

Dithmarscher Buffet

*Sauerfleisch, Gänsekeule und Aal in Gelee
Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm
Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce
Schweinerücken und Roastbeef mit buntem Gemüsesalat
Holsteiner Gurkensalat
Bunter Nudelsalat
Jahreszeiten-Salate mit verschiedenen Dressings*

Dithmarscher Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck

*Variation von Nordmeerfischen
auf Spinat, dazu Butterreis
Honigschinken - im Ganzen gebraten - mit Schmorkraut, Kümmeljus
und Salzkartoffeln*

*Apfelbeignets mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanilleeis
Holsteiner Käse vom Brett
Auswahl an Brot und Brötchen mit Butter*

Pro Person 28,90 Euro

Rustikales Buffet

*Marinierte Putenbrust auf Waldorfsalat
Medaillons vom Schweinefilet auf Salat von grünen Bohnen
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Kaltes Kasseler auf Gemüsesalat der Saison
Carpaccio von Roter Bete mit Sauerrahm
Salat von Gurke, Tomate, Paprika und Oliven
Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings*

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Geflügelklößchen

*Roastbeef unter der Kräuterkruste,
mit Gemüse umlegt
dazu Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin*

*Verschiedene Fruchtmousse mit zweierlei Saucen
Eisbuffet „Dreiklang“
Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen
Auswahl an Brot und Brötchen mit Butter*

Pro Person 32,50 Euro

Genießer Buffet

*Geräucherte Fischspezialitäten von der Küste
mit ganzem Lachs, dazu Sahnemeerrettich und
Senf-Honig-Dill-Sauce
Sonnengereifte Melone mit italienischem Landschinken
Carpaccio vom Rind mit Parmesan
Marinierte Hähnchenbrust mit Apfel-Sellerie-Salat
Pikant eingelegter Fetakäse mit Tomatenscheiben umlegt
Salate nach Marktangebot mit verschiedenen Dressings*

Tomatencremesuppe mit Einlage

*Rinder- und Putenmedaillons
mit Gemüse der Saison und gratinierten Kartoffeln
Lachsfilet unter einer Kräuterkruste mit Safransauce
Pasta mit gebratenen Pilzen und Schmelztomaten*

*Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce
Mousse von verschiedenen Schokoladen
Verschiedene gut gereifte Käsesorten vom Brett
mit frischem Obst
Auswahl an Brot und Brötchen mit Butter*

Pro Person 36,25 Euro

Buffet Venetien

*Fruchtige Strauchtomaten mit Büffelmozzarella,
altem Aceto Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl
Zucchini vom Grill mit gerösteten Pinienkernen
Auberginentaler mit Parmesan gratiniert
Marinierte Paprika mit Blattpetersilie
Salat von Meeresfrüchten mit Limone
Sonnengereifte Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Vitello tonnato
Salat von Pasta, gebratenen Edelpilzen
und jungem Lauch
Ruccolasalat mit Parmesanspänen*

Minestrone Classico

*Mittelmeerfische vom Grill auf jungem Blattspinat,
mit Kräuterbutter und Wildreismischung
Saltimbocca - Kalbsschnitzel mit Salbei,
Ratatouille und gegrillten Rosmarinkartoffeln*

*Hausgemachtes Tiramisu
Salat von frischen Früchten mit gebräunten Mandeln
Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen
Italienische Käseauswahl vom Brett mit Grissini,
Ciabatta, Baguette und Butter*

Pro Person 46,00 Euro

Nordmeer Buffet

Graved Lachs auf Senf-Honig Sauce

*Heringsmarinaden mit Beilagen
Nordseekrabben mit Zwiebeln und Aquavit
Austern „Fines de Claire“ auf Eis
Matjesfilets mit allerlei Saucen
Geräucherte Fische mit Vollkornbrot
Frische Marktsalate mit verschiedenen Dressings*

Original Sylter Fischsuppe, pikant abgeschmeckt

*Lammrücken unter der Thymiankruste
mit Rotweinsauce und grünen Bohnen
Muscheleintopf mit Gemüse und Tomaten
Krebse im Sud mit Dill und Gemüsestreifen,
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln*

*Schafskäse mit Honig gratiniert
Sylter Käseplatte mit Trauben
Rote Grütze mit Vanillesauce
Verschiedene Brotsorten und Brötchen mit Butter*

Pro Person 47,00 Euro

Holsteiner Hochzeitsarrangement

Aperitif: Secco rosé

3-Gang Menü

Holsteiner Hochzeitssuppe

*Medaillons von Pute, Rind und Schwein,
mit Champignonrahmsauce, bunter Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten*

*Vanilleeis auf Schokoladengitter
mit heißen Himbeeren*

Weißherbst trocken & lieblich

Pils vom Fass, alkoholfreie Getränke

(Mineralwasser, Säfte, Softgetränke)

Korn und Jubiläumsaquavit

Pro Person 55,00 Euro

Hochzeitsarrangement Toscana

Empfang: Prosecco mit Guave-Limetten-Saft

Buffet

*Parmaschinken mit Honigmelone
Carpaccio vom Rind mit frischem Pesto
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Antipasti und Vitello Tonnato
Salat von Muscheln mit Glasnudeln
Ruccolasalat mit frischem Parmesan*

Tomatencremesuppe

*Rote Meerbarbe auf Blattspinat mit Safranreis
Piccata Milanese mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Pasta in cremiger Gorgonzolasauce*

*Tiramisu und weißes Schokoladenmousse mit Amaretto
Frische Früchte und Eisbuffet
Erlesene Auswahl italienischer Käse
Verschiedene Brotsorten und Butter*

Pinot Grigio und Chianti

Pils vom Fass, alkoholfreie Getränke

(Mineralwasser, Säfte, Softgetränke)

Grappa, Sambuca, 2 verschiedene Cocktails

Pro Person 75,00 Euro

Das kalte Büfett wird als Mitternachtsimbiss nochmals aufgebaut.

Hochzeitsarrangement Provence

Empfang: Champagner

5 Gang Menü

*Paté von der Entenleber mit Cumberland sauce
und Bukett von Feldsalat*

Klare Steinpilzsuppe

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Kräuterrisotto

*Tranche vom Rinderfilet mit Chambertinsauce
dazu Gemüsekörbchen und Macaire-Kartoffeln*

Sauterne-Trauben gratiniert mit Lavendel-Sabayon

*Nachts: Erlesene Käsespezialitäten mit verschiedenen Brotsorten und
Portwein*

Weine: 1.-3. Gang Sauvignon blanc
4. Gang Chateau Mulin

Pils vom Fass, alkoholfreie Getränke

(Mineralwasser, Säfte, Softgetränke)

Cognac, Calvados, 2 verschiedene Cocktails

Pro Person 85,00 Euro