

Menüs
Buffet
Fingerfood
2018

Menüs

Winter (Januar - März)

Menü 1

Steckrüben-Samtsuppe | Balsamico-Zwiebeln | Speck

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet | Steinchampignon-Rahmsauce
Kräutergemüse | Kartoffelkroketten

Karamellierter Orangen-Gewürz-Joghurt

29,90€**

Menü 2

Salat von der „Küstenknolle“

Olivenöl | geröstete Kürbiskerne | Apfelspalten | getrocknete Tomaten | Feldsalat

Gebratene Lachsmedaillons mit Apfelkruste | Safransauce
Möhren | Porree | Kartoffel-Petersilienpüree

Birnen-Mandel-Crumble

33,90€**

Menü 3

Kürbissuppe

Gemüsecurry | Belugalinsen in Kokosmilch
Tomaten-Dattel-Chutney | Buchweizen

Gebackener Apfel im Blätterteig | Vanillesauce

24,90€**

DE-ÖKO-006

Frühling (März - Juni)

Menü 1

Karotten-Ingwersuppe

Scheiben von der geschmorten Lammkeule
Rosmarinsauce | Röstgemüse | Herzogin Kartoffeln

Schokoladenmousse

33,90€**

Menü 2

Gebeizter Lachs | Honig-Dill-Senfsauce |
marinierte Blattsalate | Möhren-Baguette

Geschmorte Rinderroulade | Apfel-Rotkohl | Kräuter-Kartoffeln

Rhabarber | Vanilleparfait

34,90€**

Menü 3

Kartoffelrösti mit Schafskäse gratiniert | Rucola | Balsamicoglace

Mildes Thai-Curry | knackiges Gemüse | Basmatireis | marinierte Salatvariation

Panna Cotta | Fruchtsauce

26,90€**

Sommer (Juni - September)

Menü 1

Tomatensuppe mit Salbei-Grießnocken

Gebratene Medallions von der Rinderhüfte | Tomaten-Dattel-Chutney
Bratkartoffeln | marinierte Salatvariation

Kirsch-Joghurt-Eisparfait
mit Erdbeerpralinen

34,90€**

Menü 2

Gebratene Garnelen* | mariniertes Zupfsalat | Knoblauchcrostini

Gebratene Putenmedallions | Peperonata | Röstkartoffeln

Vanillecreme | frische Beeren

36,90€**

Menü 3

Crostini | marinierte Tomaten | Basilikum

Handgemachte demeter Dinkelnudeln | Kräuterpesto | Kirschtomaten

Zitronencreme

27,90€**

*nach Verfügbarkeit

Herbst (September - Dezember)

Menü 1

Steinchampignon-Rahmsuppe | Thymian-Grießnocken

Scheiben von der geschmorten Rehkeule*

Rosenkohl | Serviettenknödel

Pochierte Birne | Schokoladeneis

33,90€**

Menü 2

Kürbispastete | Feldsalat | Buttercroutons

Geschmorte Entenkeule | Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße

Zimtparfait | warme Zwetschgen

42,90€**

Menü 3

Rote Bete-Suppe | Curryschaum

Deftige Wirsing-Nudelpfanne | Räuchertofu | getrockneten Tomaten

Walnüsse | Möhren

Orangen-Kokoscreme

25,90€**

*konventionell, erlegt in Nordfriesland

DE-ÖKO-006

Buffet

Buffet 1

- Scheiben vom geschmorten Rinderbraten
- Rosmarin-Thymiansauce

- Tofu-Reispfanne mit Paprika, Tomate, Möhre und Porree

- Saisonale Gemüsevariation (4-5 Sorten)

- Salzkartoffeln
- Röstkartoffeln

- 4 Sorten marinierte Salatvariationen (je nach Saison)

- Wurstvariation
- Räucherfisch*, Matjes*, Hausfrauensauce
- Brot, Baguette und Butter

- Käsevariation
- Zitronencreme
- Obstsalat (je nach Saison)
- Vanillesauce

*Konventionell aus zertifiziertem Wildfang

25,90€ p.P.**

DE-ÖKO-006

Buffet 2

- Geschmorte Lammkeule mit eigener Jus
- Gebratene Lachsmedaillons mit Apfelkruste, Safransauce

- Mildes Thai-Curry mit knackigem Gemüse

- Saisonale Gemüsevariation (5-7 Sorten)

- Salzkartoffeln
- Basmatireis

- Hausgebeizter Lachs
- Geräucherte Salzheringsfilets*, geräucherte Makrele*

- 6 Sorten marinierte Salatvariationen (je nach Saison)
- Gezupfte Blattsalate (nur in der Saison)
- Kräutervinaigrette, Joghurtdressing

- Wurstvariation
- Brot, Baguette, Butter, Kräuterbutter

- Käsevariation
- Schokoladenmousse
- Panna Cotta
- Beeren in Fruchtsauce

*Konventionell aus zertifiziertem Wildfang

29,90€ p.P.**

DE-ÖKO-006

Buffet 3

- Gebratene Schweinemedallions in Steinchampignon-Rahmsauce
- Gebratene Medallions von der Putenbrust, Tomaten-Dattel-Chutney

- Gebratene Tranchen vom Rotbarsch*
- Zitronen-Thymiansauce

- Saisonale Gemüsevariation (5-7 Sorten)

- Basmatireis
- Röstkartoffeln
- Dauphinkartoffeln

- Roastbeef, kalt, Orangen-Ingwer-Chutney
- Wurstvariation

- Räucherlachs, Gravedlachs, Honig-Dill-Senfsauce
- Matjesfilet*, Hausfrauensauce
- Geräucherter Salzhering*, geräucherte Makrele*

- Crostini mit Tomate und Basilikum
- 6 Sorten mariniert Salatvariationen (je nach Saison)
- Gezupfte Blattsalate, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing, Himbeervinaigrette (Saisonal)
- Antipasti-Variation (Saisonal)
- Brot, Baguette, Butter, Kräuterbutter

- frische Beeren mit Naturjoghurt und Mandelcrunchy (Saisonal)
- marmoriertes Schokoladenmousse
- Crème Brûlée
- Obstvariation auf Spiegel (Saisonal)
- Käsevariation

*Konventionell aus zertifiziertem Wildfang

35,90€ p.P.**

DE-ÖKO-006

Fingerfood

Auf Anfrage erhalten Sie noch viele weitere Vorschläge von uns...

Canapes 1

z.B. Bruschetta, Gemüseaufstriche (nach Saison), Käse von Backensholz, Frischcreme und mariniertes Gemüse (nach Saison), Mettwurst, Ei mit Kräuter-Topping, Brie,

Stück: 1,80€**

Canapes 2

z.B. Lachsschinken, Käse von der Friesischen Schafskäserei Volquardsen, Räucherlachs, Garnelen, Matjestatar*, Roastbeef, Blauschimmelkäse,

Stück: 2,30€**

Fingerfood 1

z.B. Tomate-Mozzarella, Champignonköpfe mit Kräuterfrischcreme, Käse-Fruchtspieße, kleine gefüllte Gemüsekartoffeln, Gemüse Crepes, mini Bauernfrühstück,

Stück: 1,30€**

Fingerfood 2

z.B. Fetakäse im Zucchinimantel, Hähnchen-Curry-Spieße, Matjestatar*, Frikadellen, Schinken-Honigmelone (Saisonal), mini Sandwiches, Zucchini mit Buchweizen und Tomaten-Dattel-Chutney Topping

Stück: 1,90€**

*Konventionell aus zertifiziertem Wildfang

DE-ÖKO-006

**Preise können je nach Personenzahl und Zusammenstellung der Gerichte abweichen.