



## Holsteinbüffet

Zartes Räuchermatjesfilet mit Roten Zwiebeln  
Sherrymatjes mit Dillsauce  
Forelle aus dem Buchenholzrauch von Räucher Mattes  
Hausgebeizter Lachs mit Honig Senfsoße  
Geräucherte Rollmöpfe

Holsteiner Katenschinken mit Mixed Pickels  
Zwiebelmett mit Schnittlauch  
Käse von der Käsestraße Schleswig Holstein

Schwärtelbraten vom Sattelschwein  
Doschfilet vom Niendorfer Hafen unter der  
Kartoffelkruste auf Senfsoße  
Kräuter Röstkartoffeln von Pumps Kartoffelhof  
Kräutereis und Gemüse der Saison

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße  
Grießflammerie mit Orangenkompott  
Buttermilchcreme mit Zitrone

Pro Person 29,50



## Italien Büffet

Eingelegte Zucchini mit Italienischen Kräutern  
 Aubergine in Tomate und Rosmarin  
 Ingwer Möhrchen  
 Champignons in Balsamico  
 Tomate mit Büffel Mozzarella  
 Eingelegte Oliven mit Knoblauch

Italienischer Schinken mit Melone  
 Vitello Tonato  
 Hähnchenbrust in Balsamico Honigmarinade  
 Ruccolasalat mit Parmesan  
 Italienische Mortadella  
 Krebschwanzcocktail mit Spargel  
 Gartenfrischer Salat mit Himbeernußöl

### Warm

Zanderfilet mit Pancetta auf Mediterranem Bohnengemüse  
 Picatta vom Sattelschwein in Parmesaneihülle  
 Feines Gemüse  
 Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Auswahl feiner Käse  
 Variation von frischer Melone der Saison  
 Tiramisu und Pana Cotta  
 Brotauswahl mit Kräuterbutter

Pro Person 35,90



## Büffet Holsteiner Gourmet

Geräucherter Aal mit Preiselbeer Creme Fraiche  
 Rotholzlachs mit Kressejoghurtsoße  
 Zartes Glückstädter Matjesfilet an Apfel-Joghurtsoße  
 Terrine von Lachs und Zander mit Forellenkaviar

Heißgeräucherte Entenbrustscheiben  
 Roastbeef kalt mit Tatarensoße  
 Hausgemachte Wildpastete auf einem Gelee von Lieblichen Dornfelder  
 Holsteiner Katenschinken von Nissens Schinken Räucherei  
 Platte mit Rohkostsalaten  
 Brotkorb und Butter

### Warm

Hirschkeulenscheiben aus Holsteiner Jagd  
 In Holundersoße und frischen Pilzen  
 Zander mit Speckscheiben auf Rahmwirsing  
 Gemüse der Saison  
 Kartoffel- Kräutertaler

Eisbüffet von Steffens Bauernhof  
 Frischer Obstsalat  
 Apfel Nusskuchen

Pro Person  
 35,00€



## Büffet Olive

Eingelegter Limonenlachs mit Raukensauce  
 Stremellachs aus dem Buchenholzrauch  
 Garnelensalat mit Tomate und Kapern  
 Eingelegte Riesenoliven mit Knoblauch und Chili  
 Meerbarbe mit Zitronengrass und Ingwer

Kalbfleisch kalt in Kräuterdressing  
 Hähnchenbrust mit Balsamico und Honig  
 Brescola mit Cantaloupe Melone  
 Luftgetrockneter Italienischer Schinken mit Mango  
 Spanische Paprikasalami mit Pepperonis

### Brotkorb und Buttervariation

#### Warm

Zarter Rinderrücken DRY AGED  
 Mit frischen Kräutern feinen Böhnchen  
 Röstkartoffeln  
 Doradenfilet gebraten auf einem Ragout von Flaschentomaten  
 Mit Salbei und Tomate  
 Kartoffel- Selleriegratin

#### Dessert

Creme Brüllee  
 Frischer Obstsalat  
 Mandelkrokant Pudding  
 Crema di Fragola

Pro Person 42,00€



## Büffet Bad Schwartau

### Suppe

Rinderbouillon mit reichlich Gemüse und Fleischklößchen

### Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Limonen Creme Fraiche

Ganzer Fjordlachs mit Frischkäse

Holsteiner Matjesfilet Variation

Büsumer Krabbensalat mit Joghurt und Dill

Schweinefilet Medaillons mit Frischkäse

Bündnerfleisch mit Feigensenfsoße

Roastbeef kalt mit Remoulade

Tafelspitz kalt mit Kräutervinaigrette

Pfifferlingsterrine

Holsteiner Katenschinken

Geräucherte Entenbrustscheiben an Quittengelee

Brotauswahl und Butter

### Warm

Kalbskeulenscheiben in Steinpilzsoße

Putenmedaillons in Balsamico Jus

Seezungenröllchen mit Lachs und Blattspinat gefüllt

Frisches Gemüse der Saison

Kartoffelgratin und Reis

### Dessert

Flammierte Crêpes mit Vanilleeis

Schokoladen Mousse ,Pfirsich -Joghurtcreme

Käseauswahl

Pro Person

38,50



### Menü 1

Holsteiner klare Rinderbouillon  
Mit Gemüse und Kalbfleischbällchen

Geschmorte Rinderkugel in Rotweinsauce  
Speckbohnen, Zuckermöhren, und Kohlrabi  
Pumpen Petersilienkartoffeln

Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis  
28,50

### Menü 2

Kartoffel - Ruccolasuppe  
mit Rauchlachsstreifen

Glasierter Sattelschweinerücken  
auf Malzbiersauce  
Breite Bohnen und Navetten  
dazu Rosmarinkartoffeln

Parfait vom Cox Orange mit marinierten  
Pflaumen  
29,50



### Menü 3

Kürbiscremesüppchen  
Mit Streifen von Mattes Rauchaal

Schweinefilet im Wirsing- Kräutermantel  
Pfeffersoße  
Pastinaken Möhrengemüse  
und Kartoffel - Kräutertaler

Vanilleeis mit Heißen Rumtopfkirschen

35,50€

### Menü 4

Hausgebeizter Lachs mit kleinem  
Kartoffelrösti und Kressesalat

Spargelcremesüppchen

Filet von deutscher Färse auf  
Balsamicojus Gemüse vom Markt  
Und Kartoffellauchgratin

Creme Brûlée mit warmen  
Aniskirschen

42,50€



## Menü 5

Austern gebraten im Sesammantel  
auf Feldsalat in Walnuss Dressert

Büsumer Krabbensüppchen

Seezungenschleife mit Lachs und Spinat gefüllt  
auf Rieslingsoße und Grünkernbällchen

Kalbsrückenscheiben auf Morchelsoße  
Gemüse Wirsingroulade  
und Herzoginkartoffeln

Tausendblatt von der Erdbeere  
auf Champagner Creme Fraiche

59,00€



## Grillbüffet

Großes Salatbüffet mit Gurken in Dill,  
 Paprikasalat mit Chili, Tomatensalat mit Schafskäse  
 Kartoffelspecksalat, Kartoffelsalat mit Essig und Öl Kapern und Tomate  
 Krautsalat mit Petersilie, Mais , Kidneybohnen ,  
 Ruccola mit Hartkäse aus Ascheberg  
 Feldsalat mit Croutons, Nudelsalat mit Joghurt und Kirschtomaten  
 Frischer Salat mit 2 verschiedenen Dressings

Holsteiner Landbratwurst, Schinkenwurst ,  
 Kräuternacken von Bauerschrams Sattelschwein  
 Satzweisen Lammkeule , Putenbrust mariniert,  
 Lachsfilet in Folie mit Olivenöl und Thymian

Backkartoffel , Rosmarinkartoffeln , Hausgebackenem Brot  
 Kräuterbutter, Chilisoße, Knoblauchsoße,  
 Salsa , Senf , Ketchup

Holsteiner Röte Grütze  
 Frischer Obstsalat  
 Vanilleeis

Pro Person 29,50



## Barbecue

Krautsalat, Maissalat, Kidneybohnen mit Zwiebeln,  
 Nudelsalat mit Schinken und Nüssen, frischer Salat mit Americandressing  
 Eingelegte Zucchini , Auberginen mit Tomate,  
 Thunfischsalat , Sherryzwiebeln, Bohnensalat mit Schalotten  
 Marinierter Fenchel, Ingwermöhren , Tomatensalat

Dry Aged Roastbeef im ganzen vom Grill ,  
 Lammkoteletts, Tandoori Hähnchensate'  
 Currywurst vom Sattelschwein ,  
 Garnelenspieße , Hamburger zum selber machen

Barbecue Soße, Salsa, Currydip, Knoblauchdip,  
 Kräuterbutter , Souercrème

Backkartoffel , Kartoffelstäbchen, Brotauswahl

Muffins, Dounats, Schokoladeneis,  
 Windbeutel

Pro Person 38,50



### Rustikales Grillbuffet

Holsteinerbratwurst, Krakauer ,  
eingelegte Schweinenackensteaks,  
Putenmedaillons ,

Backkartoffel mit Kräuterquark  
Kartoffel Specksalat, Kartoffeleisalat

Tomatensalat, Gurkensalat  
Blattsalate mit Frenchdressing  
Paprikasalat, Krautsalat

Brotkorb und Kräuterbutter  
Chili und Knoblauchdip

Vanillepudding, Waldbeerensoße  
Schokoladenpudding

Pro Person 19,90€



## Brunch

Hausgebeizter Holunderblütenlachs  
 Pochierter Lachs mit Kräuterfrischkäse  
 Zarter Sherrytjjes  
 Shrimpsalat mit Kirschtomaten und Gurke  
 Rotholzlachs mit Sahnemeerrettich

Holsteiner Schinken und Salamivariationen  
 Geräucherte Putenbrust mit Cranberrydip  
 Entenlebermousse mit lieblichem Gewürztraminergelee

## Kresseschaumsüppchen

Rührei mit Bacon  
 Honigbraten vom Ahrensböcker Sattelschwein  
 Lammkeule mit Balsamicojus  
 Medaillons vom Fjordlachs  
 Frisches Gemüse vom Markt  
 Rigatone mit getrockneten Tomaten und Olivenöl  
 Kartoffel-Lauchratin

Rote Grütze mit Vanillesoße  
 Pana Cotta  
 Limonencreme  
 Rhabarber Kuchen

Käseauswahl Brotkorb und Butter  
 Inkl. Kaffee  
 Pro Person 27,50