



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 Rotweinsoupe
Speckbohnen, Zuckermöhrrchen, und Kohlrabi
Pumps Petersilienkartoffeln

Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis
28,50

Menü 2

Kartoffel - Ruccolasuppe
mit Rauchlachsstreifen

Glasierter Sattelschweinerücken
auf Malzbiersoupe
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
 Rotholzachs mit Sahnemeerettich

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