

## Büffetvariationen

### **Büffet "Leicht und Lecker"**

Tomaten-Rucola-Brot-Salat

Salatauswahl "Art des Hauses"

Bauernsalat

Matjesvariationen

Hähnchenbrustfilet natur und im Speckmantel

Schweinefilet "Milanese"

Bratensauce

Zanderfilet auf Zucchini-Tomaten-Gemüse

Gemüsepuffer mit Sour Creme, gebackene Ofenkartoffeln

kleine Käseauswahl

Brotauswahl, Butter

Eiscreme, "Bremer Rote Grütze", Vanillesauce

ab 25 Personen

Preis pro Person

31,00 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Pers.)

## **Büffet "Grothenns"**

kleine Antipastivariation  
Mozzarella-Tomate mit Basilikum und italienischem Dressing  
Salatauswahl "Art des Hauses", Bauernsalat

Forellenfilet, geräucherter Lachs  
Graved Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce, Matjesvariationen

Gebratenes Zander- und Lachsfilet  
mit körniger Senfsauce, Blattspinat und Bratkartoffeln

Putenschnitzel, Schweinefilet im Kräutermantel  
Rinderrouladen

Bratensauce  
bunte Gemüseauswahl  
Aubergine mit Tomaten-Reis-Füllung (vegan)  
Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Kroketten

Käseauswahl

Baguette, Vollkornbrot, Butter

Mousse au chocolat, "Bremer Rote Grütze"  
Vanillesauce, Eiscreme

ab 25 Personen

Preis pro Person

35,00 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Pers.)

## **Büffet "Gourmet"**

Antipasti-Variation  
Mozzarella-Tomate mit Basilikum und ital. Dressing  
Salatauswahl "Art des Hauses"

Graved Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce  
Räucherlachs, Forellenfilet, Nordseekrabben

Lachsfilet an Krustentiersauce  
Garnelen im Backteig mit Aioli

Barbarie-Entenbrust  
Schweinemedallions überbacken mit Tomate und Mozzarella  
Roastbeef im Stück gebraten

Bratensauce  
bunte Gemüseauswahl  
Pasta, Bratkartoffeln  
Kartoffel-Gemüseauflauf mit Schafskäse und Kräutern

Käseauswahl

Baguette, Vollkornbrot, Butter

Mousse au chocolat, Obstauswahl, Eiscreme

ab 25 Personen

Preis pro Person

37,50 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Pers.)

## **Büffet "Mediterran"**

Vitello Tonnato - Feine Scheiben vom Kalbsrücken  
mit Kapern auf Thunfischcreme  
Antipasti-Variationen

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten  
und hausgemachtem Basilikum-Pesto  
bunte Blattsalate mit Prosecco-Limetten-Dressing

Kräutergarnelen und Wolfsbarschfilet an Ratatouille  
Zanderfilet im Schinkenmantel  
Garnelen im Backteig mit Aioli  
Hummersauce, Kräutersauce

Saltimbocca von der Maispoularde  
Rinderfilet im Stück gebraten  
Lammkarree mit Kräuterkruste  
an Bohnenragout mit Thymiansauce

Zucchini, Paprika, Karotten und Lauch  
Rosmarinkartoffeln, Pasta

internationale Käseauswahl

Ciabatta, Baguette, Vollkornbrot, Butter

Tiramisu, Obstsalat mit Amaretto  
Mascarpone-Himbeer-Creme, Eiscreme

ab 25 Personen

Preis pro Person

43,50 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Pers.)

## Mitternachtsbuffet

Forellenfilet, Matjes  
Räucherlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Frikadellen, Schnitzelspieße

1/2 Eier in Kräutercreme

Hackepeter, kleine Käseauswahl

Baguette, Vollkornbrot, Butter

ab 25 Personen

Preis pro Person 13,00 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Pers.)

## Mitternachtssnacks

	Preis pro Person
Wiederaufbau des Hauptbuffets	3,00 €
Currywurst mit Baguette	4,00 €
wahlweise mit Pommes Frites	+ 2,00 €
Käseauswahl dazu verschiedene Brotsorten mit Butter und Dip	6,50 €
belegte Häppchen (3 Stücke pro Person) (mit Hähnchenbrustfilet, Räucherlachs, Hackepeter, Käse und Ei)	8,00 €

## **Brunch**

Obstauswahl, Naturjoghurt  
verschiedene Sorten Marmelade, Honig, Nutella

kleine Frikadellen  
Kräuterrührei, Bacon,

Räucherlachs, Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Wurst- und Schinkenspezialitäten, kleine Käseauswahl  
Fleischsalat, Hackepeter (außer sonntags)

Mozzarella-Tomate mit Basilikum und italienischem Dressing

Croissants, Brötchen, Baguette, Vollkornbrot, Butter

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella überbacken  
Schweineschnitzel

Gemüseauswahl  
gebackene Ofenkartoffel  
Champignons mit Spinat und Schafskäse überbacken

Mascarpone-Himbeer-Creme

Orangensaft, Multivitaminsaft, Kaffee, Tee

ab 25 Personen

Preis pro Person

32,00 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Pers.)

## **Frühstück**

Obstauswahl, Quarkspeise  
verschiedene Sorten Marmelade, Honig, Nutella  
Frischkäse

Kräuterrührei, Bacon

Räucherlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Wurst- und Schinkenspezialitäten, kleine Käseauswahl  
Hackepeter (außer sonntags)  
Fleischsalat

Mozzarella-Tomate mit Basilikum und italienischem Dressing

Brötchenauswahl, Vollkornbrot, Butter

Mousse au chocolat

Orangensaft, Multivitaminsaft, Kaffee, Tee

ab 15 Personen

Preis pro Person

19,50 €