



Konfirmation & andere Festlichkeiten

Gültig bis 30.10.2021

Konfirmandenbuffet I -kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 16,--)

Kräuter marinierte Putenmedaillons mit Honig-Senf-Sauce und jungem Gemüse, vegetarisches Süßkartoffelgratin mit Zucchini -warm im Rechaud angerichtet-, Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum, Gurkensalat, Räucherlachsconfekt, Hirtensalat, Forellenfilets mit Preiselbeersahne, kleine Butterplatte, Roggenbaguette und Ciabatta

P 813 für 10 Personen € 210,00
jede weitere Person € 19,80

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

Piccata von der Pute mit mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln -warm im Rechaud angerichtet-, Kräutermakrele mit Karambolasternen, Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Garnelencocktail mit Früchten, Roastbeef mit Spargelspitzen und Remouladensauce, Serranoschinken auf Galia Melone, Truthahnpaté und Hähnchenbrusttranchen mit Orangensauce, Käseauswahl mit Salzgebäck, Brotkorb und Butterplatte, Brownie Karamell Creme mit Rolo Topping

P 801 für 12 Personen € 298,00
jede weitere Person € 23,50

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

Geschmorte Rinderroulade mit Broccoliröschen, Hähnchenbrustschnitzel mit Bohnengemüse, Sauce Hollandaise -warm im Rechaud angerichtet- sowie Bratkartoffeln in einer E-Pfanne geliefert, grüne Blattsalate mit Frenchdressing, Tomatensalat, Gurkensalat und Krautsalat

P 964 für 12 Personen € 215,00
jede weitere Person € 16,80

Kleines Gästebuffet -kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,--)

Warm im Rechaud angerichtet: Satéespieße mit Erdnusssauce, Datteln im Speckmantel, würzige Krebsbällchen mit Avocado-Dip & kleine Putenschnitzel
Auf einer Platte angerichtet: Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour-Cream, Auberginenröllchen mit Ricotta-Füllung, Crêpes-Röllchen mit Graved-Lachs, Cherrytomate mit Babymozzarella am Spieß

P 100c ab 6 Personen € 144,00
jede weitere Person € 23,50

Frühjahrsbuffet II -warm- (Sonntagszuschlag € 16,--)

Gedünstetes Lachsfilet mit Senf-Sahnesauce, Kalbsmedaillons mit Sauce Béarnaise, gebratener grüner Spargel mit Cherrytomaten, Dill-Kartoffeln und gebratene Kräuterkartoffeln -warm im Rechaud angerichtet-

P 645 für 10 Personen € 245,00
jede weitere Person € 23,50



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

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

P 429 für 20 Personen € 628,00
jede weitere Person € 29,90

Frühjahrsbuffet -kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,--)

Kalbsbraten (Oberschale) mit Kräutern und feiner Rahmsauce, buntes Spargelgemüse und junge Kartoffeln
-warm im Rechaud angerichtet-, Marinierte Champignons, Karotten und Paprika, Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikum, Oliven und Peperoni, Peppadew mit Frischkäsefüllung, Penne mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, Joghurt-Lachs-Spinat-Terrine, Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Brotkorb und verschiedene Brotsorten, Brownie Karamell Creme mit Rolo Topping

P 965 für 15 Personen € 388,00
jede weitere Person € 25,20

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

Holsteiner 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 € 191,00
jede weitere Person € 11,90

Frühjahrsbuffet III -kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,--)

Schweinelendchen am Stück gebraten, mit Pilzrahmsauce, Karottenstifte, gebratenen Kräuterkartoffeln, Riggatoni mit Zucchinaltern an Tomaten-Lauch-Sauce mit Basilikum und Parmesan -warm im Rechaud angerichtet-, Roastbeef mit Remouladensauce, Galia Melone mit Serranoschinken, Kartoffelsalat mit Dillspitzen, Lauch und Zitronenvinaigrette, Grüne Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Frenchdressing

P 640 für 12 Personen € 275,50
jede weitere Person € 22,30

Spargelzeit -kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 16,--)

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Holsteiner Katenschinken, Putenschnitzel und Petersilienkartoffeln
-warm im Rechaud angerichtet-, Grüner Spargelsalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Balsamico Vinaigrette, Gurkensalat (März-Juni)

P 401 für 10 Personen € 238,00
P 401a jede weitere Person € 22,55

Bibeltorte

P 538 Konfirmationstorte in Bibelform mit Namenszug für 20 Personen

€ 98,00

Kleine Torte à 10 Stück

P 557a Lübecker Nußtorte

€ 37,00

Große Torte à 14 Stücke

P 561 Himbeersahnetorte

€ 37,00