

Frühling & Sommer

März bis August

ab 30 Personen

Vorspeisenteller serviert

Shrimpscocktail

Parmaschinken mit Melone

Tomate-Mozzarella-Spießchen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Suppe

Tomatenconsommé

mit kleinen Ravioli

-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, Frühlingssalaten 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

Carpaccio vom Angus-Roastbeef auf knusprigen Käsestangen

Grüne Spargelspitzen mit 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 mit gebratenen Austernpilzen

Gartenfrische Sommergemüse

Kartoffelgratin, Basmatireis, Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Panna cotta mit frischen Beeren

Crème brûlée

Schokoladenmousse

Käseauswahl

Preis pro Person € 46,00

Herbst & Winter

ab 30 Personen

-September bis Februar-

Vorspeisenteller serviert

Forellenfilet

Graved Lachs

Krabben

Kleines Salatbouquet

Tomaten-Crostino

Suppe:

-in der Tasse serviert-

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

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, Pfifferlingen, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Zanderfilets auf Weißweinsauce

mit frischen Salaten 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

Maronensuppe mit Baileys

-in der Tasse serviert-

Vorspeisenbuffet

Geräucherte Gänsebrust mit karamellisierten Apfelspalten

Geräucherter Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich

Medaillons vom Rehrücken mit Gewürzbirne

Feldsalat mit Kartoffel- Dressing

warme Gerichte

Steinbeißerfilet mit Weißwein- Dillsauce

Spanferkelrücken mit Dunkelbiersauce

Kross gebratene Vierländer Ente mit Orangensauce

Getrüffelsteckrübenstreifen, 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
Geflügelsalat und 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

*Crostini mit Tapenade
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Gegrilltes Gemüse
Carpaccio alla Cipriani*

Zupa

*Minestrone
-in der Tasse serviert-*

Il secondo

*Gegrillte Doradenfilets auf Fenchel-Ragout
In ihrer Schale gegrillte Gambas auf Tomaten-Pappardelle
Piccata vom Schweinelendchen
Poulardenbrüstchen mit Salbei und Pancetta gebraten
Mediterranes Gemüse
Gebratene Kartoffel-Gnocchi mit Salbei
Rosmarin-Kartoffeln, gratinierte Tomaten*

Dolci

*Tiramisu
Panna cotta mit Himbeermark*

*Italienische Käseauswahl
Ciabatta, Focaccia, Baguette, Grissini*

pro Person € 39,00

Rustikal & nordisch

ab 30 Personen

Suppe

Norddeutsche Hochzeitssuppe

-in der Tasse serviert-

Vorspeisenbuffet

Vegesacker Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich

Gebeizter Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Geflügelsalat

Bunter Bauernsalat mit Käse- und Schinkenstreifen

Holsteiner Katenrauchschinken

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Kleine Frikadellen mit geriebenem Meerrettich

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

Vanilleeisbombe mit heißen Cognac-Kirschen

Salat von frischen Früchten

Deftige Landkäse

pro Person € 37,00

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

Gegrillte Zucchinischeiben mit Pecorino und Cocktailtomaten

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 Aioli

Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Crème brûlée

Salat von frischen Früchten

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Käseauswahl

pro Person € 42,-

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

Zwischenahner Rauchaal mit geriebenem Meerrettich

Irischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Eismeer-Crevetten mit Curry-Mango-Dip und Melone

Carpaccio alla Cipriani

warme Gerichte

Lammrücken unter einer Kräuter-Pinienkruste

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 Macaire-Kartoffeln

Desserbuffet

Crème brûlée

Salat von frischen Früchten

Tiramisu

Eisbuffet mit heißen Saucen und Gebäck

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
Shrimpsalat
Verschiedene frische Salate mit Dressing*

warme Gerichte

*Schweinefilet im Ganzen
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 Steinbeißerfilet auf mediterranem Gemüse

Rindergulasch mit Spätzle

Dessertbuffet

Crème brûlée

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 34,00 pro Person