

## **Mediterranes Buffet**

Tomatencrèmesuppe  
mit Bruschetta-Croûtons

\*\*\*\*

Vegetarische Antipasti:

Gegrillte Zucchini, Paprika und Champignons  
Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum  
und Balsamicocrème

\*\*\*\*

Gebackener Schafskäse mit Pesto Rosso

\*\*\*\*

Tatar vom Lachs und Avocado im Gläschen

\*\*\*\*

Vitello Tonnato vom Schweinefilet  
mit frittierten Kapern und rotem Zwiebelconfit

\*\*\*\*

Chips vom Serranoschinken auf Apfelchutney

\*\*\*\*

Ricotta-Spinat-Tortellini  
mit Tomatensugo und gehobeltem Parmesan

\*\*\*\*

Gebratenes Rotbarbenfilet und Garnelen  
auf gebratener Zucchini

\*\*\*\*

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel  
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*

Mediterrane Käseauswahl mit Ciabattabrot und Grissini  
dazu Feigensenf, Trauben und Radieschen

\*\*\*\*

Mangoragout mit Walnüssen  
Tiramisu und Crema Catalana

EUR 44,- pro Person

-Preisänderungen vorbehalten-

## **NOK – Buffet**

Holsteiner Frische Suppe  
mit Grieß- und Fleischklößchen

\*\*\*\*

Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Croûtons und gerösteten Kernen

\*\*\*\*

Gefüllte Champignons, gratiniert  
mit Camembert vom Hof Kober

\*\*\*\*

Räucherfischvariation aus Tönning  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce

\*\*\*\*

Brathering auf norddeutschem Kartoffelsalat

\*\*\*\*

Roastbeef kalt vom Husumer Rind  
mit Gemüsetartar und Remouladensauce

\*\*\*\*

Zanderfilet  
mit Pommery-Senfsauce  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

Schweinefilet im Katenschinkenmantel  
mit Schwarzbiersauce, Sauerkraut und Röstkartoffeln

\*\*\*\*

Käse aus Schleswig-Holstein  
mit Trauben, Cracker und Feigensenf

\*\*\*\*

Brotauswahl mit Butter

\*\*\*\*

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*\*

Küsterküchlein mit Preiselbeerkompott

EUR 45,- pro Person

-Preisänderungen vorbehalten-

## **Binnenland und Waterkant**

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben

\*\*\*\*

Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Croûtons und gerösteten Kernen

\*\*\*\*

Matjes an dreierlei Saucen  
(Apfel-Zwiebel-Joghurt, Knoblauch-Pfefferschmand  
und Schalotten-Sherry-Chutney)

\*\*\*\*

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce

\*\*\*\*

Sülze vom Kasseler Nacken mit Remouladensauce

\*\*\*\*

Husumer Roastbeef im Ganzen rosa gebraten  
mit Zwiebelsauce  
Speckbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarsch- und Buntbarschfilet  
mit Senfsauce, Karotten aus dem Ofen  
und Röstkartoffeln

\*\*\*\*

Käse aus Schleswig-Holstein  
mit Trauben, Salzgebäck  
Radieschen und Feigensenf

\*\*\*\*

Gemischter Brotkorb mit Butter

\*\*\*\*

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

\*\*\*\*

Eisbuffet „Fürst Pückler“  
mit Schokoladensauce

EUR 55,- pro Person



## Feinschmecker Buffet

Parmesansüppchen mit scharfer Paprikatapenade  
und Süßkartoffelchips

\*\*\*\*

Bunte Salatbar mit gerösteten Kernen, Croûtons und zweierlei Dressings

\*\*\*\*

Gemüsetartar mit marinierten Kräuterseitlingen

\*\*\*\*

Crostini mit Ziegenkäsecreme, Honig und gerösteten Nüssen

\*\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit hausgemachtem Basilikumpesto  
mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan

\*\*\*\*

Hirschrücken rosa gebraten -kalt-  
mit Selleriesalat und Granatapfel

\*\*\*\*

Lachsfilet im Ganzen pochiert  
Riesengarnelen mit Chili-Aioli

\*\*\*\*

Lachsforellenfilet mit Haselnusskruste  
an Maracuja-Senfsauce und Tomaten-Kartoffelragout

\*\*\*\*

Zartes Husumer Kalbsfilet mit Sherrysauce  
buntem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

\*\*\*\*

Brotauswahl mit Butter

\*\*\*\*

Käsevariation  
mit Trauben, Radieschen und Feigensenf

\*\*\*

Dessertbuffet ConventGarten  
mit Crème Brûlée, Tiramisu, Eisbuffet mit Erdbeersauce  
Whiskey-Birnen und weißes Schokoladen-Karamellmousse

EUR 62,- pro Person

-Preisänderungen vorbehalten-