



Sommerzeit Grillparties & andere Festlichkeiten

Gültig bis 30.10.2010

Grillbuffet I ab 20 Personen (Sonntagszuschlag € 26,00)

Ingwer marinierte Putensteaks, Lachssteak mit Zitronenbutter in der Folie, marinierte Nackensteaks, Spare Ribs, Thüringer und Schinkenbratwurst von Salzbrenner
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Krautsalat, mariniertes Gemüse, Pellkartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat
Käseauswahl mit Früchten angerichtet, Butter und Kräuterbutter, Baguette und Ciabatta

Zum Selbergrillen

P 950 für 20 Personen € 325,00

P 950a jede weitere Person € 16,50

Mit Koch 2 Std. vor Ort und Gasgrill

P 951 für 20 Personen € 495,00

P 951a jede weitere Person € 17,90

Grillbuffet II ab 30 Personen (Sonntagszuschlag € 26,00)

Lammlachse, Putenfiletspitzen mit frischem Ingwer, Salzbrenner Thüringer und Schinkenbratwürste, Lachs mit Kräutern in Folie, Rumpsteaks, Steaksauce, Senf und Ketchup
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Gemüsepfanne, gebutterte Maiskolben
Grüner Salat mit 2 Dressings, marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika
Cherrytomaten mit Babymozzarella, Obstkrautsalat, Nudelsalat
Mehlbrotauswahl, Butter und Kräuterbutter, frischer Obstsalat und Tiramisu

Zum Selbergrillen

P 952 für 30 Personen € 635,00

P 952a jede weitere Person € 20,80

Mit Koch 3 Std. vor Ort und Gasgrill

P 953 für 30 Personen € 870,00

P 953a jede weitere Person € 21,70

Buffet Palermo ab 10 Personen –kalt- (Sonntagszuschlag € 16,00)

Marinierte Zucchini, Champignons und Paprika, Cherrytomaten mit Babymozzarella an Basilikum, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Balsamico

Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Gambas mit Cocktaildipp, 3-farbener Tortellinisalat
Parma Schinken auf Galia-Melonenschiffchen, Thunfischsalat, italienische Käseauswahl mit Trauben, Ciabatta und Buttersterne

P 432 für 10 Personen € 196,00

P 432a jede weitere Person € 18,60

Opernplatte ab 4 Personen –kalt- (Sonntagszuschlag € 16,00)

Räucherlachsterrine, Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Kräutermakrele mit Karambolasternen, Matjessalat

Geräucherte Entenbrust mit Cumbersauce, Tiroler Rauchschinkenrosen

Medaillons vom Susländer Landschwein mit Feige, Hähnchenbrust mit Tomatenconcassé und

Mozzarella gefüllt, Holsteiner Eiersalat, Windbeutel mit Frischkäsecreme

Käsewürfel mit Oliven, zweierlei Baguette und Butterkugeln angerichtet / garniert auf einer Platte,

- im Geschenkkarton geliefert -

P 820 für 4 Personen € 84,00

P 820a jede weitere Person € 21,00

Fingerfoodbuffet ab 10 Personen –kalt/warm-(Sonntagszuschlag € 16,--)

Gemügestifte im Weidenkorb mit Kräuterdipp

Auberginenröllchen mit Ricottafüllung, Vitello Tonnatoröllchen, geräucherte Kartoffeln mit Nordseekrabben, Pumpernickel-Frischkäse Petit Fours, kleine Meatballs mit Chilibdipp und Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze

-warm im Rechaud angerichtet-

Datteln im Speckmantel, Sateespieße mit Erdnusssauce, Lammspieße mit Honig & Thymian, kleine Putenschnitzel, Crepesröllchen mit Graved Lachs und Krabbenkroketten mit Schere

P 796 für 10 Personen € 219,00

P 796a jede weitere Person € 20,30

Buffet „Tönning“ ab 8 Personen –warm- (Sonntagszuschlag € 16,00)

Rinderbraten mit Pfifferlingen, Leipziger Allerlei und Röstkartoffeln.

-warm im Rechaud angerichtet-

P 960 für 8 Personen € 99,00

P 960a jede weitere Person € 11,80

„Schnitzel geht immer“ ab 8 Personen –warm- (Sonntagszuschlag € 16,00)

Schnitzel Wiener Art mit frischen Bratkartoffeln

aus der E-Pfanne und Gurkensalat

P 965 für 8 Personen € 109,00

P 965a jede weitere Person € 13,30

„Keitumer Sommer“ ab 8 Personen –warm- (Sonntagszuschlag € 16,00)

Maispouardenbrust mit Mandeln paniert auf Rahmwirsing

mit Speck und Bouillonkartoffeln

P 970 für 8 Personen € 122,00

P 970a jede weitere Person € 14,90

Frühstücksbuffet ab 6 Personen –kalt- (Sonntagszuschlag € 16,00)

Nutella und Erdbeerkonfitüre, Früchtequark, Salami, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,

Fleischsalat, Schwarzwälder Katenschinken, Tiefseekrabbensalat, Kasseler-Roastbeef-Platte

Russische Eier, Käseauswahl, Buttersterne

Croissants, Ciabatta, Brötchen, Roggenbaguette

P 830 für 6 Personen € 92,00

P 830a jede weitere Person € 14,50

Buffet „Rund um das Mittelmeer“ –kalt- (Sonntagszuschlag € 16,00)

Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Scampi's in Knoblauchöl, pochierter Wolfsbarsch mit Champagnersauce und Meeresfrüchtesalat

Gefüllte Weinblätter, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Carpaccio vom Rind mit Kräuterdipp,

Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikum, gefüllte Oliven, Hirtensalat mit Schafskäse

Mediterrane Käseauswahl mit Peperoni, Ajoli und Chilibcreme

Baguette, Fladenbrot und Ciabatta

P 435 für 10 Personen € 235,00

P 435a jede weitere Person € 22,60