

Sibirien

festlich feiern

Verehrte Gäste,

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 Allergien.

Büffets bieten wir Ihnen ab 25 Personen an.

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

Die Endpreise beinhalten alle Kosten für die Raumnutzung, unseren freundlichen Service und festlich gedeckte Tische. Für Kinder von 6-12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Büffetpreises. Kinder unter 6 Jahren laden wir ein.

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

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

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Anette Thormählen

Heike Thormählen

Stand: November 2018

Bratkartoffelbüffet

Spanferkelrollbraten¹ und Putenschnitzel mit Soße vom Bratenfond und Gemüseauswahl

Landeier in Kräutersoße

Backpflaumen im Speckmantel¹

Rinderhackbällchen

Honigmelone mit Katenschinken¹

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich²

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Schafskäse mit rosa Pfeffer

Bunter Salat mit Dressing

Brot und Butter³

Dazu reichen wir herzhaftes Bratkartoffeln mit Speck¹ und Zwiebeln.

Komplettpreis pro Person 32,00

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

Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Vanilleeis³ mit heißen Kirschen

pro Person 4,50
pro Person 5,50

Holsteiner Büffet

Warme Gerichte

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

Tafelspitz vom Marschwiesenrind mit Meerrettichsauce²
und grünen Bohnen

Gratin mit Gemüse der Saison

Kalte Spezialitäten

Zartes Matjesfilet mit Apfelrahm und Preiselbeer-Soße

Geräucherter und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich²

Nordseekrabben² im Gläschen

Holsteiner Katenrauchschinken¹ mit Melone

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Rinderhackbällchen

Rote Bete Carpaccio

Käseplatte³

Backpflaume im Speckmantel¹

Ziegenkäse mit Feigensenf im Gläschen

Herzhafte Bratkartoffeln¹, Brotauswahl mit Butter³

Bunter Salat mit Dressing

Dessert

Zitronencreme nach Familienrezept
Vanilleeis³ mit heißen Kirschen

Komplettpreis pro Person 43,00

Mediterranes Büffet



Antipasti

Gemüseantipastiplatte

Oliven

Champignons mit Zitronenthymian

Auberginenröllchen mit Frischkäse-Minze-Creme

Tomaten mit Mozzarella

Vitello Tonnato

Galiamelonenschiffchen mit Parmaschinken¹

Garnele im Kartoffelnest

Lachs in Blätterteig

Meeresfrüchtesalat „Nizza“

Bunte Salatplatte mit Dressing

Parmesan mit Orangensenf im Gläschen

Stangenbrot mit Olivencreme und Kräuterbutter³

Warme Gerichte

Jungschweinrücken¹ mit Rosmarinkartoffeln, Bratenjus
Broccoliröschen und Fingerkarotten

Hähnchenbrust auf Ratatouille mit Reis

Bandnudeln mit Steinpilzsauce

Dessert

Tiramisu, Limettencreme und Obstauswahl

Komplettpreis pro Person 46,00

Das Lieblingsbüffet unserer Gäste

Schlemmerbüffet „Sibirien“

Kalte Spezialitäten

Mediterrane Gemüseantipasti

Auberginenröllchen mit Frischkäse

Tomaten mit Mozzarella

Fingerfoodvariationen

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Lachsvariationen mit Honigsenfsoße

Räucherfischpralinen

Nordseekrabben² im Gläschen

Frischwasser-Garnelen mit Aioli

Zarte Matjesfilets mit verschiedenen Soßen

Käseplatte³, Brotauswahl mit Butter³

Bunter Tomatensalat mit Ruccola

Quinoasalat, Süßkartoffelsalat

Warme Gerichte

Schweinemedallions mit grüner Pfeffersoße,
Romanescoröschen, frischen Möhren und Bratkartoffeln¹

Entenbrustfilet auf Wirsinggemüse mit Kroketten

Gebratenes Zanderfilet mit grünem Spargel,
Zitronengrassoße und Reis

Dessert

Obstauswahl, Eistorte und Himbeertiramisu

Komplettpreis pro Person 48,00

Exquisites Galabüffet

Kalte Spezialitäten

Auswahl von Gemüseantipasti

Cantaloupemelone mit Serranoschinken¹

Carpaccio vom Rinderfilet

Rehrücken mit Preiselbeeren

Jacobsmuscheln auf Avocadomus im Gläschen

Kleine Schälchen mit Nordseekrabben²

Räucherlachs und Gravedlachs mit Honigsenfsoße

Geräucherte Heilbuttecken mit Ananas

Lachs in Blätterteig

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Käsespezialitäten³, Stangenbrot und Butterröschen³

Warme Gerichte

Lammrücken auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Gebratene Wachteln mit bunten Gemüsen und Trüffelsoße

Frischwassergarnelen mit Wildreis und Zitronengrassoße

Quiche von grünem Spargel

Dessert

Mascarponecreme mit Himbeeren und Mousse au Chocolat in Gläschen

Obstsalat mit Schlagsahne und Macarons

Komplettpreis pro Person 58,00

Herzhaftes Grillbüffet

Frisch vom Grill erwartet Sie:

Mariniertes Putensteak, Schaschlik-Spieße und Lachs

Schmackhafte Schinkengrillwurst¹

Gemüsepäckchen

Mediterraner Schafskäse

Das Beilagen-Büffet bietet:

Pennesalat, Mexikosalat und bunter Frischkostsalat mit Dressing

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream, Pommes Frites

Verschiedene Soßen

Stangenbrot, Kräuterbutter und Dipp

Besteck und Teller auf dem Büffet

Komplettpreis pro Person 38,00

Premium Grillbüffet

Lammlachse, Rumpsteak, Putenbrustfilets, Grüner Spargel im Speckmantel, Lachs mit Frischwasser-Garnele, gebratene Ananas, Gemüsepäckchen und gebackener Schafskäse frisch vom Grill

Große Gemüseantipastiplatte, Tomate mit Mozzarella, Rote Bete Carpaccio, Melonenschiffchen, Bunte Obstplatte
Frischer Salat mit Dressing, Rote-Bete-Salat, Cous-Cous-Salat, Süßkartoffelsalat, Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffel Frites mit Sour Cream
Auswahl von Grillsoßen

Stangenbrote mit Olivencreme
Landbutter und Gourmetsalze



Festlich gedeckte Tische mit Stoffservietten

Komplettpreis pro Person 48,00


Vegetarisches und eganes 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
Avocadosalat 
Süßkartoffelsalat 

Käseplatte³
Bunte Salatplatte  mit Dressing
Focaccia und Tomaten-Kräutercreme 

Dessert

Frischer Obstsalat  mit Sahne
Eisauswahl
und Pflaumencrumble

Komplettpreis pro Person 44,00

 Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.

Zu später Stunde

Ihre Gäste werden es lieben

Currywurst mit Baguettebrot	Portion	5,00
Currywurst mit Pommes frites	Portion	6,50
Donutwall	Person	6,50
Hot-Dog-Buffer	Person	6,50
3 Miniburger (Vegetarisch, Pute und Rinderhack)	Person	7,50
Chili con carne mit Baguette	Person	7,50

Leckerer aus dem Suppentopf

Käse-Lauch-Suppe mit Hack	Tasse	7,50
Italienische Tomatensuppe	Tasse	7,00
Gulaschsuppe mit Stangenbrot	Tasse	7,50

Schnittchen

vom Buffet oder am Tisch serviert

Stangenbrot mit Mettwurst ¹ , Ei, Geräucherter Putenbrust ¹ und Schnittkäse ³		14,50
Stangenbrot belegt mit Roastbeefröllchen, Räucherlachs, Ei, Tomate mit Mozzarella und Käse		18,50
Auswahl an Hart- und Weichkäse vom Käsebrett mit Stangenbrot und Butter		8,50

“Salty-Bar”

Oliven, Peperoni, Cornichon-Gürkchen, Hackbällchen, Käsestreifen, Gemügesticks mit Frischkäsedipp und Grissini		11,50
---	--	-------

Kinderbüffets

[ab 10 Kindern]

„Lauras-Stern“ Büffet

Spiralnudeln mit Tomatensoße
Chicken nuggets, Pommes frites

Cherrytomaten und Babykarotten mit Dip

Dessert

Eis am Stiel³
Obstauswahl

Komplettpreis pro Kind 14,50

„Maus und Elefant“ Büffet

Minipizza
Schleifchennudeln mit Broccolisouße
Hackbällchen mit Reis, Erbsen und Möhren

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesouße³
Eis am Stiel³

Komplettpreis pro Kind 14,50

Büffetkomponenten zur Wahl

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

Vegetarische und vegane Antipasti

Auberginenröllchen mit Frischkäse
 Gefüllte Champignons, gefüllte Weinblätter ✓
 Oliven ✓
 Minifrühlingsröllchen
 gebackene Mozzarellasticks
 Tomate mit Mozzarella
 Antipastispießchen, Gemüseantipasti ✓
 Schafskäse mit rosa Pfeffer, Cous-Cous-Salat
 Zucchini-Ziegenkäse-Türmchen, Ziegenkäse mit Feigensenf
 Rote Bete Carpaccio ✓, Quinoasalat ✓, Süßkartoffelsalat ✓
 Käseauswahl, gefüllte Blätterteigtäschchen

Fisch

Geräucherter Lachs, gebeizter Lachs
 1 ganze geräucherte Lachsforelle (ab 60 Personen)
 Lachs in Blätterteig
 Frischwassergarnelen, Garnelen im Kartoffelnest
 Grünschalmscheln
 Nordseekrabben²
 Räucheraal auf Rührei
 Geräucherte Forellenfilets
 Matjes mit Soßen
 Fischpralinen, Fischlollies, Heilbuttecken mit Ananas
 Jacobsmuscheln mit Avocado-creme

Fleisch

Galiamelone mit Schinken¹
 Backpflaume oder Dattel im Speckmantel¹
 Carpaccio vom Rinderfilet
 Vitello Tonnato
 Rinderhackbällchen
 Geräucherte Putenbrust¹
 Roastbeef mit Remouladensoße
 Rehrücken

Warme Komponenten

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

Gebratener Lachs oder Zander in Sesam
Frischwassergarnelen

Hähnchenbrust auf Ratatouille
Kräuternackenbraten¹
Lammrücken auf mediterranem Gemüse
Schweine- oder Putengeschnetzeltes
Schweinemedallions in grüner Pfeffersoße
Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Enten- oder Fasanenbrust auf Wirsing
Gebratene Wachteln


Bandnudeln mit Steinpilzsoße
Zucchinischeiben mit Schafskäse überbacken
Lauchtorte, Zwiebelkuchen
Linsencurry mit Cashewkernen ✓
Glasnudeln mit Asiagemüse ✓
Quiche von grünem Spargel

Beilagen

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

Stangenbrot, Focaccia, Butter³, Kräuterbutter³,
Avocado-creme, Olivencreme, Thymiancreme

Dessert

Bunte Obstplatte 
Frischer Fruchtsalat mit Sahne
Mascarponecreme mit Himbeeren
Eisawahl³
Mousse au Chocolat
Tiramisu
Erdbeer- oder Himbeertiramisu
Crème brûlée
Zitronencreme
Limettencreme
Baileycreme mit Kirschen
Rote Grütze mit Vanillesoße³
Schokoladenpudding mit Vanillesoße³
Pflaumencrumble
Quarkbeerendessert
Vanilleeis³ mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren

Unsere Speisen werden aus natürlichen Zutaten 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 Ihre Gäste Lebensmittelallergien oder bestimmte Ernährungswünsche 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.

Unsere Preise verstehen sich in Euro. Sie enthalten alle Kosten für die Location, Speisen, festlich gedeckte Tische, Service und 19% Mehrwertsteuer. Sollten Sie besonders zufrieden sein, freuen sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Service über ein Trinkgeld.