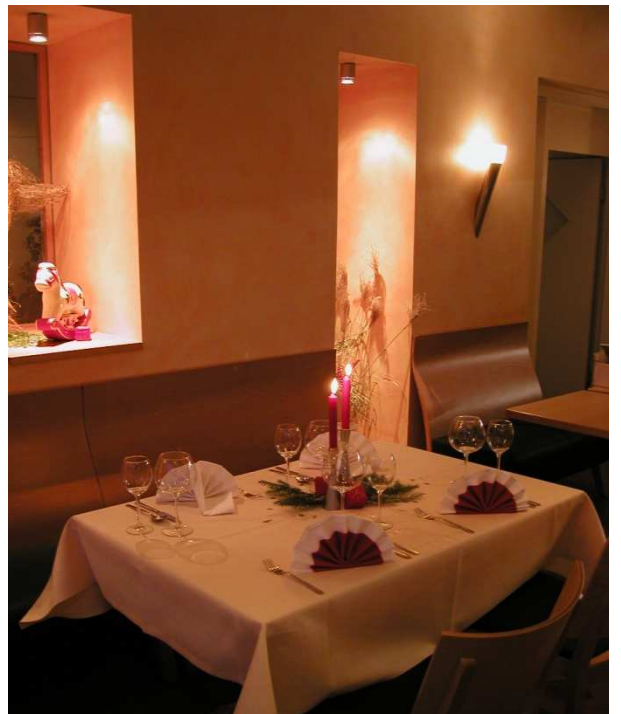


Buffet/- und Menüvorschläge



Bei der Bestellung möchten wir Sie bitten Folgendes zu beachten:

- Die Vorschläge sind Grundvorschläge – gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.
- Wir erbitten 7 Werktage vor der Veranstaltung eine annähernde und 3 Werktage vor dem Essen die definitive Personenzahl.
- Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl; deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und eventuell nicht abgenommenen Speisen berechnen.
- Der Austausch einzelner Speisen oder eventuelle Änderungen machen eine neue Kalkulation erforderlich.
- Alle Inklusivpreise sind gültig ab dem 01.01.2012.



Frühstücksbuffet

*Rühreier mit
Speck und Nürnberger Würstchen*

*Gemischte Wurstaufschnittplatte
Käsespezialitäten vom Brett
Verschiedene Feinkostsalate und Brotaufstriche*

*Tomate Mozzarella
mit Olivenöldressing und Basilikum*

*Variationen von geräuchertem Lachs
und Räucherfischspezialitäten*

*Verschiedene Joghurts
Verschiedene Kompottsorten
Exotische Obstplatte*

Früchtekorb

Butter - Konfitüre - Honig

*Cornflakes - Müsli - Cerealien
Diverse Brotsorten und Brötchen*

*Mineralwasser und Säfte
Kaffee - Tee - Schokolade*

€ 15,00 pro/Pers.

(im Rahmen unseres normalen Buffets für alle Gäste)

*Als Extra Buffet individuell aufgebaut mit separatem Raum
inklusive einem Glas Prosecco zur Begrüßung*

€ 19,00 pro/Pers.

(Minimum 25 Personen)

Kleines Brunchbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen

Verschiedene Eierspeisen mit Speck und Nürnberger Würstchen

Honigkrustenbraten vom Schwein mit Weinsauerkraut

*Penne Nudeln mit gegrilltem Antipastogemüse
in einer leichten Tomatenkräutersauce*

*Rustikale Wurstspezialitäten aus Schleswig Holstein
Käseauswahl vom Brett
Verschiedene Feinkostsalate und Brotaufstriche*

*Tomate Mozzarella
mit Olivenöldressing und Basilikum*

*Variationen von geräuchertem Lachs
und Räucherfischspezialitäten*

*Verschiedene Joghurt
Verschiedene Kompottsorten
Exotische Obstplatte*

Früchtekorb

*Butter - Konfitüre - Honig
Cornflakes - Müsli- Cerealien
Diverse Brotsorten und Brötchen*

*1 Glas Sekt
Mineralwasser und Säfte
Kaffee - Tee - Schokolade satt*

€ 24,90 pro/Pers.
(Minimum 25 Personen)

Schleswig-Holstein Büfett

Suppe nach Wahl

Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen

Schinkenmett vom Brett mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken

*Räucherfischplatte mit Heilbutt, Schillerlocke,
Kieler Sprotten und Makrelenfilets*

Roter Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln

Matjesfilets mit Zwiebelringen und zweierlei Saucen

*Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce*

*Burgunderschinkenbraten mit Speckkartoffelsalat
und Weinsauerkraut*

Reichhaltiges Salatbüfett mit Dressing

Holsteiner Rote Grütze mit flüssiger Sahne

*Reichhaltige Käseauswahl mit
Salzgebäck und Weintrauben*

Brotauswahl und Butter

€ 24,90 pro/Pers.
(Minimum 25 Personen)

Buffet Mediterran

Minestrone

*Salat von der Kirschtomate mit Mozzarellaperlen
und Basilikum*

*Antipasto mit marinierter Paprika, Auberginen, Zucchini und
Champignons*

Avocados gefüllt mit Shrimps in einer Cocktailsauce

Bruschetta mit marinierten Tomatenconcasse

Delikates Mousse von schwarzen Oliven und Sardellen

Italienischer Kartoffelsalat mit Thunfisch

Salate der Saison mit Dressings und Kräutercroutons

*Kleine Putensteaks mit Tomaten
und Mozzarella überbacken,
mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

*Penne Nudeln mit Lachsstreifen in einer
leichten Krebsrahmsauce*

Tiramisu und Panna Cotta mit Fruchtsaucen

Reichhaltige Käseauswahl mit Salzgebäck und Weintrauben

Baguette, Chiabatta und Butter

€ 29,90 pro/Pers.
(Minimum 25 Personen)

Buffet Asia

Chinesische Gemüsesuppe mit Reiseinlage

* * *

Minifrühlingsrollen mit Asiasauce

Satespieße von der Pute mit Erdnussbutter

*Wraps „Asia“ mit Surimi, Bambus, Karotten und Paprika
in Sojadressing*

*Salat von Glasnudeln mit Wokgemüse
in Sesam - Sojadressing*

Salatbuffet (Blattsalate, Tomaten, Gurken, Sprossen)

*Rote Linsen und Tintenfischringe mit
Tomatenstücken in Kräutervinaigrette*

Krabbenchips

* * *

*Nudelpfanne „ Shanghai“ mit Putenstreifen, Pilzen und Ingwer in
einer leichten Sojasauce*

*Fischpfanne „Mao Ming“ mit Seelachsfilet, Reis
und asiatischem Gemüse in Orangensauce*

* * *

Eine Cup Sake Reiswein zum Abschluss

* * *

Rambutan und Lycheefrüchte mit Vanilleeis

* * *

€ 29,90 pro/Pers.
(Minimum 25 Personen)

Avantage Buffet

*Variationen vom Antipastogemüse
mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Champignons*

*Blattsalate der Saison mit Graved Lachs,
Flusskrebsfleisch und Deutschem Kaviar
Dressing und Dip´s*

*Avocadomonde mit Nordseekrabben und Cocktailsauce
Marinierter grüner Spargel im Schinkenmantel
Mozzarellaperlen mit Cherrytomaten und Basilikumpesto*

Variationen von Fingerfood

*Datteln im Speckmantel
Jalapeno Chili-Schoten gefüllt mit Cheddar-Käse
Mini Frühlingsrollen mit Rindfleisch und Bambus
Buffalo Chick`n Wings „extra hot“ mit Barbequedip*

Pyramide von Garnelenschwänzen

Lachslasagne mit feinem Blattspinat und Bechamelsauce

*Gebratene Barbarie - Entenbrust auf
Cassis - Rotkraut und Mandelbällchen
oder*

*Gebratene Barbarie - Entenbrust mit
asiatischem Wokgemüse und Wildkornreis*

*Eierpfannkuchen gefüllt mit Blaubeeren und Vanillesauce
Auswahl von Eistörtchen auf Fruchtsaucen*

€ 34,90 pro/Pers.
(Minimum 25 Personen)

Speisenvorschläge

(Bei einer Auswahl von einem 3 oder 4 Gänge Menu berechnen sich die Preise neu. Dies sind nur Vorschläge, gern beraten wir Sie nach Ihren Wünschen individuell vor Ort)

Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| <i>Rucola mit gebratenen Austernpilzen, und Parmesanspänen</i> | € 6,90 |
| <i>Variationen vom Lachs auf Toastdreiecken mit Dips</i> | € 7,90 |
| <i>Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachsragout, garniert mit Salaten der Saison</i> | € 7,90 |
| <i>Honigmelonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken, Baguette und Butter</i> | € 7,90 |
| <i>Avocadowürfel mit Shrimps und Krabben, Cocktailsauce, Baguette und Butter</i> | € 8,90 |
| <i>Blattsalate der Saison mit rosa gebratener Entenbrust , Orangenfilets, grünem Pfeffer, Baguette und Butter</i> | € 9,90 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| <i>Tomatensuppe mit Pestohaube</i> | € 3,90 |
| <i>Broccolirahmsuppe mit Croutons</i> | € 3,90 |
| <i>Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen und Speckwürfeln</i> | € 4,90 |
| <i>Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln</i> | € 4,90 |
| <i>Minestrone (Ital. Gemüsesuppe)</i> | € 4,90 |
| <i>Tomatenkraftbrühe mit Basilikumquarkklößchen</i> | € 5,90 |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen</i> | € 5,90 |
| <i>Rinderconsommé mit Eierstich, Mehlklößchen und Fleischbällchen</i> | € 5,90 |

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| <i>Putenbrustfilets mit einer Kräuterkruste, Mandelbroccoli und Speckbohnen, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten</i> | € 13,90 |
| <i>Braten vom Rind und Schwein mit dunkler Rahmsauce, Gemüseplatte, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln</i> | € 13,90 |
| <i>Steaks vom Rind, Schwein und der Pute mit Pfefferrahmsauce, Grill Gemüse und Pommes Frites</i> | € 15,90 |
| <i>Schweinefilet unter der Kruste gebraten mit Rotweinsauce, Broccoli röschen, Karotten und Kartoffelkroketten</i> | € 15,90 |
| <i>Lammmedaillions mit einer Minzsauce, Bohnenbündchen, Grilltomate und Kartoffelgratin</i> | € 16,90 |
| <i>Fischvariationen von Lachs und Thunfisch in einer Weißweinsauce mit Mandelbroccoli, Gemüsestreifen, Dillkartoffeln und Butterreis</i> | € 15,90 |
| <i>Barbarieentenbrust rosa gebraten in einer Orangensauce mit Rotkohl, Speckrosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und Kartoffelknödel</i> | € 16,90 |

(Alle Gerichte können als Tellergericht oder gegen Aufpreis auch mit Nachservice serviert werden)

Dessert

| | |
|---|--------|
| <i>Rote Grütze mit flüssiger Sahne</i> | € 3,90 |
| <i>Vanilleeis mit heißen Rumpflaumen</i> | € 3,90 |
| <i>Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum</i> | € 4,90 |
| <i>Mousse von weißer und dunkler Schokolade auf einem Fruchtsaucenspiegel</i> | € 5,90 |
| <i>Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmarksaucen</i> | € 5,90 |
| <i>Geeister Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen auf Apfelkompott</i> | € 5,90 |

Getränkeempfehlung zum Empfang

| | | |
|------------------------------------|----------|--------|
| „Martini“ Bianco, Extra Dry, Rosso | Glas 5cl | 2,70 € |
| Sandeman Sherry | | |
| Cream, Medium, Fino | Glas 5cl | 2,70 € |
| Campari Soda | Glas | 3,60 € |
| Campari Orange | Glas | 3,90 € |

Sekt und Prosecco

| | | |
|-----------------------------|------------|--------|
| Hausmarke Sekt | Glas 0,1 l | 2,10 € |
| Prosecco | Glas 0,1 l | 2,10 € |
| Sekt „Rosé“ | Glas 0,1 l | 2,50 € |
| Sektcocktail „Kir Royal“ | Glas 0,1 l | 3,20 € |
| Sektcocktail „Pepino Peach“ | | |
| mit Pfirsichlikör | Glas 0,1 l | 3,20 € |



Cocktails

| | |
|---|--------|
| <i>Martini Cocktail</i> - Gin, trockener Wermut | 5,00 € |
| <i>Negroni</i> - Campari, süßer Wermut, Gin und mit Soda aufgefüllt | 5,00 € |
| <i>Apfel Kir</i> - Apfelsaft, Vanillelikör, Sekt | 3,60 € |
| <i>Red Hours</i> - Martini rosso, Gin, Traubensaft | 3,60 € |
| <i>Tropical Melone-Orange</i> - exotischer Vitamiensaft, Orangensaft, Amaretto & Honigmelone | 5,00 € |

Cocktails ohne Alkohol

| | |
|--|--------|
| <i>Exotic Drink</i> - Multivitamin-, Ananas- und Lycheesaft | 4,00 € |
| <i>Fruchtiger Trauben Cocktail</i> - weißer Traubensaft, Mango-, Orangen-, und Kirschsafte, Deko: frischer Obstspieß | 4,00 € |
| <i>Kirsch-Pfirsich-Crush</i> - Eiswürfel, Kirsch-, Pfirsichnektar | 4,00 € |

Bowlen

| |
|--|
| <i>Exotic Bowle</i> - tropischer Fruchtcocktail, weißer Traubensaft, Multivitaminsaft & Mineralwasser, Deko: Babyananas |
| <i>Sommerbowle Melone - Traube</i> Versch. Melonen, frische Pfefferminze, heller Traubensaft, Mineralwasser |
| <i>Spritzige KiBa-Bowle</i> - frische Kirschen, Bananen- und Kirschnektar, Mineralwasser oder Sekt |

Alle Bowlen werden mit 5,00 € pro Person berechnet.

Biere, frisch vom Faß

| | | |
|---|---------------|---------------|
| <i>Warsteiner Premium</i> | <i>0,30 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Warsteiner Premium</i> | <i>0,40 l</i> | <i>3,10 €</i> |
| <i>König Ludwig Dunkel</i> | <i>0,30 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>König Ludwig Dunkel</i> | <i>0,40 l</i> | <i>3,10 €</i> |
| <i>Alsterwasser</i> | <i>0,30 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Alsterwasser</i> | <i>0,40 l</i> | <i>3,10 €</i> |
| <i>Lemon - Squash - Bier ⁽⁹⁾</i> | <i>0,30 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Lemon - Squash - Bier ⁽⁹⁾</i> | <i>0,40 l</i> | <i>3,10 €</i> |
| <i>König Ludwig Hefeweizen</i> | <i>0,30 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>König Ludwig Hefeweizen</i> | <i>0,50 l</i> | <i>3,50 €</i> |

Flaschenbiere

| | | |
|--|---------------|---------------|
| <i>König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei</i> | <i>0,50 l</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>König Ludwig Kristallweizen</i> | <i>0,50 l</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Warsteiner, alkoholfrei</i> | <i>0,33 l</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Vitamalz</i> | <i>0,33 l</i> | <i>2,30 €</i> |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|---------------|---------------|
| <i>Coca Cola^(1, 2, 8), Coca Cola light, Fanta Orange, Squash Wasser, Sprite Lift Apfelschorle, Spezi, Bonaqua</i> | <i>0,30 l</i> | <i>2,10 €</i> |
| | <i>0,50 l</i> | <i>3,10 €</i> |
| <i>Bionade (Litschi, Kräuter, Holunder)</i> | <i>0,33 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Sylt Quelle Mineralwasser</i> | | |
| <i>Gourmet classic</i> | <i>0,33 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Gourmet classic</i> | <i>0,75 l</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Sylt Quelle stilles Wasser</i> | <i>0,33 l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Schweppes Bitter Lemon ⁽⁹⁾</i> | <i>0,20 l</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Rauch Apfelsaft</i> | <i>0,20 l</i> | <i>2,10 €</i> |
| <i>Rauch Orangensaft</i> | <i>0,20 l</i> | <i>2,10 €</i> |
| <i>Rauch Kirschruchtsaft</i> | <i>0,20 l</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>Rauch Bananenfruchtsaft</i> | <i>0,20 l</i> | <i>2,30 €</i> |

Bittere

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| <i>Fernet Branca</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Gammel Dansk</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Averna</i> | 0,04 l | 2,60 € |
| <i>Ramazotti</i> | 0,04 l | 2,60 € |

Schnäpse

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| <i>Weizenkorn</i> | 0,02 l | 1,50 € |
| <i>Jägermeister</i> | 0,02 l | 1,90 € |
| <i>Ouzo</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Jubiläums Aquavit</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Linie Aquavit</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Kieler Sprotte Aquavit</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Grappa</i> | 0,02 l | 2,30 € |
| <i>Calvados</i> | 0,02 l | 2,30 € |
| <i>Obstbrände</i> | 0,02 l | 2,90 € |

Cognac und Weinbrände

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| <i>Asbach Uralt</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Osborne Veterano</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Remy Martin</i> | 0,02 l | 2,80 € |

Rum

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| <i>Hansen Präsident</i> | 0,02 l | 2,10 € |
| <i>Bacardi weiß</i> | 0,02 l | 2,10 € |

Whisky

| | | |
|----------------------------------|--------|--------|
| <i>Johnnie Walker, Red Label</i> | 0,04 l | 3,90 € |
| <i>Jim Beam, Bourbon</i> | 0,04 l | 4,10 € |
| <i>Tullamore Dew, Irish</i> | 0,04 l | 4,10 € |
| <i>Jack Daniels</i> | 0,04 l | 4,60 € |

Weißwein

Weinschorle 0,20 l 2,90 €

Pfalz

„Wind“ - Weißweincuvée

Weißburgunder, Chardonnay, Riesling

Qualitätswein - trocken

Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstadt

0,20 l 3,90 €

0,75 l 14,00 €

Rheingau

Riesling „Classic“

Qualitätswein - halbtrocken

Weingut Johannis Ohling

Rund und harmonisch mit den

ausgewogenen Aromen von Apfel,

Pfirsich und Ananas

0,20 l 4,50 €

0,75 l 16,00 €

Baden

Grauburgunder „Sonett“

Qualitätswein, trocken

Weingut Herger

Ein sehr würziger Wein mit herrlichen,

zartherben Fruchtaromen

0,20 l 5,50 €

0,75 l 19,00 €

Italien

Pinot Grigio D.O.C.

Borgo Fratta – Tenuta Eddi Luisa

Saftig und geschmacksintensiv, mit

einer unglaublichen Leichtigkeit

0,20 l 5,50 €

0,75 l 19,00 €

Frankreich

„Corsican“ Chardonnay

Vin de PAys de I´ll de Beauté – trocken

Vignerons du Levent

Goldgelbe Exotik von der Küste Korsikas.

0,20 l 3,90 €

0,75 l 14,00 €

Sekt und Prosecco

Hausmarke Piccolo 0,20 l 4,20 €

Flasche 0,75 l 13,00 €

Prosecco 0,75 l 15,50 €

Roséwein

Rheingau

Spätburgunder Rosé

Qualitätswein - feinherb

Weingut Johannis Ohling

Rote Beeren – saftig frisch und besonders

vollmundig im Geschmack 0,20 l 4,50 €

0,75 l 16,00 €

Rotwein

Pfalz

„Fire“ - Rotweincuvée

Acolon, Regent, Spätburgunder

Qualitätswein - trocken

Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstadt

0,20 l 3,90 €

0,75 l 14,00 €

Dornfelder

Qualitätswein – trocken

Weingut Villa Wolf

kräftigen Aromen von Kirsch,

Beeren und Pflaumen

0,20 l 3,90 €

1,00 l 14,00 €

Italien

Merlot D.O.C.

Borgo Fratta – trocken

Tenuta Eddi Luisa

Saftige Frucht – ein kraftvoller

und herzhafter Merlot

0,20 l 5,50 €

0,75 l 19,00 €

Spanien

Rioja D.O.

Primicia Crianza –Gran Diezmo-

satte Frucht, volle Struktur,

mit langem Nachhalt

0,20 l 5,90 €

0,75 l 21,00 €

Frankreich

„Corsican“ Sangiovese - Merlot

Vin de Pays de l'Île de Beauté

Vignerons du Levent

trocken, fruchtig

0,20 l 3,90 €

0,75 l 14,00 €