

PREMIUM BUFFET

KALTE VORSPEISEN

Fingerfoodpyramide mit verschiedenen Spezialitäten auf einem Löffel serviert

feine Fischplatte an einer Kräuter-Rühreikuppel angerichtet
mit frischen Nordseekrabben, feinen Räucheraalfilets, geräuchertem Lachs
Basilikumlachs, Gravedlachs und einer Räucherfischauswahl
dazu gibt es eine Sahne-Meerrettich und eine Senf-Dijonsauce

geschälte Scampi, in Olivenöl und Knoblauch gebraten – mit hausgemachter Aioli

Melonenschiffchen mit italienischem Parma- und spanischem Serranoschinken

Carpaccio vom Husumer Rinderfilet auf Rucola mit Spezialsauce und Parmesanspänen

zartrosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Vitello Tonnato mit einer Thunfischcreme und Kapernäpfeln

marktfrische Salatvariationen mit verschiedenen Dressings

WARME SPEISEN

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an frischem Gemüse der Saison mit einer Rieslingsauce und buntem Reis

marinierte Lammkeule
auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

portugisische Steakpfanne
mit Rinder-, Hähnchen- und Schweinefilet
gebraten in Olivenöl mit Zwiebeln, Champignons, Zitrone
Brandy und Serranoschinkenstreifen
dazu Rosmarinkartoffeln und ein buntes Gemüse

Rinderfilet Wellington (im Blätterteig)
mit Champignonfarce, Wirsingrahm und Macaire-Kartoffeln

Schweinefilet
auf Gemüsebett in Weißweinsauce



PREMIUM BUFFET

KÄSEPLATTE

internationale Käseauswahl
dekoriert mit exotischen Früchten

BROTKORB

verschiedene Sorten Brot
mit Schmalz- und Butterspezialitäten

DESSERT

Französische Schoko-Tarte
Torta di Amaretti – Biskuitschnitte mit Amarettocreme
„Nach Acht“ Schokoladencreme

43,90 €

PRO PERSON

ab 20 Personen

Alle Preise inkl. MwSt.

Kulinarie