

## **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-