

Büffetvorschläge

Ab 20 Personen



...zu den besonderen Anlässen des Lebens gehören kulinarische Genüsse.

Die professionelle Zubereitung von frischen & saisonalen Produkten mit der Erfahrung eines anspruchsvollen Küchenteams, ergibt ein Feuerwerk für die Sinne.



Vereint mit exzellentem Service und atemberaubendem Ambiente, bildet sich ein stillvoller Rahmen für jede private Feier oder Geschäftsessen.

Machen Sie aus Ihrer Veranstaltung ein Highlight!



Die folgenden Büffetvorschläge spiegeln nur einen kleinen Teil unserer Möglichkeiten wieder. Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihrer persönlichen Auswahl behilflich.

Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Sie!

„Das Rustikale“



Gemischte Schinkenplatte mit Physaliskompott

Roastbeef „kalt“ mit Mixed Pickles und Remouladen-
sauce

Salat von Semmelknödeln, Radieschen und Tomaten
mit roter Zwiebelmarmelade

Variation von Räucherfischen mit Senf - Dillsauce und
Sahnemeerrettich

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Bal-
samicodressing

Rustikale Brotauswahl mit gesalzener Butter



Kürbisrahmsuppe mit Croûtons und Speck

Geschmorte Kalbshaxe mit Dunkelbiersauce

Brust und Keule von der Gans mit Senfsaatjus

Ostseedorsch mit Gemüsestreifen und Wermuthsauce

Gratinkartoffeln und gebackene Drillinge

Rotkohl und Rahmwirsing



Crème Brûlée mit Pflaumenkompott

Maronenmousse mit Portweifeigen

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Käseauswahl vom Gut Backensholz mit Trauben und
fruchtigem Senf

Pro Person € 37,00

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie das Bedienungsgeld.

„Das Kleine“



Geräucherte Fischvariation mit Preiselbeer-Sahne und Meerrettich

Roastbeef „kalt“ vom ostholsteinischen Rind mit Remouladensauce

Salat von Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen

Gemischte Blattsalate mit Kernen, Kräutern und Balsamicodressing

Gemischte Brotauswahl mit Baguette und Butter



Rahmsuppe vom Knollensellerie mit italienischem Trüffelöl und Croûtons

Saltimbocca von der Poulardenbrust mit Salbeijus
Rotbarbenfilets mit Safransauce

Gebratene Parmesanpolenta und gebackene
Drillinge Saisonales Gemüse mit Kräutern



Frischer Obstsalat von Ananas, Melone, Birnen und Zitrusfrüchten

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Europäische Käseauswahl mit Trauben

Pro Person € 32,00

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld.

„Das Mittlere“



Roastbeef „kalt“ vom ostholsteinischen Rind mit Remouladensauce

Geräucherte Fischvariation mit Aal und Lachs,
Senf - Dillsauce und Sahnemeerrettich

Holsteiner Katenschinken mit Aprikosen Chutney

Rucolasalat mit schwarzen Oliven, Croûtons und Parmesandressing

Gemischte Brotauswahl mit Baguette und Butter



Crèmesuppe von Zuckererbsen mit Salbei und getrockneter Panchetta

Medaillons vom Schweinefilet mit Schnittlauchjus

Gebratene Zanderfilets mit Wermuthrahmsauce

Gebratene Grenaillekartoffeln und überbackene Gratinkartoffeln

Rahmspitzkohl und saisonale Gemüseauswahl



Topfenmousse mit Fruchtkompott der Saison

Mousse von dunkler Valrhona Guanajabohne mit Backpflaumen

Frischer Obstsalat von Ananas, Melone, Mango und Trauben

Käse vom Gut Backensholz mit Trauben und fruchtigem Senf

Pro Person € 39,00

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld.

„Das Grosse“



Lachs „Bellvue“ im Ganzen, dazu gebeizter Lachs

Roastbeef „kalt“ vom ostholsteinischen Rind mit Remouladensauce

Sousvide geschmorter Chicorée mit Orangendressing und schwarzen Oliven

Roh marinierter Fenchelsalat mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und Schnittlauch

Scheiben vom Rehrücken mit Apfel - Selleriesalat und gebackenem Rosmarin

Gemischte Brotauswahl mit Baguette und Butter



Rinderconsommé mit Gemüsestreifen, Kräutern und Madeira

Kalbsrücken, im Ganzen rosa gegart, mit Noilly Prat und geröstetem weißem Pfeffer

Filets vom Loup de Mer mit Miesmuscheln und Gemüsestreifen

Savoykartoffeln und gratinierte Römische Nocken
Saisonales Gemüse, Rotweinschalotten und Pilzen



Joghurt - Zitronenmousse mit Marzipanbiskuit

Crème brûlée mit Ananas - Minzsalat

Marmoriertes Mousse von dunkler und weißer Valrhona Schokolade

Käse vom Gut Backensholz mit Trauben und fruchtigem Senf

Pro Person € 49,00

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld.

„Das Einheimische“



Neustädter Räucheraal und Rauchlachs
mit Senf - Dillsauce und Sahnemeerrettich

Roastbeef „kalt“ vom ostholsteinischen Rind
mit Remouladensauce

Medaillons vom Rehrücken aus der
Holsteinischen Schweiz mit Fenchel - Tomatensalat

Kartoffelterrinen mit Pilzsalat und Majoran

Sülze vom Dorsch und Krabben mit Rotkrautsalat

Kernige Sauerteigbrote mit gesalzener Butter



Lauchcrèmesuppe mit Croûtons

Rosa gebratene Keule vom Deichlamm

Gebratene Filets von der Meeräsche auf Wurzel-
gemüse mit Liebstöckel

Bäckerinkartoffeln und Rahmwirsing
Rosmarinjus und Wermuthssauce



Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Lübecker Nusstorte

Grieß - Vanillepudding mit Aprikosenkompott

Käse vom Gut Backensholz mit Trauben und
fruchtigem Senf

Pro Person € 48,00

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie das Bedienungsgeld.