



Buffets

I

Geräuchertes Makrelenfilet mit
Sahnemeerrettich
Kieler Sprotten
Halbe Eier mit Schwedenhappen
Rollmöpfe

Gemischte Bratenplatte mit Remoulade
Party-Frikadellen
Hähnchenschenkel
Melone mit Katenschinken

Gemischte Käseplatte
Rote Grütze mit Vanillesoße

Brotauswahl, Butter
pro Person 13,50 €

II

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Matjes mit Zwiebelringen
Halbe Eier mit Kaviar
Krabbensalat

Kasseler (kalt) mit Remoulade
Geräucherte Putenbrust
Mett mit Zwiebelringen
Melone Katenschinken
Verschiedene Salate der Saison

Gemischte Käseplatte
Mousse au Chocolat

Brotauswahl, Butter
pro Person 15,50 €

III

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Aal und Heilbutt
Eismeerkrabben mit Cocktailsauce
Krabbensalat und Heringssalat

Roastbeef (kalt) mit Remoulade
Glasierter Schweinerücken
Geräucherte Putenbrust
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Frische Salatvariationen

Gemischte Käseplatte mit Trauben
Tiramisu

Brotauswahl, Butter
pro Person 17,50 €

IV

Suppe aus pürierten Cherry-Tomaten mit
frischem Basilikum

Gemischte Räucherfischplatte mit
Sahnemeerrettich
Pochierter Lachs mit Senf-Dillsoße
Büsumer Krabben mit Cocktailsoße
Scampi in Knoblauchsoße

Rosa gebratene Baberie Entenbrust mit Sc.
Cumberland
Bündnerfleisch mit Melonenfächern
Roastbeef (kalt) mit Remoulade
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
Verschiedene Antipasti
Waldorfsalat, Hirtensalat, Krabbensalat

Frischer Obstsalat mit Mascarponecreme
Käseauswahl

Brotauswahl, Butter
pro Person 22,50 €