



Konfirmation & andere Festlichkeiten

Gültig bis 30.09.2022

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 € 229,00
jede weitere Person € 21,60

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

Piccata von der Pute mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln -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 € 324,00
jede weitere Person € 26,50

Menü zur Jugendweihe I ab 10 Personen (Sonntagszuschlag € 16,-)

Karotten Ingwer Orangensuppe mit Sonnenblumenkernen (Veggie)
Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“, sowie Sellerieschnitzel (Veggie) mit Tomatensauce al arrabiata, Pfannengemüse und Süßkartoffelgratin
Geeiste Himbeeren im Sahne-Baiserbett

P 810 für 10 Personen € 269,00
P 810 a jede weitere Person € 25,80

Menü zur Kommunion II ab 10 Personen (Sonntagszuschlag € 16,-)

Spargelcremesuppe mit zweierlei Spargel (Veggie)
Perlhuhnbrust mit Calvadosjus, Zuckerschoten und Dauphinkartoffeln
Pfirsich-Maracujadessert mit Amarettinirunch

P 811 für 10 Personen € 299,00
P 811 a jede weitere Person € 28,90

Konfirmationsmenü la familia / la famiglia ab 10 Personen (Sonntagszuschlag € 26,-)

Kalte Vorspeisen auf Etageren und Schalen angerichtet – auf den Tischen eingesetzt:
Parmaschinken mit Feigen, Lachs-Joghurtterrine mit Spinat, Manchegokäse Don Bernardo, Vitello Tonnatoröllchen mit Thunfischsauce, Pimientos del Patron, Cherrytomaten mit Babymozzarella, gefüllte Oliven, Kräuterquark und Ajoli, Ciabatta und Baguette

Piccata von der Maispoularde mit Tomatensauce al arrabiata, mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Crema Catalana

P 814 für 10 Personen € 385,00
P 814 a jede weitere Person € 37,00



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, Crema Catalana und Panna Cotta mit Prosecco-Himbeermark

P 429 für 20 Personen € 649,00
jede weitere Person € 31,50

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 € 399,00
jede weitere Person € 25,90

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 € 226,00
jede weitere Person € 13,50

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 € 225,00
jede weitere Person € 18,40

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 € 22,50

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 € 265,00
jede weitere Person € 25,80

Bibeltorte

P 538 Konfirmationstorte in Bibelform mit Namenszug für 20 Personen **€ 98,00**

Kleine Torte à 10 Stück

P 557a Lübecker Nußtorte **€ 29,70**

Große Torte à 14 Stücke

P 561 Himbeersahnetorte **€ 37,00**