

Sibirien

festlich feiern

Verehrte Gäste,

mit diesen Büffetvorschlägen möchten wir Ihnen Anregungen für Ihr Fest in Sibirien geben. Gemeinsam mit Ihnen zaubern wir Ihr Traumbüffet!

Im persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne bei der Büffetplanung, der Auswahl der begleitenden Getränke, der Tischordnung und der Dekoration.

Alle Gerichte bereiten unsere Köchinnen und Köche aus hochwertigen, regionalen Zutaten tagesfrisch für Sie zu.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Ernährungsgewohnheiten und Unverträglichkeiten.

Verschiedene Themenbüffets bieten wir Ihnen ab 25 Personen an.

Gerne stellen wir auch Büffets nach Ihren persönlichen Ideen und Wünschen zusammen.

Die Preise beinhalten die Kosten für Raum, Service, festlich gedeckte Tische und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%. Für Kinder von 6-12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Menüpreises. Kinder unter 6 Jahren laden wir ein.

Die Räume stehen Ihnen ½ Stunde vor und ½ Stunde nach der Feier zur Verfügung. Sonderregelungen sind nach Absprache möglich.

Bitte teilen Sie uns einen Tag vor der Feier die verbindliche Personenzahl mit.

Seit über 100 Jahren richten wir Feiern nach den Wünschen unserer Gäste aus und machen auch Ihr Fest zu einem einzigartigen und unvergesslichen Erlebnis.

Anette Thormählen

Heike Thormählen

Stand: Mai 2017

Bratkartoffelbuffet

Kräuternackenbraten¹ mit Soße vom Bratenfond und Gemüse

Zucchinischeiben mit Schafskäse überbacken

Eierplatte

Hackbällchen

Honigmelone mit Katenschinken¹

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich²

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Bunter Salat mit Dressing

Brot und Butter³

Dazu reichen wir herzhaftes Bratkartoffeln mit Speck¹ und Zwiebeln.

Komplettpreis pro Person 30,50

Für "Naschkatzen" empfehlen wir, das Buffet mit einem Dessert zu versüßen.

Quarkbeerdessert

pro Person 4,50

Vanilleeis³ mit heißen Kirschen

pro Person 4,50

Holsteiner Büffet

Warme Gerichte

Mehlbeutel, luftig und lecker, mit geräucherter Rindfleisch¹
Senfsauce, Backobst und Petersilienkartoffeln

Tafelspitz vom Marschwiesenrind mit Meerrettichsauce²
und grünen Bohnen

Kalte Spezialitäten

Fischgerichte

Zartes Matjesfilet mit verschiedenen Saucen
Räucherlachsvariationen mit Sahnemeerrettich²
Nordseekrabben² im Gläschen

Fleischspezialitäten

Holsteiner Katenrauchschenken¹ mit Melone
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Hackbällchen und herzhaft Bratkartoffeln¹

Gekochte Landeier

Käseplatte³

Backpflaume im Speckmantel¹

Ziegenkäse mit Feigensenf auf Pumpernickel

Brotauswahl mit Butter³

Bunter Salat mit Dressing

Dessert

Zitronencreme nach Familienrezept

Vanilleeis³ mit heißen Kirschen

Komplettpreis pro Person 40,50

Mediterranes Büffet

Antipasti

Paprika mit Basilikum

Champignons mit Zitronenthymian

Zucchini mit Sonnenblumenkernen

Vitello Tonnato

Galiamelonenschiffchen mit Parmaschinen¹

Auberginenröllchen mit Frischkäse-Minze-Creme

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum Schafskäse mit rotem Pfeffer

Oliven

Gefüllte Weinblätter

Hackbällchen mit Rosmarin

Grünschalmuscheln in Schale

Bunte Salatplatte mit Dressing

Brotauswahl mit Butter³ und Kräuterbutter³

Warme Gerichte

Jungschweinrücken¹ mit Sesamkartoffeln, Bratenjus
Broccoliröschen und Fingerkarotten

Hähnchenbrust auf Ratatouille mit Reis

Bandnudeln mit Steinpilzsauce

Zuchini-Ziegenkäse-Gratin

Dessert

Tiramisu, Limettencreme und Obstplatte

Komplettpreis pro Person 43,00

Das Lieblingsbüffet unserer Gäste

Schlemmerbüffet „Sibirien“

Kalte Spezialitäten

Mediterrane Gemüseantipasti
Auberginenröllchen mit Frischkäse
Tomaten mit Mozzarella
Fingerfoodvariationen
Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce
Räucherlachs und gebeizter Lachs mit Honigsenfsoße
Räucherfischvariationen
Nordseekrabben² im Gläschen
Garnelen mit Cocktailsoße
Zarte Matjesfilets mit verschiedenen Soßen
Käseplatte³, Brotauswahl mit Butter³

Bunter Salat mit Dressing

Warme Gerichte

Schweinemedallions in grüner Pfeffersoße
Blumenkohl und frische Möhren
Bratkartoffeln¹
Entenbrustfilet auf Wirsinggemüse mit Kroketten
Gebratenes Zanderfilet mit grünem Spargel,
Zitronengrasssoße und Reis

Dessert

Frischer Obstsalat mit Sahne, Eisauswahl³
Erdbeertiramisu

Komplettpreis pro Person 45,00

Exquisites Feinschmeckerbüffet

Antipasti

Antipastispießchen Pasta und Geflügel
Cantaloupemelone mit Seranoschinken¹

Carpaccio vom Rinderfilet
Gefüllte Poularde
Rehrücken mit Preiselbeeren

Jacobsmuscheln auf Avocadomus
Nordseekrabben² im Gläschen
Räucherlachs und Gravedlachs
Heilbuttecken mit Ananas
Fischlollies und Fischpralinen
Lachsduett mit Blätterteig

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Lammrücken auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelgratin
Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen
Frischwassergarnelen mit Wildreis und Zitronengrassoße

Stangenbrot und Butterröschen³
Käsespezialitäten³

Dessert

Mascarponecreme mit Himbeeren, Mousse au chocolat,
Obstsalat mit Sahne und Konditoreneistorte

Komplettpreis pro Person 54,00

Herzhaftes Grillbüffet

Frisch vom Grill erwartet Sie

Kasselernackekarbonade¹

marinierte Hähnchenbrust

schmackhafte Schinkengrillwurst¹

Gemüsepäckchen

Schafskäse

Das Beilagenbüffet bietet

Kartoffelsalat, Nudelsalat und bunten Frischkostsalat mit Dressing

Kartoffelspalten mit Sour Cream, Pommes Frites, verschiedene Soßen

Stangenbrot, Kräuterbutter

Besteck und Teller auf dem Büffet

Komplettpreis pro Person 35,00

Premium Grillbüffet

Lammlachse, Rumpsteak, Putenbrustfilets, Grüner Spargel im Speckmantel, Lachs-Garnelen-Spieß, gebratene Ananas, Gemüsepäckchen und gebackener Schafskäse frisch vom Grill

Große Auswahl an Gemüseantipasti, Tomate mit Mozzarella
Melonenschiffchen, Bunte Obstplatte
Frische Salate mit Dressing,
Rote-Bete-Salat, Cous-Cous-Salat

Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffel Frites mit Sour Cream

Auswahl von Grillsoßen

Stangenbrote mit Olivencreme
Landbutter und Gourmetsalzen

Festlich gedeckte Tische mit Stoffservietten

Komplettpreis pro Person 48,00

Vegetarisches Büffet

Warme Gerichte

Möhrencocossuppe
Linsencurry mit Cashewkernen ✓
Glasnudeln aus dem WOK mit Asiagemüse ✓
Quiche mit grünem Spargel
Gnocchi mit Zucchini und Paprika ✓
Gemüsegratin

Kalte Gerichte

Gemüseantipasti von Zucchini, Paprika und Champignons ✓
Tomate-Mozzarella-Türmchen
Gefüllte Weinblätter

Chicorée-Apfel-Salat
Cous-Cous-Salat ✓
Avocadosalat ✓

Käseplatte³ ✓
Bunte Salatplatte ✓ mit Dressing und Kernen
Stangenbrot, Butter³ und Tomaten-Kräuter-Streichcreme ✓

Dessert

Frischer Obstsalat ✓ mit Sahne, Eisauswahl und
Pflaumencrumble

Komplettpreis pro Person 44,00

✓ Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.

Kinderbüffets

(ab 10 Kindern)

„Lauras-Stern-Büffet“

Spiralnudeln mit Tomatensoße
Chicken nuggets, Pommes frites, Miniwürstchen¹

Dessert

Eis³
Schokofrüchte
Obstsalat im Gläschen

Komplettpreis pro Kind 14,50

„Maus- und Elefant-Büffet“

Fischstäbchen mit Pommes frites
Schleifchennudeln mit Broccolissoße
Hackbällchen
Cherrytomaten und Möhrenstreifen

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesoße³
Eis am Stiel³

Komplettpreis pro Kind 14,50

Kalt-warme Büffetkomponenten zur Wahl

Gerne stellen wir mit Ihnen auch Büffets individuell zusammen. Die folgenden Speisen dienen als Vorschlag. Haben Sie eigene Ideen? Sprechen Sie uns an, wir lernen gerne etwas Neues kennen.

Antipasti

Auberginenröllchen mit Frischkäse
 Calamari fritti
 Garnelen im Kartoffelnest
 Gefüllte Champignons, gefüllte Weinblätter
 Oliven ✓, Vitello Tonnato
 Tomate mit Mozzarella, Provenzalische Tomaten,
 Galiamelone mit Schinken¹ Antipastispießchen
 Gemüseantipasti ✓, Schafskäse mit rosa Pfeffer, Cous-Cous-Salat
 Zucchini-Ziegenkäse-Türmchen

Warme Komponenten

Hieraus sollten Sie maximal 2-3 Gerichte wählen, damit das Büffet übersichtlich bleibt.

Bandnudeln mit Steinpilzsoße
 Fasanen- oder Perlhuhnbrust auf Wirsing
 Gebratener Zander in Sesam, Lachs oder Seeteufel
 Glasnudeln mit Asiagemüse ✓
 Hähnchenbrust auf Ratatouille
 Kasseler¹ in Blätterteig, Kräuternackenbraten¹
 Lammrücken auf mediterranem Gemüse
 Lauchtorte, Zwiebelkuchen, Champignons in Sahnesoße
 Linsencurry mit Cashewkernen ✓
 Mehlbeutel mit Beilagen
 Schweine- oder Putengeschnetzeltes
 Schweinemedallions in grüner Pfeffersoße
 Tafelspitz mit Meerrettichsoße
 Zucchini-scheiben mit Schafskäse

Vegane Gerichte haben wir für Sie mit dem Symbol ✓ gekennzeichnet.

Beilagen

Bunte Gemüseplatte, Wok-Gemüse ✓
Farfalle, Gnocchi, Bandnudeln,
Herzhafte Bratkartoffeln¹, Kartoffelgratin, Krokette ✓
Petersilienkartoffeln ✓, Reis, Rosmarinkartoffeln ✓
Rösti, Sesamkartoffeln ✓
Stangenbrot mit Butter³ oder Streichcreme
Frische Salate mit Dressings ✓

Fisch

Grünschalmuscheln
Geräucherter Lachs
Gebeizter Lachs
Stremellachs, Lachsterrine
Nordseekrabben²
Garnelen
Räucheraal auf Rührei
Geräucherte Forellenfilets
Matjes mit Soßen
Lachspralinen
Jacobsmuscheln mit Avocadocreme

Fleisch

Carpaccio vom Rinderfilet
Entenbruststreifen mit Cumberlandsoße
Gefüllte Poularde
Honigmelonenschiffchen mit Holsteiner Schinken¹
Hackbällchen
Medaillons vom Schwein
Geräucherte Putenbrust¹
Roastbeef mit Remouladensoße
Rehrücken

Leckere Kleinigkeiten

Käseauswahl³
Eier (gefüllt oder ungefüllt)
Gefüllte Blätterteigtaschen
Tomaten mit Mozzarella ✓
Gefüllte Weinblätter, Oliven, Peperoni ✓
Backpflaumen oder Datteln im Speckmantel¹
Mozzarella Sticks, Frühlingsröllchen, Garnele im Teigmantel

Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Croissants, Butter, Kräuterbutter, Avocadocreme, Olivencreme, Thymiancreme

Dessert

Bunte Obstplatte ✓
Frischer Fruchtsalat mit Sahne
Mascarponecreme mit Himbeeren
Eisauswahl³
Mousse au chocolat, Tiramisu
Creme brûlée, Panna Cotta
Zitronencreme, Baileycreme mit Kirschen
Caipirinha Creme oder Pina Colada Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße³
Schokoladenpudding mit Vanillesoße³
Frische Früchte, Pflaumencrumble
Quarkbeerendessert
Vanilleeis³ mit heißen Kirschen
Erdbeertiramisu

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer.

Unsere Speisen werden aus natürlichen Zutaten und soweit möglich ohne Zugabe von Zusatzstoffen hergestellt. Bei einigen wenigen Produkten finden Sie durch die Rezeptur bedingte Zusatzstoffe, die wir Ihnen wie folgt deklariert haben:

- 1: Nitritpökelsalz
- 2: Konservierungsstoff
- 3: Farbstoff

Spuren von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen sind möglich.

Sollten Sie Gäste mit Lebensmittelallergien oder bestimmten Ernährungswünschen haben, sprechen Sie uns bitte an. Unsere Köchinnen und Köche können Ihnen genau sagen, welche Lebensmittel verwendet wurden und bieten Ihnen gerne Alternativen an.

Vegane Gerichte haben wir für Sie mit dem Symbol ✓ gekennzeichnet.