

Vorspeisen

- Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, verschiedene Nusssorten, Croutons und gehobelten Parmesan dazu zweierlei Dressing
- Tomate-Mozzarella-Platte mit hausgemachtem Pesto, frittierten Rucola und Olivenöl
- Gurkensalat mit Garnelen, Basilikum und geröstetem Sesam
- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dip und Kräuterbutter

Hauptgerichte

- Zartes Schweinefilet im Speckmantel frisch aufgeschnitten am Buffet mit Rahmsauce und frischen Kräutern
- Frisches Kabeljaufilet auf Babyspinatgemüse in Pernod-Rahmsauce
- Gebratene Hähnchenmedaillons in pikanter geräucherten Paprikasauce

Beilagen

- Regionales Gemüse der Saison (Erbse, Karotte, Blumenkohl, gelber Kohlrabi und Romanesco)
- Kroketten
- Kartoffelgratin

Dessert

- Pannacotta von der Tonkabohne mit Erdbeermark

Preis pro Person 52,50 €

Inkl. Kochpersonal und Buffetbetreuung



Vorspeisen

- Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, verschiedene Nusssorten, Croutons und gehobelten Parmesan dazu zweierlei Dressing
- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dip und Kräuterbutter

Hauptgerichte

- Panierte Schweine und Hähnchenschnitzel mit Sauce Hollandaise, Sambalsauce und Champion-Rahm-Sauce

Beilagen

- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Pommes

Dessert

- Schokoladenmouse mit Vanillesauce und frischen Früchten

Preis pro Person 33,50 €

Inkl. Kochpersonal und Buffetbetreuung



Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Spargel und Mettklößchen

Vorspeisen

- Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, verschiedene Nusssorten, Croutons und gehobelten Parmesan dazu zweierlei Dressing
- Brokkoli Salat mit Sonnenblumenkernen, Granatapfel, Balsamico und Honig
- Nudelsalat mit getrockneter Tomate, Zwiebellauch, Grana Padano und Rucola
- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dip und Kräuterbutter

Hauptgerichte

- Geschmorte Maispoularde in Zitronen-Tomaten-Knoblauchsud
- Schweinerücken mit einer Pistazien-Parmesankruste in dunkler Jus
- Gebratenes Rotbarschfilet in roter Pesto Sauce

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Kartoffelgnocchi in Tomatensauce
- Nudeln mit buntem Gemüse-Julienne

Dessert

- Griechischer Joghurt mit karamellisierten Nüssen und Fruchtmark von Waldbeeren

Preis pro Person 57,50 €

Inkl. Kochpersonal und Buffetbetreuung



Vorspeisen

- Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, verschiedene Nusssorten, Croutons und gehobelten Parmesan dazu zweierlei Dressing
- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dip und Kräuterbutter

Hauptgerichte

- Rinderschmorbraten in eigener Sauce
- Putenmedaillons in Cognacrahmsauce mit gebratenen Pilzen
- Lachswürfel in mediterraner Knoblauchsauce

Beilagen

- Langkornreis
- Kroketten
- Rotkohl
- Bohnenbündel im Speckmantel

Dessert

- Mascarpone Creme mit Mango-Püree und Minze

Preis pro Person 47,90 €

Inkl. Kochpersonal und Buffetbetreuung



Vorspeisen

- Gebratene Pimientos de padron
- Datteln im Speckmantel
- Tintenfisch Carpaccio mit Limette, Knoblauch und Koriander
- Schinken und Käse
- Aioli mit Brot
- Grüne und schwarze Oliven

Hauptgerichte

- Spanische Paella mit Meeresfrüchten und Huhn
- Garnelenpfanne mit Gemüse und Kräuteröl
- Albondigas Hackfleischbällchen in Tomatensauce
- Maishähnchen mit Kreuzkümmel, Rosmarin und Zitrone in Weißweinsud

Beilagen

- Kleine Drillinge in Salzkruste mit Mojo Rojo
- Kartoffel Tortilla
- Gebratene Chorizo
- Gelber Reis

Dessert

- Creme Catalana mit karamellisiertem Zucker
- Mallorquinischer Mandelkuchen mit Tonkabohnen Eis und Minze

Preis pro Person 58,90 €

Inkl. Kochpersonal und Buffetbetreuung



Grillbuffet mit Live Cooking

Vorspeisen

- Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, verschiedene Nusssorten, Croutons und gehobelten Parmesan dazu zweierlei Dressing
- Tomate-Mozzarella-Platte mit hausgemachtem Pesto, frittierten Rucola und Olivenöl
- Gurkensalat mit Garnelen, Basilikum und geröstetem Sesam
- Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola
- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dip und Kräuterbutter

Hauptgerichte Vom Grill

- Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen
- Nackensteaks
- Frische Bratwurst
- In Pesto eingelegter Fetakäse auf dem Gemüsebett

Beilagen

- Mediterranes Grillgemüse
- Gebratene Früh-Kartoffel mit Rosmarin und Knoblauch
- Bohnenbündchen im Speckmantel
- Kartoffelgratin

Soßen und Dips

- Pfefferrahmsauce
- Mango-Salsa-Sauce
- Senf
- Ketchup
- Schnittlauch-Quark

Dessert

- Zweierlei Dessertvariationen aus Schokolade und Frucht der Saison

Preis pro Person 55,90 €

Inkl. Kochpersonal und Buffetbetreuung



Grillbuffet Exklusiv mit Live Cooking

Vorspeisen

- Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, verschiedene Nusssorten, Croutons und gehobelten Parmesan dazu zweierlei Dressing
- Tomate-Mozzarella-Platte mit hausgemachtem Pesto, frittierten Rucola und Olivenöl
- Salat von der Wassermelone mit Feta und Babyspinat
- Rosa gebratenes Vitello tonnato mit Thunfisch-Creme
- Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola
- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dip und Kräuterbutter

Hauptgerichte

- aus dem Wok
 - Garnellen-Pfanne in Tomatenkräutersud
 - Gebratene Chorizo in Blütenhonig

Vom Grill

- Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen
- Bratwurst vom Wildschwein
- Mariniertes Fischfilet im Buchenmantel
- Barbecue-Rippchen aus dem Smoker
- In Pesto eingelegter Fetakäse auf dem Gemüsebett

Beilagen

- Geräucherte Ofenkartoffel
- Mediterranes Grillgemüse
- Gebratene Früh-Kartoffel mit Rosmarin und Knoblauch
- Bohnenbündchen im Speckmantel

Soßen und Dips

- Pfefferrahmsauce
- Fruchtige Currysauce
- Mango-Salsa-Sauce
- Senf
- Ketchup
- Schnittlauch-Quark

Dessert

- Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und crunchy Kürbiskernen und Beeren

Preis pro Person 68,90 €

Inkl. Kochpersonal und Buffetbetreuung