

Frühling

März bis Mai

ab 30 Personen

Vorspeisenteller serviert

Shrimpscocktail

Parmaschinken mit Melone

Tomate-Mozzarella

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Suppe

Bärlauchcremesuppe

mit geröstetem Schinken

-in der Tasse serviert-

vom Buffet

Roastbeef am Stück gebraten

mit Estragon-Kerbelsauce, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Mit provenzalischen Kräutern im Ofen gebackener Lachs

mit Limettensauce, Wurzelgemüse und buntem Reis

Gebratene Maispoularde

mit Salbeisauce, buntem Pfannengemüse und Spätzle

Dessertbuffet

Panna cotta mit Himbeermark

Rote Grütze mit Vanillesauce

Salat von frischen Früchten

Käseauswahl

pro Person € 46,00

Sommerbuffet

ab 30 Personen

-Mai bis August-

Suppe

Spargelcremesuppe

-in der Tasse serviert-

Vorspeisenbuffet

Junge holländische Matjesfilets mit verschiedenen Saucen

Lachstatar an Zuckerschotensalat

Bunter Spargelsalat mit Cherrytomaten und Pinienkerne

Friseesalat mit Roastbeef und Parmaschinken

Tomate mit Mozzarella und Basilikum, bunter Sommersalat

warme Gerichte

Mit Thymian und Rosmarin marinierte - in der Schale gegrillte - Gambas auf Wok-Gemüse

Auf der Haut gebratener Zander auf Blattspinat mit Pernodsauce

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise

Yakitori-Poulardenbrust

Gartenfrische Sommergemüse

Kartoffelgratin, Basmatireis, Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Panna cotta mit frischen Beeren

Crème brûlée

Schokoladenmousse

Käseauswahl

Preis pro Person € 56,00

Herbst

ab 30 Personen

-September bis November-

Vorspeisenteller serviert

*Graved Lachs an Forellencreme mit Krabbensalat
Kleines Salatbouquet und geröstetes Ciabatta*

Suppe:

-in der Tasse serviert-

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

vom Buffet

-je Hauptgang gibt es ein Buffet-

Knusprig gebratene Vierländer Ente

mit Marzipan-Apfel, Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen

*Rosa gebratenes argentinisches Angus-Roastbeef
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin*

Zanderfilets auf Weißweinsauce

mit geröstetem Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

Dessertbuffet

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Rote Grütze mit Vanillesauce

Eisbombe mit heißen Saucen

Käseauswahl

pro Person € 48,50

Winterbuffet

ab 30 Personen

-Mitte November bis Februar-

Suppe

Selleriecremesuppe

mit Mettflöckchen und Kartoffelcroûtons

-in der Tasse serviert-

Vorspeisenbuffet

Geräucherte Gänsebrust mit Rotkrautsalat

Geräucherter Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich

Medaillons vom Rehrücken mit Gewürzbirne

Feldsalat mit Kartoffel- Dressing

warme Gerichte

Steak von Fjordforelle mit Weißwein- Dillsauce

Schweinenackenbraten mit Dunkelbiersauce

Kross gebratene Vierländer Ente mit Orangensauce

Gebuttertes Wurzelgemüse, geschmorter Spitzkohl

Apfelrotkohl mit glasierten Esskastanien, Rosenkohl

Kroketten, Nusskartoffeln, kleine Kartoffelklöße

Dessertbuffet

Gefüllte Bratäpfel mit warmer Vanillesauce

Aachener Printenmousse

Vanilleeis mit heißen Cognac Kirschen

Käseauswahl

pro Person € 43,00

Fluss & Meer

ab 30 Personen

Suppe

*Kartoffelcremesuppe mit Nordseekrabben
-in der Tasse serviert-*

Vorspeisenbuffet

*Matjes söt & sur
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich
Anisgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Räucherfische aus Nord- und Ostsee
Roter Heringssalat
Gurkensalat in Dill
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Kleine Frikadellen mit Meerrettich
Gebratene Poulardenbrüstchen auf Apfel-Sellerie-Salat*

Warme Gerichte

*Red Snapper mit Pfannengemüse & Mississippi-Reis
Pochierter Schellfisch in leichter Senfsauce mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln
Burgunder Rollbraten mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kroketten
Lammragout mit Spätzle*

Dessertbuffet

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten
Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen*

Käseauswahl

pro Person € 39,50

Pasta & Co.

ab 30 Personen

Antipastiteller serviert

Carpaccio vom Rind

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Vitello Tonnato

Zupa

Minestrone

-in der Tasse serviert-

Il secondo

Gegrillte Doradenfilets auf Fenchel-Ragout

In ihrer Schale gegrillte Gambas auf Wurzelgemüse

Piccata vom Schweinelendchen

Pouardenbrüstchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten

Mediterranes Gemüse

Gebratene Kartoffel-Gnocchi mit Thymian

Rosmarin-Kartoffeln, gratinierte Tomaten

Dolci

Tiramisu

Panna cotta mit Himbeermark

Italienische Käseauswahl

Ciabatta, Focaccia, Baguette

pro Person € 42,00

Rustikal & nordisch

ab 30 Personen

Suppe

*Norddeutsche Hochzeitssuppe
-in der Tasse serviert-*

Vorspeisenbuffet

*Vegeacker Matjesfilets mit Hausfrauensauce
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer- Meerrettich
Gebeizter Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Geflügelsalat
Bunter Bauernsalat mit Käse- und Schinkenstreifen
Holsteiner Katenrauchschinken
Kleine Frikadellen mit Meerrettichcreme
Panierte Hähnchenschnitzel mit Zitrone*

warme Gerichte

*Krustenbraten mit Kümmeljus
Rinderschmorbraten mit Rotwein-Sauce und Rotkohl
Finkenwerder Schollenfilets mit krossem Speck
Gartengemüse der Saison, hausmacher Bratkartoffeln
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln*

Dessertbuffet

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten
Grießflamerie mit Himbeersauce
Deftige Landkäse*

pro Person € 42,00

Der Klassiker

ab 30 Personen

Suppe

Hochzeitssuppe

-in der Tasse serviert-

Vorspeisenbuffet

Frische Salate mit diversen Zutaten wie:

Crevetten, Oliven, Croûtons, Thunfisch, Schafskäse

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Verschiedenes, gegrilltes Gemüse

Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich

Melone mit Parmaschinken

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

warme Gerichte

Walliser Filetspitzen mit frischen Kräutern und Pilzen in Rahm

Kross gebratene Ente „à l'orange“

Gebackene Garnelen auf Safranreis mit Wokgemüse und Sprossen-Nuss-Salat

Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Crème brûlée

Salat von frischen Früchten

Schokoladenmousse

Käseauswahl

pro Person € 45,-

Kenner & Genießer

ab 30 Personen

zum Empfang gereicht

Crudités mit Dips

Crostini mit Tomate und Olivenpaste

Grissini mit Parmaschinken

Suppe

Steinpilzconsommé mit Ravioli

-in der Tasse serviert-

Vorspeisenbuffet

Frische Salate mit diversen Zutaten wie:

Oliven, Croûtons, Thunfisch, Schafskäse, Cocktailtomaten

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Mediterranes Gemüse in Olivenöl eingelegt

Irischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Eismeer-Crevetten Cocktail

Carpaccio alla Cipriani

warme Gerichte

Zartgeschmorte Lammkeule

Glasierte Szechuan-Ente auf knackigem Wok-Gemüse mit Ingwer-Limetten-Sauce

Gambas in der Schale gegrillt

Im Ofen gebackener Lachs mit provenzalischen Kräutern und Olivenöl

Kräuterreis, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und gebratene Serviettenklöße

Desserbuffet

Crème brûlée

Salat von frischen Früchten

Tiramisu

Französische Käseauswahl

pro Person € 49,00

das kleine Buffet

von 20- max. 30 Personen

Suppe

*Kartoffelcremesuppe mit Schnittlauch
-in der Tasse serviert-*

Vorspeisenbuffet

*Roastbeef mit Remouladesauce
Gegrilltes, mediterranes Gemüse
Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
Shrimpscocktail
Verschiedene frische Salate mit Dressing*

warme Gerichte

*Schweinefilet im Ganzen auf Pilzrahm
Maispoularde in Salbeisauce
Lachsseiten gebacken mit Dillsauce
Gemüsestrudel mit Paprikasauce
Gartengemüse und Blattspinat
Rosmarinkartoffeln und Basmatireis*

Dessertbuffet

*Panna Cotta mit Himbeeren
Schokoladenmousse
Frischer Obstsalat*

€ 30,00 pro Person

das kleine Buffet II

von 20-max. 30 Personen

Suppe

Karotten Ingwersuppe

-in der Tasse serviert-

Vorspeisenbuffet

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Elsässer Wurstsalat mit Käse und Gewürzgurke

Krebsnasen mit American Dressing

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf- Dilldressing

Verschiedene Blattsalate mit Croûtons , Pinienkernen und Radieschen

warme Gerichte

Piccata vom Schwein mit Tomatensauce und Pasta

Gebratenes Lachssteak auf mediterranem Gemüse

Rindergulasch mit Spätzle

Dessertbuffet

Crème brûlée

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 34,00 pro Person