

Mediterranes Buffet

Tomatencrèmesuppe mit Fleischklößchen
und Sahnehaube

Vegetarische Antipasti:
Gegrillte Zucchini und Paprika, marinierte Champignons
Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum
und Balsamicogel

Gebackener Schafskäse mit Pesto Rosso

Tatar vom Lachs und Avocado im Gläschen

Vitello Tonnato vom Schweinefilet
mit Kapernäpfeln und rotem Zwiebelconfit

Chorizo auf Apfelchutney

Ricotta-Spinat Tortellini
mit Tomatensugo und gehobeltem Parmesan

Gebrautes Rotbarbenfilet
mit Fenchel, Orangen und Oliven

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust
mit Serranoschinken und Salbei
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

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

Frischer Obstsalat, Crème brûlée
Tiramisu mit Erdbeerpüree

EUR 38,- pro Person
-Preisänderungen vorbehalten-

NOK – Buffet

Holsteiner Frische Suppe
mit Grießnocke und Fleischklößen

Blattsalate mit zweierlei Dressings
(Kräuterbalsamicovinaigrette und Joghurt-Limette)
Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Croûtons und gerösteten Kernen

Gefüllte Champignons, gratiniert
mit Backensholzer Rohmilchkäse

Räucherfisch aus Tönning
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
(geräucherte Lachslocken, Makrelenfilet und Forellenfilet)

Zwiebelmett mit roten Zwiebeln

Roastbeef kalt vom Husumer Rind
mit Essiggemüse und Remouladensauce

Kabeljaufilet
mit Pommery-Senfsauce
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Gebratene Schweinemedallions
mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

Käse aus Schleswig-Holstein
mit Trauben und Salzgebäck

Brotauswahl mit Butter

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Buttermilchcrème mit Sauerkirschkompott

EUR 39,50 pro Person
-Preisänderungen vorbehalten-

Binnenland und Waterkant

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben

Blattsalate mit Kartoffel-Nußdressing
mit Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Croûtons und gerösteten Kernen

Matjes an dreierlei Saucen
(Rote Bete, Apfel-Zwiebelschmand und Curry-Ananas)

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Holsteiner Katenrauchschinken
mit Trauben und Melone

Sauerfleisch mit Remouladensauce

Husumer Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
mit Zwiebelsauce

Speckbohnen und Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet
mit Schnittlauchsauce
Wurzelgemüse und Röstkartoffeln

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

Gemischter Brotkorb mit Butter

Sauerrahmousse mit Himbeermark

Eisbuffet „Fürst Pückler“
mit Schokoladensauce

EUR 45,- pro Person
-Preisänderungen vorbehalten-



Feinschmecker Buffet

Tomatenconsommé
mit Kräuternocke und buntem Gemüse

Bunte Salatbar mit gerösteten Kernen, Croûtons und Dressingbar

Marinierte Rote Bete
mit Meerrettich-Frischkäse und gerösteten Nüssen

Crostini mit Antipasti und Serranoschinken

Carpaccio vom Rinderfilet
mit hausgemachtem Basilikumpesto
mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan

Hirschrücken rosa gebraten -kalt-
mit Apfel-Sellerie Salat und Cassissauce

Truthahn im Ganzen gegart
mit Ananas und Currymayonnaise

Lachsfilet im Ganzen pochiert
Riesengarnelen auf Happy Spoon, Sauce Aioli

Geräuchertes von Lachs, Makrele und Forelle
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Steinbeißerfilet mit Holsteiner-Cox-Dillkruste
Lauchgemüse in Rieslingrahm
sautierte Flusskrebse und Petersilienkartoffeln

Zartes Husumer Kalbsfilet mit Trüffelrahmsauce
buntes Gemüse und Kartoffelplätzchen

Brotauswahl mit Butter

Backensholzer Rohmilchkäse
mit Trauben, Radieschen und Feigensenf

Dessertbuffet ConventGarten
mit Crème brûlée, Tiramisu, Eisbuffet und heißen Kirschen

EUR 49,- pro Person
-Preisänderungen vorbehalten-