

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 Spezielsauce und Parmesanspänen
zartrosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Vitello Tonnato mit einer Thunfischcreme und Kapernäpfeln
marktfrische Salatvariationen mit verschiedenen Dressings

WARM SPEISEN

auf der Haut gebratenes Zanderfilet an frischem Gemüse der Saison
mit einer Rieslingsauce und buntem Reis
marinierte Lammkeule auf Ratatouille- Gemüse mit Rosmarinkartoffeln
FRONTCOOKING/ ca.1,5 Std. :
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

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 35 PERSONEN

Alle Preise inkl. MwSt.

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden,
fragen Sie unsere Mitarbeiter

