



Buffetvorschläge

... inspirieren lassen

Unsere Buffets richten wir ab 20 Personen für Sie an. Das Brunch-Buffer findet von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr statt. Alle Kaffeespezialitäten und sonstige Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Weinrot Brunch € 34,50

Mangocremesuppe mit Grönland Shrimps und Pistaziensahne

Matjesfilets in Apfel-Curry-Sahne
Räucherlachs und Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich
Variation vom Frühstücksaufstrich
Käsespezialitäten mit Früchten

Zweierlei Rührei
Kleine Rostbratwürstchen und gebratener Bacon
Putenschnitzel in Eihülle
Tranchen vom Schweinefilet im Kräuter-Senfmantel
Mascarpone Rahmsauce, Gemüseauswahl und Bratkartoffeln

Mousse au chocolat,
Bremerhavener Rote Grütze mit Vanillesauce

Auswahl von Norddeutschen Brotsorten und Brötchen

Fruchtsäfte, Kaffee und Tee

Buffet Hanseat € 41,50

Broccoli-Karottensuppe

Tranchen vom Räucherlachs mit Graved Sauce
Grönland Shrimps in Cocktailsauce
Medaillons vom Schweinefilet unter einer Tomatenkruste
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Variation von frischen Salaten
Thunfisch-Nudelsalat mit Orangenfilets

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curry
Rotbarschfilet auf Ratatouille und Sauce Hollandaise
Pilawreis, Küstenkartoffeln und Broccoliröschen

Bremerhavener Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Fruchtmark und Krokantsahne
Käseauswahl am Bouquet von Weintrauben

Zweierlei Buttersorten, Brot und Baguette



Italienisches Buffet € 42,50

Minestrone mit Parmesan

Antipasti
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Strauchtomaten an Mozzarella und Basilikum
Blätter vom Kräuterschweinerücken mit Thunfischsauce
In Olivenöl mariniertes Lachsfilet mit
Kapern-Sahnemeerrettich
Variation von Salaten

Lasagne Bolognese
Kalbrückenschnitzel gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
Geschmorte Lammkeule in Rosmarin-Tomatenrahm
Steinbeißerfilet in Oregano-Eihülle auf Gorgonzolarahm
Tagliatelle in Basilikum-Pesto
Broccoliröschen mit Mandeln

Käseauswahl am Bouquet von Weintrauben
Orangen Panna Cotta auf Beerenfruchtmark
Tiramisu
Eisvariation mit Amarettosahne

Ciabatta und Baguette



Fingerfood Buffet € 28,50

- Cremesuppe von der Strauchtomate
- Canapé mit Räucherlachs und Graved Sauce
- Canapé mit Schwarzwälderschinken
- Canapé mit Camembert
- Shrimps in Currysahne
- Vegetarische Bruchetta mit Mozzarella
- Tagliatelle mit Hackfleischsauce
- Currywurst mit Pommes Frites
- Lachspraline
- Poulardenbrust im Cornflakesmantel
- Pflaume im Speck
- Bremerhavener Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet Feinschmecker € 46,00

- Mulligatawny mit Kokossahne
- Tranchen vom Räucherlachs und Graved Lachs
- Grönland Shrimps in Cocktailrahm mit Schnittlauchringen
- Frische Nordseekrabben mit zweierlei Saucen
- Filet vom Räucheraal mit Sahnemeerrettich
- Medaillons vom Schweinefilet unter einer Tomatenkruste
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
- Variation von frischen Salaten
- Thunfisch-Nudelsalat mit Orangenfilets
- Rindergeschnetztes „Marco Polo“
- Putenbrustmedaillons auf Kräuterrahm
- Lachsfilet auf Gorgonzolasauce
- Handgeschabte Spätzle, Bavette, Salzkartoffeln und Mandelbroccoli
- Bremerhavener Rote Grütze mit Vanillesauce
- Bayrisch Creme mit Fruchtmark und Krokantsahne
- Bunte Eisvariation mit Amaretto-Sahne
- Käseauswahl mit Weintrauben
- Zweierlei Buttersorten und Baguettebrot

Buffet Kontinental € 53,50

- Essenz von der Perlhuhnbrust mit Gemüserauten
- Carpaccio im Rucolastern mit Zitronenvinaigrette
- In Olivenöl mariniertes Lachsfilet mit Kapern-Sahnemeerrettich
- Gebackene Bananen-Curry-Reisbällchen auf mexikanischem Paprika-Rosinen-Salat
- Tranchen von der Poulardenbrust mit Frischkäse und Basilikum gefüllt
- Parmaschinken mit Feigen und Oliven
- Symphonie von Salaten mit Tomaten-Balsamicodressing
- Gebratenes Lachsfilet unter einer Brothaube
- Straußenfanfilet an grünem Paprikarahm mit Minze
- Springbockmedaillons auf Amarulaschaum
- Afrikanische Corn Tortillas, gebratene Süßkartoffeln, Kartoffelecken, warmes Monkey Gland Chuntney, Paprikagemüse
- Südafrikanischer Malva Pudding
- Gewürztraminer Eisparfait an einem Bouquet von Zuckertrauben
- Käseauswahl mit Salzgebäck
- Honig-Aprikosenbutter, Salzbutter
- Landbrot und Baguette



... die junge frische Küche



Buffet Mediterran € 46,50

Gelbe Paprikacremesuppe mit Pinienkernen

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Empanadillas mit Chorizo oder mit Thunfisch und Tomate

Marinierte Oliven

Gefüllte Kirschtomaten mit Ei und Sardellenfüllung

Saranoschinken auf Cantaloupe Melone

Tortilla Española

Tranchen vom Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Baguette und Aioli

Gebackene Calamares und Manchego-Krapfen
mit feuriger Sauce

Schweinefilet im Bacon auf dicken Bohnen
mit gebackenen Kartoffelecken

Gebratenes Rotbarschfilet an gerösteten Paprika

Mandelbroccoli, Sauce Hollandaise und Küstenkartoffeln

Spanische Reispfanne

Vanilleflan mit Karamell

Orangen-Eisparfait mit einer feinen Maracujanote,
gefüllt mit Blue-Curacão-Crème fraîche auf einem Portwein-
Johannisbeer-Spiegel

Mousse an chocolat mit Früchten

Buffet Land & Meer € 51,50

Spinatcremesuppe mit Lachs

Cocktail von Eismeershrimps

Matjesvariationen in Curry und Apfel

Geräucherte Makrelenfilets

Graved Lachs am Limonenfächer

Nordseekrabben

Variationen von frischen Salaten

Tomate Mozzarella mit Balsamico

Salat von Pasta und Thunfisch

Schwarzbrot, Baguette und Butter

Nordsee-Schollenfilet auf Ratatouille

Limandesfilet mit Pilz-Mandelrisotto

Medaillons vom Schweinefilet im Bacon an Süßkartoffelpüree

Sauce Hollandaise, Gnocchi und Meersalzkartoffeln

Gemüseauswahl

Birne mit Gorgonzola

Parfait von der Himbeere

Schokoladenmousse mit Ingwer



... die junge frische Küche