

Buffetvorschlag 1

Ganzer Schaulachs "Belle Vue"

* *

**Räucherfischplatten mit
Räucherlachs, Forelle und Aal**

* *

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika mit Schafskäse

* *

Marinierte Meerbarbenfilets und Grünschalmuscheln

* *

Vitello Tonato

* *

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade

* *

Schinkenplatte mit exotischen Früchten

* *

Salatbuffet

* *

**Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Maispoularde "Mallorquinische Art"
Medaillons vom Schwein in Pilzrahm,
Saisongemüse,
Gratinkartoffeln, Spätzle, Butterreis**

* *

Dessertbuffet mit diversen Cremes, Früchten und Käse



Ab 30 Personen pro Person: 33,90 €

Büffetvorschlag "Hövelmann"

Bruschettas mit Tomate und Basilikum
Scheiben vom Kartoffelbaguette mit Ziegenfrischkäse
Kleine Spieße mit Hackbällchen, Schafskäse und Oliven
Putenmedaillons in der Cornflakespanade auf Sprossensalat
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Kalbfleischröllchen mit Thunfischmajonaise
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Büsumer Krabben mit Schwarzbrot
Matjestatar auf Gurkenscheiben
Marinierte Gemüse mit Parmesan

* * *

Maispouardenbrust auf geschmolzenen Tomaten,
Medaillons vom Schwein in Pilzrahmsauce,
Risoleekartoffeln, Kartoffelgratin
Tagesgemüse

* * *

Brot mit Quark und Butter

* * *

Gestürzte Vanillecharlotte
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 30 Personen 32,00 € pro Person

Büffetvorschlag "Spanien"

Pikante Fleischbällchen in feuriger Salsa
Perlzwiebeln in Sherryessig
Gemüsetortilla
eingelegte Oliven
gebackene Auberginen in Tomatenmarinade
Ziegenfrischkäse mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch
Gemügestifte mit Guacamolecreme (Acocado)
Marinierte Champignons
Serranoschinken mit zweierlei Melone

* * *

Maispouardenbrust "Mallorquinische Art",
Bauernpaella mit Geflügel und Meeresfrüchten
Salzige Kartoffeln mit Mojo
Mediterranes Gemüse mit Olivenöl

* * *

Brot mit Quark und Butter

* * *

Spanischer Obstkuchen vom Blech
Creme "Andaluz"

Ab 30 Personen pro Person 29,90 €

Niederrheinisches Büffet

Matjes mit Preiselbeersahne auf Apfelscheiben
Geräucherte Sonsbecker Forelle

* * *

hausgemachte Partyfrikadellen
würzige Hähnchenkeulen

* * *

Niederrheinischer Kaviar
(Gebratene Blutwurst auf Rösti)

* * *

Feldsalat mit Kartoffeldressing
Endivien-Orangensalat

* * *

Warm:

Krustenbraten in Altbiersauce
Stielseintopf mit Mettenden

Kartoffelklöße und Schmörkes
Saisongemüse

* * *

Kartoffelbaguette,
Quark und Butter

* * *

Schokoladenpudding mit Vanillesauce,
Herrencreme,
Niederrheinische Quarkspeise mit Pumpnickel, Walnüssen und
Honig

Ab 20 Personen 24,90 € pro Person

Büffetvorschlag "mediterran"

Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikum
Marinierte Champignons mit Oliven und Knoblauch
Bruschettas mit Mascarponecreme
Gemüsesalat mit Pesto
Nudelsalat mit Rucola und Pecorino
Kalbsröllchen mit Thunfischmajonaise
Putenbällchen mit Aiioli
Hackbällchen in feuriger Tomatensauce
Sardellen in Sherryessig
Marinierte Meerbarbenfilets

* * *

Potpourri von Fischen auf Rosmarin-Nudeln
Schweinefilet mit Blattspinat und Knoblauch in Estragonjus
mediterranes Pfannengemüse
Gnocchis

* * *

Brotsortiment mit Quark und Butter

* * *

Beeren (nach Saison) mit Basilikum und Balsamico
Panne Cotta mit Fruchtsauce

Ab 30 Personen pro Person 32,00 €

Rustikales Büffet –kalt/warm

Matjes mit Preiselbeersahne auf Apfelscheiben
Fischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele

* * *

Schinkenröllchen
hausgemachte Partyfrikadellen
würzige Hähnchenkeulen

* * *

Krautsalat in Sahnedressing
Schweizer Wurst-Käsesalat
Bayrischer Speckkartoffelsalat

* * *

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce,
Eierspätzle und Saisongemüse

Tortellini in Schinken-Sahnesauce

* * *

Brotsortiment, Quark und Butter

* * *

Grießflammerie mit Fruchtsauce
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Ab 20 Personen 24,50 € pro Person