

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

32,50 €

(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 und Blattspinat
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

37,00 €

(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

39,50 €

(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

46,00 €

(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

37,00 €

(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

23,00 €