



Unsere Buffet-Angebote (ab 35 Personen!)

Rund um die Kartoffel I

Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Speck (wird serviert)

Gebeizter Lachs mit Röstitalern und Kräuterquark

*Aufschnitt vom Krustenbraten mit Speckbratkartoffeln
Sauce Remoulade*

*Cous-Cous-Salat mit Putenwürfeln, kleinen Backkartoffeln
und Minzquark*

*Gebratener Schweinenacken mit Backpflaumen,
Sauce und Kartoffelknödel*

Putenmedaillons auf cremigem Kartoffelragout mit Karotten und Lauch

Kartoffelschupfnudeln mit Mohn und warmen Sauerkirschen

Rote Grütze mit Vanillesauce und süßer Sahne

Pro Person 33,90 €



Rund um die Kartoffel II

Kartoffelcremesuppe mit Sellerie und Graved Lachswürfeln

Geräucherter Lachs mit Kartoffelhaltern und Kräuterquark

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbratkartoffeln und
Sauce Remoulade*

*Marinierte Büsumer Krabben mit kleinen Backkartoffeln
und Frühlingslauchquark*

*Aufschnitt vom Schweinelachs mit Speckkartoffelsalat
und Senfcreme*

*Gebratenes Schweinefilet mit Kartoffel-Lauch-Gratin
und Portweinjus*

Rinderbrust mit Kartoffel-Gemüseragout und Meerrettichsauce

Kartoffel-Schupfnudeln mit Mohn und warmen Sauerkirschen

Rote Grütze mit Vanillesauce und süßer Sahne

Käsewürfel mit Radieschen, Oliven und Früchten

Pro Person 38,90 €



Holsteiner Buffet

Steckrübensamtsuppe mit Katenschinkenstreifen

Rauchfischvariationen mit Meerrettichsahne

Hausmacher Sülze mit Remoulade

Aufschnitt vom Krustenbraten mit Preiselbeersahne

Gebeizter Ostseelachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Matjesvariationen

Schweinefilet mit Karamelläpfeln

Puten- und Schweinebraten – vom Koch tranchiert –

Rotsponsauce und Rahmpilze

Kartoffelkroketten

Kartoffel-Lauch-Gratin

Broccoli, Blumenkohl, Karotten

Holsteiner Rotsponggrütze mit Vanillesauce

Marzipanmousse mit Kirschen

Holsteiner Küstenkäse

Preis pro Person 39,90 €