

# 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 im Hause tagesfrisch für Sie zu.

Ernährungsvorlieben und eventuelle Allergien berücksichtigen wir gerne.

Die Endpreise beinhalten alle Kosten für die Raumnutzung, unseren freundlichen Service und festlich gedeckte Tische, die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Endreinigung. 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 eine Woche vor der Feier die geschäftsverbindliche Personenzahl mit.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

*Anette Thormählen*

*Heike Thormählen*

Stand: Juni 2021

## Bratkartoffelbüffet

Kräuterbraten und Putenschnitzel mit Soße vom Bratenfond und Gemüseauswahl

Landeier in Kräutersoße

Backpflaumen im Speckmantel<sup>1</sup>

Süßkartoffelsalat

Melone mit Katenschinken<sup>1</sup>

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich<sup>2</sup>

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Schafskäse mit rosa Pfeffer

Bunter Salat mit Dressing

Brot und Landbutter<sup>3</sup>

Dazu reichen wir herzhaftes Bratkartoffeln mit Speck<sup>1</sup> und Zwiebeln.

**Komplettpreis pro Person 37,00**

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

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

pro Person 5,50

Vanilleeis<sup>3</sup> mit heißen Kirschen

pro Person 7,50

# Holsteiner Büffet

## **Kalte Spezialitäten**

Glückstädter Matjesfilet mit Apfelrahm und Preiselbeer-Soße

Lachsvariationen mit Sahnemeerrettich<sup>2</sup>

Holsteiner Katenrauchschinken<sup>1</sup> mit Melone

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Sauerfleisch im Schälchen

Rote Bete Carpaccio

Backpflaume im Speckmantel<sup>1</sup>

Ziegenkäse mit Feigensenf im Gläschen

Brotauswahl mit Horster Landbutter<sup>3</sup>

Bunter Salat mit Dressing

## **Warme Gerichte**

Mehlbeutel, luftig und lecker, mit geräuchertem Rindfleisch<sup>1</sup>,  
Senfsauce, Backobst und Petersilienkartoffeln

Pannfisch mit Schnittlauchsoße und Bratkartoffeln<sup>1</sup>

Gemüsebratlinge auf gebratenem Lauch

## **Dessert**

Zitronencreme nach Familienrezept

Vanilleeis<sup>3</sup> mit heißen Kirschen

**Komplettpreis pro Person 52,00**

# Mediterranes Büffet



## **Antipasti**

Gemüseantipastiplatte

Olivenvariationen

Gegrillte Champignons, getrocknete Tomaten

Tomaten mit Mozzarella

Vitello Tonnato

Galiamelonenschiffchen mit Schinken<sup>1</sup>

Garnele im Kartoffelnest

Bunte Salatplatte mit Dressing und Salatkernen

Parmesan mit Orangensenf im Gläschen

Stangenbrot mit Basilikumcreme und Kräuterbutter<sup>3</sup>

## **Warme Gerichte**

Geschmorte Lammkeule mit Marktgemüsen und Rosmarinkartoffeln

Schwarze Spaghetti mit Knoblauchgarnelen

Gnocchi mit Steinpilzsauce

## **Dessert**

Tiramisu, Limettencreme und Fruchtspieß

**Komplettpreis pro Person 54,00**

## *Das Lieblingsbüffet unserer Gäste*

### Schlemmerbüffet „Sibirien“

#### **Kalte Spezialitäten**

Mediterrane Gemüseantipasti

Tomaten mit Mozzarella

Fingerfoodvariationen

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensoße

Lachsvariationen mit Honigsenfsoße

Nordseekrabben<sup>2</sup> im Schälchen

Zarte Matjesfilets mit verschiedenen Soßen

Quinoasalat und Süßkartoffelsalat

Käseplatte<sup>3</sup>, Brotauswahl mit Butter<sup>3</sup>

Bunter Salat mit Dressing

#### **Warme Gerichte**

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz mit Marktgemüsen,  
Bratensoße und Bratkartoffeln

Entenbrustfilet auf Wirsinggemüse mit Kroketten

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat,  
Zitronengrassoße und Petersilienkartoffeln

#### **Dessert**

Obstbowl, Mousse au Chocolat und Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren

**Komplettpreis pro Person 58,00**

# Exquisites Galabüffet

## **Kalte Spezialitäten**

Auswahl von Gemüseantipasti

Cantaloupemelone mit Schinken<sup>1</sup>

Carpaccio vom Rinderfilet

Rehrücken mit Preiselbeeren

Jacobsmuscheln auf Zuckerschotenmousse

Kleine Schälchen mit Nordseekrabben<sup>2</sup>

Räucherlachs und Gravedlachs mit Honigsenfsoße

Geräucherte Heilbuttecken mit Ananas

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Käsespezialitäten<sup>3</sup>, Stangenbrot und Butterröschen<sup>3</sup>

## **Warme Gerichte**

Rehkeule mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Marktgemüsen und Kartoffelgratin

Knoblauchgarnelen auf Schwarzen Spaghetti

Quiche von grünem Spargel

## **Dessert**

Mascarponecreme mit Himbeeren

Mousse au Chocolat im Gläschen

Frischer Obstsalat

**Komplettpreis pro Person 72,00**

## Premium Grillbüffet

### **Frisch für Sie gegrillt:**

Marinierte Lammlachse

Rumpsteak

Putenbrustfilets

Lachs im Buchenspahn

frische Ananas

Gemüsespieß

Schafskäse mit Kräutern

### **Dazu bedienen Sie sich vom Buffet:**

Große Gemüseantipastiplatte

Tomate mit Mozzarella

Rote Bete Carpaccio

Melonenschiffchen

Bunter Obstsalat

Frischer Salat mit Dressing und Kernen

Rote-Bete-Salat

Cous-Cous-Salat

Süßkartoffelsalat

Rosmarinkartoffeln

Süßkartoffel frites mit Sour Cream

Auswahl von Grillsoßen

Stangenbrote mit Olivencreme

Landbutter<sup>3</sup> und Gourmetsalze

**Komplettpreis pro Person 68,00**

## Herzhaftes Grillbüffet

### **Frisch vom Grill erwartet Sie:**

Mariniertes Putensteak und Nackensteak

Lachs

Schinkenbrillwurst<sup>1</sup>

Maiskolben

Grillkäse

### **Das Beilagen-Büffet bietet:**

Pennesalat

Bunter Mexikosalat

Frischkostsalat mit Dressing

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Pommes frites

Verschiedene Grillsoßen

Stangenbrot, Kräuterbutter<sup>3</sup> und Dipp

**Komplettpreis pro Person 48,00**

## Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

pro Person 8,50

Limettencreme

pro Person 8,50

oder ein anderes leckeres Dessert Ihrer Wahl.



# Vegetarisches und eganes Büffet

## Warme Gerichte

Möhrencocossuppe

Linsencurry mit Cashewkernen 


Lupintaler auf Lauchstreifen

Quiche mit grünem Spargel

Beyond Meat mit Marktgemüsen

Gemüsegratin

## Kalte Gerichte

Gemüseantipasti von Zucchini, Paprika und Champignons 

Tomate-Mozzarella-Türmchen

Süßkartoffelsalat 

Quinoasalat , Pennesalat

Käseplatte<sup>3</sup>

Bunte Salatplatte  mit Dressing und Salatkernen

Focaccia und Tomaten-Kräutercreme

Walnussbrot  mit Landbutter<sup>3</sup>

## Dessert

Frischer Obstsalat  mit Sahne

Eisauswahl

Pflaumencrumble

**Komplettpreis pro Person 52,00**

 Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.

## Gut zu wissen:

Alle Speisen werden aus natürlichen Zutaten in handwerklicher Tradition vor Ort in unserer hauseigenen Küche zubereitet. Wir bevorzugen saisonale Produkte von ausgewählten Lieferanten aus der Region.

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.

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.

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, gesetzliche Mehrwertsteuer, den Abwasch und die Endreinigung. Sollten Sie besonders zufrieden sein, freuen sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Service über ein Trinkgeld.