

Das klassische (Hochzeits-) Menü

als Buffet aufgebaut

Vorspeise

in Terrinen am Tisch serviert

Hochzeitssuppe
mit feinem Gemüse, Eierstiche,
Mettbällchen und Hühnchenfleisch



Diese Speisen finden Sie auf dem Buffet:

Hauptgang

Schweine, Rinder- und Putenbraten



Rahmsauce mit Waldpilzen

Sauce Hollandaise



Gemüseauswahl der Saison

Salzkartoffeln

Kroketten



Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis* pro Person: € 21,50

Das rustikale Menü

als Buffet aufgebaut

Vorspeise

in Terrinen am Tisch serviert

Holsteiner Kartoffelrahmsuppe
mit geröstetem Speck und feinem Gemüse



Diese Speisen finden Sie auf dem Buffet:

Hauptgang

Tranchen von der Schweinelende,
Putenbrustmedaillons und kleine Rinderrouladen



klassische Bratensauce



Bohnenbündchen

Butterkarotten

Kohlrabigemüse



Salzkartoffeln

Kroketten



Dessert

Obstsalat mit frischen Früchten

Preis* pro Person: € 23,70

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr

Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.



Freunde der mediterranen Küche

Vorspeise

in Terrinen am Tisch serviert

Tomatencremesuppe



Diese Speisen finden Sie auf dem Buffet:

Hauptgang

Hähnchenbrust „Toskanischer Art“
gefüllt mit Tomaten, Oliven und Pinienkernen



Saltimbocca von der Schweinelende
mit Rosmarinjus



Ratatouille-Gemüse

Gnocchi

Schwenkkartoffeln



Dessert

Tartufocreme

Preis* pro Person: € 23,50

„Für Fischliebhaber“

Vorspeise

am Tisch serviert

Hummercremesuppe
mit Cognac & Garnelen



Diese Speisen finden Sie auf dem Buffet:

Hauptgang

Duo vom gebratenem Kabeljau- und Lachsfilet
mit Pommery-Senfsauce



Blattspinat



Pariser Kartoffeln



Dessert

Vanillecreme mit Beeren

Preis* pro Person: € 23,70

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.

„Der Duft nach Meer“

Vorspeise

In Terrinen am Tisch serviert

Holsteiner Kartoffelrahmsuppe
mit geröstetem Speck und feinem Gemüse



Diese Speisen finden Sie auf dem Buffet:

Warme Speisen

Gebrautes Kabeljaufilet
mit Senfsauce



Braten vom Jungschweinerücken
mit Schwarte an Rahmsauce



Bohnenwickel

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln



Salate

Karotten-Krautsalat mit Kräutern in Sahne

Gurkensalat



Kalte Speisen

Lollis vom Räucherlachs

Matjesfilet „Hausfrauen-Art“

Frische Nordseekrabben



Spieß von der Schweinelende mit Bacon und Backpflaume

Kräuterhackbällchen mit pikanter Sauce

Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel



Brot & Käse

BIO-Käseauswahl von der Backenholzer Hofkäserei

Schwarzbrot & Partybrötchen

Butter & Schmalz



Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis* pro Person: € 24,80

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.



„Sonne satt“

Diese Speisenauswahl finden Sie auf dem Buffet:

Salate

Rucola-Salat mit Pinienkernen, Melone & Parmesan



Mediterraner Spaghettisalat



Kalte Speisen

Wrapspieße mit gegrilltem Gemüse und Hähnchen



Mexikanische Hack-Reis-Bällchen mit Salsasauce



Crêpeschnecke gefüllt mit Frischkäse und gebeiztem Lachs



Shrimp auf süß-saurem Salat im Glas



Zucchinirollchen mit Fetakäse



Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten



Warme Speisen

Hähnchenspieß „Saltimbocca“ mit Balsamicojus



Ratatouille-Gemüse & kleine Rosmarinkartoffeln



Penne mit frischen Champignons und Cherrytomaten
in einer Spinat-Sahne-Sauce



Brot & Käse

Ciabatta & Frischkäsecreme



Dessert

Obstspieße mit Kuvertürefäden



Kokos-Panna Cotta mit Mangoconfit

Preis* pro Person: € 19,50

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.

„Hamme Forum-Traditionsbuffet“

Vorspeise

In Terrinen am Tisch serviert



Diese Speisenauswahl finden Sie auf dem Buffet:

Salate

Salatherzen mit gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten,
Melone, geriebenen Parmesan und Balsamico-Dressing



Scheiben von der Strauchtomate und Mozzarella
mariniert mit frischem Basilikum und Olivenöl



Warme Gerichte

Schmorbraten von Rind und Schwein in Rahmsauce,
bunter Gemüseplatte und Kartoffelgratin



Hähnchenbrustmedaillons mit Ananas und Käse überbacken
an fruchtiger Currysauce und Mandelreis



Kalte Platten

Lollis vom Räucherlachs – raffiniert mariniert

Variationen von Räucherfischpralinen

Geräucherter Aal mit Meerrettichcreme

Frische Nordseekrabben



Wrapspieße mit gegrilltem Gemüse und Hähnchen

Schweinefilettranchen – festlich garniert

Gefüllte Eier

Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel



Brot & Käse

BIO-Käseauswahl von der Backenholzer Hofkäserei

Schwarzbrot & Partybrötchen

Butter & Schmalz



Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat von frischen Früchten der Saison

Preis* pro Person: € 27,90

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.

„Eine kulinarische Reise“

Diese Speisenauswahl finden Sie auf dem Buffet:

Salate

Rucola-Salat mit
Pinienkernen, Cherrytomaten, Melone & Parmesan



Mozzarella-Salat mit Mango und Orangen-Vinaigrette



Kalte Speisen

Quiche mit Ricotta und Spinat



Taler vom Schweinefilet mit mediterranem Kern
Wrapspieße mit gegrilltem Gemüse und Hähnchen



Shrimp auf süß-saurem Salat im Glas

Lachsforelle mit Gurkencannelloni

Lollis vom Räucherlachs
mit Safran und Zitronenpfeffer



Warme Speisen

Hähnchenspieß „Saltimbocca“ mit Balsamicojus,
Ratatouille-Gemüse und Gnocchi



Kabeljaufilet auf Fenchel-Zwiebelgemüse
abgerundet mit Pernod an Currysauce und Reis



Penne mit Tomaten-Chili-Pesto



Brot & Käse

BIO-Ziegenkäse mit Pesto von Orange und schwarzer Nuss

Mediterraner Frischkäse

Ciabatta & Baguette



Dessert

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Kleine Obstspieße mit Kuvertürefäden

Amarettocrema

Preis* pro Person: € 25,50

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.

„Aus allen Herren Ländern“

Diese Speisenauswahl finden Sie auf dem Buffet:

Suppe

Pikante Currycremesuppe
mit Paprikabrunoise



Kalte Speisen

Fischterrinen mit Garnele und Sesamspiegel

Heilbuttkonfekt mit Currycreme

Garnelenspieß mit Mango-Dipp

Kleine Sushi-Auswahl



Mini-Frühlingsrolle auf Algensalat im Glas

Spieß von der Schweinelende mit Bacon und Datteln

Geflügelspieße mit Melone und Erdbeere
(Früchte saisonabhängig)



Salate

Couscous-Salat im Glas serviert



Mozzarella-Salat mit Mango und Orangen-Vinaigrette



Warme Speisen

Involtini vom Jungschwein an Balsamicojus,
gefüllter Artischocke und
Kartoffel-Lauch-Cannelloni



Mariniertes Tilapiafilet
mit einem Topping aus Feige, Cranberries und Pistazie an
asiatischen Gemüsenukeln



Brot & Käse

BIO-Ziegenkäse mit Pesto von Orange und schwarzer Nuss



Vollkornecken mit Frischkäse und Chutney



Ciabatta & Baguette



Dessert

Kokos-Panna Cotta mit Mangoconfit



Mascarponecreme mit Zimt-Birne

Preis* pro Person: € 25,00

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.

„Schlemmer-Bufferf“

Diese Speisenauswahl finden Sie auf dem Buffet:

Salate

Bunter frischer Salat mit
Tomaten, Gurken, Paprika, Salatherzen
mit Frenchdressing



Karotten-Krautsalat mit Kräutern in Sahne



Kalte Speisen

Garnelenspieß mit Mango-Dipp

Variation von Räucherfischpralinen

Lollis von Räucherlachs – raffiniert mariniert



Spieß von der Schweinelende mit Bacon und Backpflaume

Kräuterhackbällchen in Salsasauce

Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel

Tranche vom Sesam-Hähnchen auf Ananasscheibe



Mozzarella mit Kräuterpesto auf Scheiben von frischer Tomate



Warme Speisen

Saftiger Schweinebraten an Rahmsauce



Bohnenbündchen

Blumenkohl

Karottengemüse



Kartoffelgratin



Brot & Käse

BIO-Käseauswahl von der Backenholzer Hofkäserei



Partybrötchen & verschiedene Brotsorten



Butter



Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis* pro Person: € 22,60

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.

„Grill-Buffer“

Diese Speisenauswahl finden Sie auf dem Buffet & am Grill:

Grillgut

Rostbratwurst

Kleine Putensteaks – pikant mariniert

Italienische Hackröllchen

Mediterrane Nackensteaks

Mariniertes Thunfischsteak



Warme Beilagen

Kartoffelgratin

Gewürzte Kartoffelecken mit Kräuterquark



Saucen & Dipp

Süß-saurer Mango-Dipp

Avocado-creme

Salsasauce

Barbecuesauce

Ketschup & Senf



Salate und kalte Beilagen

„Antipasti“-Vorspeisenplatte mit
Auberginen, Zucchini, Oliven, getrockneten Tomaten,
Rotweinzwiebeln, Artischocken und Peperoni

Tomate mit Mozzarella

Melonenecken mit italienischem Schinken



Mediterraner Couscoussalat



Salatherzen mit gerösteten Pinienkernen,
Cherrytomaten und geriebenem Parmesan



Toskanischer Kartoffelsalat mit Rucola und Tomaten
mariniert mit frischen Kräutern



Brot & Butter

Fladenbrot & Ciabatta

Kräuterbutter

Preis* pro Person: € 22,90

unter 40 Personen zzgl. Grillpersonal pro Stunde

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.

„Deluxe-Grill-Buffer“

Diese Speisenauswahl finden Sie auf dem Buffet & am Grill:

Grillgut

Scampispieße

Kleine Rumpsteaks

Lammkarree – provenzialisch eingelegt



Salate und kalte Beilagen

„Antipasti“-Vorspeisenplatte mit
Auberginen, Zucchini, Oliven, getrockneten Tomaten,
Rotweinzwiebeln, Artischocken und Peperoni

Tomate mit Mozzarella

Melonenecken mit italienischem Schinken

Datteln & Pflaumen im Speckmantel



Mediterraner Couscoussalat

Salatherzen mit gerösteten Pinienkernen,
Cherrytomaten und geriebenem Parmesan

Toskanischer Kartoffelsalat mit Rucola und Tomaten
mariniert mit frischen Kräutern



Warme Gerichte und Beilagen

Lachs im Buchenspan

Gefüllte Hähnchenbrust mit Pinienkernen,
getrockneten Tomaten und Oliven

Gorgonzolasauce & Rosmarinjus

Maiskolben mit Butter & Ratatouille-Gemüse

Kartoffelgratin

Gesalzene Ofenkartoffeln mit frischem Knoblauch und Rosmarin



Saucen & Dips / Brot & Butter

Süß-saurer Mango-Dipp, Avocadocreme,
Salsasauce, Barbecuesauce, Ketschup & Senf

Fladenbrot & Ciabatta

Kräuterbutter & Frischkäsecreme



Dessert

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Obstsalat aus frischen Früchten der Saison

Preis* pro Person: € 27,90

unter 40 Personen zzgl. Grillpersonal pro Stunde

*Preise nur gültig bei Buchung einer Getränkepauschale.

Einzelne Komponenten sind austauschbar (ggf. ändert sich der Preis durch die Änderung. Wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten finden Sie auf unserer Website das PDF „Unsere Speisenauswahl“ zum Download.