

Die Hochzeitsbüffets

Das Hochzeitsbüffet

Vom kalten Büffet:

Räucherfischauswahl mit Lachs und Graved Lachs,

Makrele, Forelle und Aalfilet

Scampis in Kräuter Knoblauchöl

Roastbeef mit Remoulade

Melone an Parmaschinken

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Frische Salate vom Büffet

Käse vom Brett

Brotkorb und Butter

Vom warmen Büffet:

Tafelspitz mit Schnittlauchsauce

Putenmedaillons mit Rahmchampignons

Zanderfilet auf Champagnerkraut

Gemüseplatte der Saison

Kartoffel-Gratin und Salzkartoffeln

Dessert:

Zitronencreme mit Erdbeermark

Blaubeeren mit Vanillecreme und Knusperkrokant

Preis pro Person 21,00 EUR zzgl. 19 %MwSt.

Das Maritime

Räucherfischplatte mit Aalfilet, Makrele & Forelle

Räucherlachs und Graved - Lachs

Matjes in Apfel - Sahne - Sauce

Scampis in Aioli Flusskrebssalat

Garnelenspieße mit Dipsauce

Hähnchenbrustspieße mit Dipsauce

Partyfrikadellen

Frische Marktsalate der Saison mit Dressing

Käse vom Brett Brotkorb und Butter

Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce

Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce

Hähnchenbrüstchen auf Tomaten - Zucchini-sauce

Butterreis und Kartoffelgratin

Zitronen - Mascarponecreme

Kaffeecreme

Frischer Obstsalat

Preis pro Person: 23,00 EUR zzgl. 19% MwSt.

Das Travemünder

Original Holsteiner Katenschinken mit Melone

Partyfrikadellen mit Dipsauce

Käse vom Brett

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Hähnchenbrustspieße mit Dipsauce

Gemüserohkostplatte mit Quarkdip

Räucherfischauswahl mit Lachs, Graved Lachs, Forellenfilets
und Makrele mit Sahnemeerrettich

Putenbrust in Curry

Travemünder Fischsalat

Waldorfsalat

Brotkorb und Butter

Schinken- und Rinderbraten mit Rahmsauce

Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren und grünen Bohnen

Rotkohl

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkspeise mit Früchten

Preis pro Person: 20,00 EUR zzgl. 19% MwSt.

Das „Passat“ - Büffet

Tafelspitzsülze mit grüner Sauce

Roastbeef vom Limousin-Rind mit Remouladensauce

Gurkensalat in Dillrahm

Räucherfischauswahl mit Lachs, Graved - Lachs, Makrelen-
und Aalfilets mit Meerrettichsahne

Kartoffelsalat mit Tomaten und Ruccola

Original Holst. Katenschinken (eigene Herstellung) an Melone

Frische Marktsalate mit Dressing nach Wahl

Käse vom Brett

Brotkorb mit Butter und Apfel - Griebenschmalz

Jungschweinerücken „Alt Lübecker Art“ mit Zwiebelsauce

Bechamelkartoffeln

Gemüseplatte der Saison

Spargel mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln
(saisonal!)

Hamburger Pannfisch mit Senfkörnersauce & Röstkartoffeln

Vanillequarkcreme mit Erdbeer - Minz - Salat

Holsteiner Rote Grütze mit Sahne

Preis pro Person: **23,00 EUR** zzgl. 19% MwSt.

Das Festtagsbüffet

Schweinefiletmedaillons kalt auf Platte, mit Früchten garniert

Verschiedene Räucherfische, Räucheraal, Lachsvariationen

Flusskrebssalat

Gebratene Entenbrust auf Madeira-Kirschsauce, kalt auf
Platte

Satée - Spieße mit Erdnuss - Dipp

Schinkenplatte mit internationalen Spezialitäten

Käse vom Brett Frische Marktsalate mit Dressing

Brotkorb

Kalbsbraten mit Rahmsauce

Gemüseplatte der Saison

Kartoffelgratin

Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce

Petersilienkartoffeln

Hirschkalbsbraten mit Holundersauce und Rotkohl

Vegetarisch: Pilzragout mit gebratenen Polentaecken

Trifle von Himbeeren, Mascarpone und Cantuccini

Orangenmousse

Preis pro Person 24,00 EUR zzgl. 19% MwSt.

Das Frühlings Büffet

Tafelspitzsülze mit grüner Sauce

Roastbeef vom Limousin-Rind mit Remouladensauce

Gurkensalat in Dillrahm

Räucherfischauswahl mit Lachs, Graved - Lachs, Makrelen-
und Aalfilets mit Meerrettichsahne

Kartoffel - Specksalat mit Tomaten und Ruccola

Original Holst. Katenschinken (eigene Herstellung) an Melone

Frischer Marktsalat mit Dressing nach Wahl

Käse vom Brett

Brotkorb mit Butter und Apfel - Griebenschmalz

Spargel mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

Dorschfilet mit Senfkörnersauce & Röstkartoffeln

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

Gemüseplatte

Holsteiner Rote Grütze mit Sahne

Erdbeer - Rhabarberkompott mit Vanillesauce

Preis pro Person: **21,00 EUR** zzgl. 19% MwSt.
