



Konfirmation & andere Festlichkeiten

Gültig bis 30.06.2018

Konfirmandenbuffet I –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,-)

Vegetarisches Zucchini-Süßkartoffelgratin, geschmorte Hähnchenkeule mit Paprikarahmsauce und buntem Reis -warm im Rechaud angerichtet- Forellenfilets mit Preiselbeersahne, Räucherlachsconfekt und Roter Heringssalat, mildes Kasseler mit Früchten garniert, Italienische Salami, Putenlachsschinken, kleine Partyfrikadellen mit Chilidipp, Mozzarellatorte mit Cherrytomaten und Basilikumcreme, Gemüsestifte mit Kräuterdipp und scharfer Geflügelsalat mit Sprossen und Pilzen, kleine Butterplatte, Roggenbaguette, Ciabatta und Zwiebelbrot

P 800 für 15 Personen € 287,00

P 800a jede weitere Person € 18,60

Kati's Frühlingsbuffet –warm- (Sonntagszuschlag € 16,-)

geschmorte Rinderrouladen, Hähnchenbrustschnitzel, Hawaii-Kasseler mit Ananasscheiben und süßem Senf gratiniert, dazu Bohnengemüse, Sauce Hollandaise sowie Bratkartoffeln in einer E-Pfanne geliefert
Grüne Blattsalate mit Frenchdressing, Tomatensalat, Gurkensalat und Krautsalat

P 964 für 20 Personen € 315,00

P 964a jede weitere Person € 15,20

Festbuffet III –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,-)

Cremesuppe von zweierlei Spargel mit Fleischklößchen, Medaillons vom Truthahn auf toskanischer Kräutercreme mit Karottenstiften und Gnocchi -warm im Rechaud angerichtet
Stremellachs mit Sahnemeerrettich, geräucherte Forellenfilets mit Zitronengarnitur, pochierter Wolfsbarsch mit Champagnersauce, Gambas mit Cocktaildipp
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikum,
Tranchen von der Hähnchenbrust mit Tomatenconcassé und Mozzarella gefüllt
Frischer Tomatensalat mit Ziegenkäse
Internationales Käsebrett mit Weintrauben und Gebäck angerichtet
Brotkorb und verschiedene Buttersorten
Moussevariationen u.a. mit Pumpernickel-, Toblerone, Pflaume-Cassis
dazu Himbeermark und Likörcreme

P416 für 20 Personen € 519,00

P 416 a jede weitere Person € 24,90

Buffet „Mediterran“ –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,-)

Rinderfilet im Ganzen gebraten, Thymiansauce, franz. Bohnen & Rosmarinkartoffeln - warm -
Scampi's in Knoblauchöl, Doradenfilets mit Pesto geräuchert, pochierter Wolfsbarsch mit Champagnersauce, Meeresfrüchtesalat, Langustenterrine mit Whiskey,
Gefüllte Weinblätter, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Rosario Dulce Paprikawurst, Serranoschinken auf Melone, gefüllte Oliven, Hirtensalat mit Schafskäse, Ajoli und Chilicreme, Mediterrane Käsauswahl mit Oliven und Peperoni, Ciabatta, Fladenbrot, Stangenbaguette und Schwarzbrot, Crema Catalan und Panna Cotta mit Prosecco-Himbeermark

P 429 für 25 Personen € 749,00

P 429a jede weitere Person € 28,70



Konfirmandenbuffet II –kalt/warm- (Sonntagszuschlag 26,-)

Schnitzel „Wiener Art“ mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln -warm angerichtet-
Kräutermakrele mit Karambolasternen, Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Meeresfrüchteterrine,
Garnelencocktail mit Früchten, Roastbeef mit Spargelspitzen und Remouladensauce,
Serranoschinken auf Galiamelone, Truthahnpaté und Hähnchenbrusttranchen mit
Cumberlandsauce, bunte Käseauswahl mit Salzgebäck, Brotkorb und Buttertraube
Roter und Grüner Wackelpudding mit Vanillesauce

P 801 für 15 Personen € 322,00

P 801a jede weitere Person € 20,60

Buffet „Nordfriesland“ –warm- (Sonntagszuschlag € 16,-)

Rinderbraten aus der Keule und Schweinebraten vom Schinken geschnitten, in Pilzrahmsauce mit
buntem Sommergemüse, Salzkartoffeln und Spätzle-warm im Rechaud angerichtet-

P 961 für 16 Personen € 186,00

P 961a jede weitere Person € 11,20

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

Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Scampi in Knoblauchöl, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce,
Carpaccio vom Rind mit Kräuterdip, Frischkäsegefüllte Oliven, Peperoni und Pepperdew, Börek
mit Schafskäse, Falafel, Couscous mit Gemüse, Penne-, Rucola-, Tomatensalat mit Parmesan,
Griechischer Salat, Mediterrane Käseauswahl, Aioli, Butter, Chilicreme, Joghurt mit Gurke &
Knoblauch, Baguette, Fladenbrot und Ciabatta

P 435 für 10 Personen € 226,00

P 435a jede weitere Person € 21,60

Spargelzeit I –warm- (Sonntagszuschlag € 16,-)

Frischer Spargel mit Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Holsteiner Katenschinken
-warm im Rechaud angerichtet-

P 401 für 10 Personen € 195,00

P 401a jede weitere Person € 18,90

Susländer: Regional - keine Mast!
Das beste Schweinefleisch, das der Norden zu bieten hat!
Mehr erfahren Sie unter: www.suslaender.de

Susländer Schinken

12 kg Frischgewicht mit Knochen, kross im Ganzen gebraten, als Beilagen Bratkartoffeln,
Bratensauce und Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

P 643 für 25 Personen € 263,00

Bibel- & Herztorten

P 538 Konfirmationstorte in Bibelform mit Namenszug für 20 Personen

€ 58,00

P 538 D Fruchttorte in Herzform mit Namenszug für 20 Personen

€ 95,00

Kleine Torten á 10 Stück

P 557 a Lübecker Nußtorte

€ 36,00

P 560 a Trüffelorte

€ 36,00

Große Torten á 14 Stücke

P 561 Himbeersahnetorte

€ 36,00

P 545 Malagatorte

€ 36,00