

**Ihr Spezialist für**

**Familienfeiern und Firmenevents**

Jahrelange, generationsübergreifende Erfahrung kombiniert mit

jungem Unternehmergeist.

Wir bieten Ihnen Buffets von A bis Z an.

Auf Wunsch auch mit einem internationalen Touch,

damit für jeden etwas dabei ist.

Wir haben Ihnen eine kleine Auswahl mit unseren bestlaufenden Gerichten auf unseren vielfaltigen Buffets passend zusammengestellt.

Da wir jede Feier individuell planen und uns nicht scheuen, uns neuen Herausforderungen zu stellen, können Sie gerne Ihre eigenen Ideen und Vorschläge mit einbringen.

**Buffet für Ihre Firmenfeier**

Suppe/Vorspeisen

* Kartoffelsuppe mit Waldpilzen
* Gemüse-Anti-Pasti:

eingelegte Champignons, Zucchini, grüne Bohnen,

Karotten mit Sesam, Tomate-Mozzarella,

Baguette, Ciabatta, Butter

Hauptspeisen

* Tournedos vom Schweinefilet in grüner Pfeffersoße
* Putenmedaillons in Orange
* Entenkeule in Rahmsoße
* Stroganoff-Rinderstreifen in Cognacrahm und Creme fraiche
* Vierländer Gemüse
* Apfelrotkohl
* Röstinchen
* Rosmarinkartoffeln

Dessert

* Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen

Buffet „Sommergefühle“

Suppe/Vorspeise

* geeistes Gurkensüppchen mit Joghurt und Dill
* Sateés vom Schwein mit Bar-b-Q-Soße
* Sateés vom Huhn mit Erdnusssoße
* Garnelenspießchen mit Zitronengras auf Spaghetti mit getrockneter Tomate
* Carpaccio vom Lachs mariniert mit Mango-Grapefruit-Dressing
* Carpaccio vom Rind
* Vitello Tonnato
* Pflaumen im Speckmantel
* Schalotten in Marsala
* Möhren mit Sesam und Thunfisch
* Ciabatta und Butter

Hauptspeisen

* Tournedos vom Schweinefilet in Limone, Romanesco
* Saltimbocca vom Kalb mit Serranoschinken

in einer Salbei-Wein-Jus mit Pfifferlingen

* Medaillons vom Rumpsteak auf Blattspinat
* Italienisches Röstgemüse
* Kartoffelgratin
* Rosmarinkartoffeln

Dessert

* Kleines Eisbüfett mit exotischen Früchten und Gebäck

Buffet „Mailand“

Vorspeise

* Gemüse-Anti-Pasti:

Möhren mit Sesam, Champignons in Balsamico,

feine grüne Bohnen mit Tomatenfilets,

weiße Bohnen mit Frühlingszwiebeln,

eingelegte Kräuteroliven

* frische Salate und Hausdressing

Hauptspeisen

* Tournedos vom Schwein mit Champignonsoße
* Kalbsschnitzel Piccata Milanese mit pikanter Arrabbiatasoße,
* kleine Steaks aus der Putenbrust in Limonensoße
* Spaghetti
* Penne
* Meterbrot, Ciabatta, Fladenbrot

Dessert

* Vanilleeis und frischem Obst

Buffet „Deutsch-Italienisch“

Vorspeisen

* Gemüse-Anti-Pasti:

Möhren mit Thunfisch und Sesam, Champignons,

bunte Paprikaschoten, Zucchini, feine grüne Bohnen mit Tomatenfilets, weiße Bohnen mit Frühlingszwiebeln, eingelegte Kräuteroliven.

* Carpaccio
* Vitello Tonnato
* Tomate mit Mozzarella
* Honigmelone mit Serranoschinken
* hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße,
* Ciabatta, Butter

Hauptspeisen

* Zanderfilet in Limonensoße
* Schweinekrustenbraten und Roastbeef am Tisch tranchiert
* frische Marktgemüse
* italienisches Röstgemüse
* Burgundersoße
* grüne Pfeffersoße
* Soße Hollandaise
* Rosmarinkartoffeln
* frische Kartoffeln
* Röstinchen

Dessert

* Mousse au Chocolat , Mousse Orange , Salat von frischen Früchten, Vanilleeis

Buffet „Hamburg“

Kalte Speisen

* echte holländische Matjes mit Apfel-Zwiebelsoße
* eingelegte Bratheringe
* Hamburger Sauerfleisch mit Remoulade
* Würfelschinken in Kräuterrührei
* Sauer eingelegtes Gartengemüse:

Kürbis, Rote Beete, Dillgurken,

Graubrot, Schwarzbrot, Butter

Warme Speisen

* Seelachs in leichter Senfsoße
* Schweinebraten mit Rahmsoße
* Rückensteaks mit Röstzwiebeln
* Schnitzel in Champignonsoße
* Bratkartoffeln
* Rosmarin Kartoffelecken

Dessert

* Frisches Apfelkompott
* Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Buffet „Heiße Kartoffel“

Vorspeisen

* Kartoffelrahmsuppe mit Waldpilzen
* Pellkartöffelchen mit Beizlachs und Senf-Honig-Soße
* Matjestatar auf Kartoffelpuffer mit Schmand
* Kümmelkartoffeln mit Katenschinken
* frische Salate mit Kartoffelvinaigrette

Warme Speisen

* Geschnetzeltes „Stroganoff“ vom Rind mit Champignons, Zwiebeln, Gurken
* Tomaten in Cognacrahm in einem Herzoginnenkartoffel-Rand
* Tafelspitz auf Bouillonkartoffeln mit vielen frischen Kräutern
* Schweizer Rösti mit Gorgonzola überbackenen Tournedos
* Schweinekrustenbraten mit Specksalat
* Kartoffelgratin mit Spinat und Tomaten

Dessert

* Kartoffelpuffer mit Preiselbeeren und Apfelmus

Wilhelmsburger Groten-Buffet

Vorspeisen

* Kürbissuppe
* Auf einem Kräuter- Rührei angerichteter milder Räucherlachs, Sahnemeerrettich
* geräucherte Forellenfilets, dazu Preiselbeer-Sahnemeerrettich
* Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
* Katenschinken auf Honigmelone

Hauptspeisen

* Medaillons von der Lachsforelle in Safran
* Rinderschmorsteak mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Kapern

in Burgunder-Senfsoße

* Glasierte Entenkeule in Orange
* Tournedos vom Schweinefilet in Feigen-Pfeffer-Soße
* Kleine Steaks aus der Putenbrust in Limone
* Vierländer Gemüseplatte, frische Champignons, Apfelrotkohl

Gestovter Wirsing und frische Möhren

* Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln

Dessert

* Orangenmousse, Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Parfait mit heißen Waldbeeren

Buffet „Landhaus“

Vorspeisen

* Milder Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
* Beizlachs mit Mustardsoße
* Geräucherte Forelle
* Geräucherte Putenbrust an Cumberlandsoße
* Tournedos vom Schweinefilet
* Holsteiner Katenschinken mit Melone
* Roastbeef mit Remouladensoße
* Kleine marinierte Schnitzelchen
* Französische Käseplatte bunt garniert
* Knackige Salate
* Allerlei Brotsorten und Butter

Hauptspeisen

* Schweinekrustenbraten mit Rahmsoße und Kartoffelgratin

Dessert

* Rote Grütze mit Sahne
* Götterspeise grün und rot mit Vanillesoße

Buffet „Fachwerk“

Vorspeisen

* Wie Buffet Landhaus
* (ohne geräucherte Putenbrust und ohne Roastbeef kalt)

Warme Speisen

* Hochzeitssuppe
* Braten vom Roastbeef und Puter
* Grilltomaten, Champignons, Bohnenbouquettes
* Vierländer Gemüse
* Italienisches Röstgemüse
* Bratensoße, Sauce Bearnaise
* Röstinchen
* Frische Kartoffeln

Nachtisch

* Mousse au Chocolat

Buffet „Kleines Venedig“

* Gemüse-Anti-Pasti

Zucchini, Prinzessbohnen, Möhren mit Thunfisch,

Tomate-Mozzarella, Champignons, Bunte Paprikaschoten, Schalotten in Marsala, Oliven, Peperoni

* Salat von Meeresfrüchten
* Schinken auf Melone
* Saltimbocca
* Vitello Tonnato
* Rindercarpaccio
* Geflügelleber auf Balsamicolinsen
* Italienisches Brot und Butter
* Verschiedene Käsesorten

Nachtisch

* Frische Früchte auf Mascarponecreme

Buffet „Rom bis Berlin“

Vorspeisen/Suppen

* Wie Buffet „kleines Venedig
* Tomatensuppe mit Basilikum

Hauptspeisen

* Tournedos vom Schweinefilet in Limonensoße
* Lammhüftsteaks in Thymian
* Zander in leichter Senfsoße
* Knackig gebratenes italienisches Gemüse
* Rösti und Pasta

Wahlweise zusätzlich:

* Entenbrust in Rotwein
* Hummerkrabben in Knoblauchöl
* Hummerkrabben in Pernod
* Blattsalate in Pampelmusendressing
* Duftreis

Dessert

* Salat von frischen Früchten