

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 47,- 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 48,- 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 58,- 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 65,- pro Person

-Preisänderungen vorbehalten-