe in Olivenöl gebraten & mit Balsamicoessig verfeinert

Oliven & Pepperoni

Marinierte Artischocken

Grillbuffet

Marinierte Schweinenackensteaks

Rostbratwurst

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Mariniertes Steinbeißerfilet in Folie

Chilidip

Sweet-Chicken-Soße

Bärlauchdip

Ketchup, Senf

Ofenkartoffeln, Maiskolben

Krautsalat, Kartoffelsalat, Bauernsalat

Brotvariation, Brötchenkranz & Caviarbrötchen

mit Kräuterbutter

Dessert

Fruchtsalat

mit Quarkcreme

Fruchtgrützen

auf Vanille-Quarkcreme

Internationale Käseauswahl

mit Weintrauben

pro Person 40,50 €

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

Marinierter Fetakäse

mit Roten Zwiebeln in Kräuteröl

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-Weißweinsoße geschmort

Schweineschnitzel a 'la Milanese

kleine Schweineschnitzel in Parmesanei gebraten

Ratatouillegratin

mit Käse überbacken

Rosmarin-Kartoffelecken

mit Olivenöl im Ofen gebacken & grobem Meersalz

Pasta

gebunden in einer leichten Tomaten-Basilikumsoße

Vanille-Quarkcreme

auf Fruchtgrützen

Fruchtsalat

Käseauswahl

mit Weintrauben

Ciabattabrot & Fladenbrot

mit Kräuterbutter

pro Person 33,50 €