



“Hamburger Buffet“

Kalt:

Landschinken auf Melonenschiffchen
Rosa Rostbeef mit Kräutersauce
pikante Partyfrikadellen mit Currydipp
Italienischer Mozzarella mit Tomaten
Atlantik-Cocktail auf Lollo Rosso angerichtet
mit marinierten Tiefseekrabben
geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Matjestopf nach Hausfrauenart
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Nudelsalat mit Meeresfrüchten
Holsteiner Geflügelsalat
Große Brotauswahl, Partysonne und Butter

* * *

Warm:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce
und Boullionkartoffeln
Sylter Fischpfanne mit verschiedenen Fischfilets
Hummersauce und Gemüseis

* * *

Ausgesuchte Käsesorten auf Holzbrett mit frischem Obst
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

Bei diesem Buffet erhöht sich der Angebotspreis um 5,00 EUR pro Gast.



“Italienisches Buffet“

Antipasti:

Zucchini-scheiben mit Rosmarin
eingelegte Paprika mit Kapern und Knoblauch
frische Champignons in Olivenöl-Kräutermarinade
glasierte Karotten mit gerösteten Pinienkernen
eingelegte Zwiebeln mit frischen Kräutern
sonnengereifte Melone mit Bergbauernschinken
Tomate-Mozzarella

Salate:

Blattsalat mit Birnenspalten, Walnüssen,
Parmesanhobel und Balsamicoessig
Tortelinisalat mit Tomatenspalten, Salamijulienne
und schwarzen Oliven
Grüner Spargel mit rosa Pfefferbeeren und Olivenöl
Frutti di mare Salat (Meeresfrüchtesalat)
Brotauswahl und Butter

Warm:

Putensteaks in Marsalasaucе
mit Wildreis
Penne al´Arrabiatta

* * *

Käseplatte mit frischem Obst
Himbeer Tira-mi-su

Bei diesem Buffet erhöht sich der Angebotspreis um 5,00 EUR pro Gast.