

Buffetvorschläge2019
Unsere Buffets bieten wir ab 30 Personen an.

Buffet „Herzhaft“

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Rindfleischsalat mit Sauce Vinaigrette
Matjesfilets mit Apfel - Zwiebelsauce
Holsteiner Katenschinken mit Honigmelone
Pasta Salat mit Rucola & Olive
Salatauswahl mit Erdapfel-Gurkensalat, Romanasalat, Tomaten, Rucola, Dill-Gurkensalat
Balsamico- und Sauerrahmdressing
Brotauswahl und Butter

Zart geschmorte Wildkeule mit gestovtem Wirsing und Mandelbällchen
Pfannfisch mit Senfsauce, Blattspinat, Bratkartoffeln

Hamburger Rote - Grütze mit Vanillesauce
Zweierlei Blechkuchen

Buffet 48,00 € pro Person

Buffet „Fischerklause - Klassiker“

Suppe wird serviert:
„Hochzeitssuppe“ Rinderconsommé mit Klößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Ganzer pochierter Lachs
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Tafelspitzsülze mit grüner Sauce
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone
Cocktail von Eismeershrimps auf feinen Salatstreifen
Bunte Salatauswahl mit Balsamico- und Sauerrahmdressing
Brotauswahl und Butter

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenspitzkohl
marktfresches Gemüse, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

Marillenknödel mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Erdbeermark
Käse vom Brett mit Feigensenf

Buffet 67,00 € pro Person

Buffet Spargel (von April bis Juni)

Suppe wird serviert:

Spargelcremesuppe mit Klößchen und Spargeleinlage

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig - Senf-Dillsauce

Hausgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Cocktail von Eismeershrimps auf feinen Salatstreifen

Milder Holsteiner Katenschinken

Bunte Salatauswahl mit Balsamico- und Holunderblütenvinaigrette

Brotauswahl und Butter

Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, neue Kartoffeln

Kleine Schnitzel vom Kalb, Medaillons vom Schweinefilet

Confierte Lachsfilets

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Marillenkompott

Marinierte frische Erdbeeren

Buffet 53,00 € pro Person

Buffet „Herbst/Winter“ (von Oktober bis Februar)

Suppe wird serviert:

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Hausgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Cocktail von Eismeershrimps auf feinen Salatstreifen

Wildschinken mit Apfel-Sellerie-Walnußsalat

Bunte Salatauswahl mit Balsamico- und Preiselbeerdressing

Brotauswahl und Butter

Zart geschmorte Wildkeule mit Wacholderrahmsauce

Ofenfrische knusprige Flugente

Rotkohl, Wirsing in Rahm, Kartoffelklöße, Kartoffelkroketten,

Rosmarin Crème Brulée

Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zwetschgenröster

Buffet 55,00 € pro Person