

BUFFETMAPPE

- gültig vom 01. Oktober 2022 bis 31. Dezember 2023 -

BUFFET „ALTE HEIMAT“

€ 28,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

„Bremer Tellerfleisch“

Kassler und Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce
Verschiedene hausgemachte Matjesmarinaden

Räucherfischplatte mit Senf- Meerrettichschmand und Kräuter-Currysauce

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und angemachten Salaten,
dazu diverse Dressings

Brot, verschiedene Dips und Butter

Suppe

„Bremer Festtagsuppe“

Hühnerbrühe mit reichlich Einlage

Warme Gerichte

„Oma`s Pannfisch“

Gebratene Edelfische an einer Senfkörnersauce

„Bremer Kükenragout“

Hähnchenfleisch, Spargel und Champignons in einer Hummersauce

Schmorgemüse, Lauch, Reis und Petersilienkartoffeln

Desserts

Beerengrütze mit Vanillesauce

Milchreis mit eingelegten Kirschen

Waldmeistergelee

Apfelkuchen

BUFFET „AUFBRUCH“

€ 35,00
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

Gemüse-Stifte von Karotte, Stangensellerie, Gurke
Rettich und Paprikaschote, serviert mit Kräuterquark,
Olivenfrischkäse und Guacamole

Verschiedene Blatt- und angemachte Salate mit hausgemachten Dressings

Gemüseterrine mit Basilikumsauce und zart geräucherter Truthahnbrust

Terrine von Edelfischen

Bunte Nudelsalate mit Geflügel und Gemüse

Suppe

Kräuterrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Warme Gerichte

Zarte Hähnchenbrust mit Marktgemüse aus dem Wok in Austernsauce
und Basmatireis

Zander in pikantem Tomatenknoblauchsugo
mit Gemüsestreifen und Pappardelle

Desserts

Früchte der Saison

Erfrischende Joghurt-Crème

Obstquark mit Aprikosensauce

BUFFET “NORDATLANTIK-PASSAGE”

€ 42,00
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

Gedämpfte Lachspralinen, geräucherter Stremel
und Butterfisch mit gefüllten Eiern

Hausgemachte Heringssalate in Sahnesauce

Fischpasteten und Terrinen mit Dill-Senfsauce

Kleiner Cocktail von Nordseekrabben im Glas
mit Chiffonade und verschiedenen Gemüsen

Verschiedene Blatt- und angemachte Salate
mit hausgemachten Dressings

Suppe

Muschelsuppe mit Knoblauchcrôutons und frischem Schnittlauch

Warme Gerichte

Gedämpftes Filet vom Rotbarsch und Kabeljau,
Safran- und Senfkörnersauce
mit Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Filet von der Meerbarbe
auf Rieslingsauce mit Zucchini-Paprika-Gemüse
und Tomatenreis

Desserts

Bremer Beerengrütze mit frischen Waffeln und Vanillesauce

Obstsalat mit geschlagener Sahne

Verschiedene Crèmes und Süßspeisen

BUFFET "NEUE WELT"

€ 46,50
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

Enchiladas con Pollo mit pikanter Tomatensalsa
Louisiana Crab Cakes mit Curry-Paprikaschmand
Baltimore Shrimpscocktail mit einer pikanten Knoblauchsauce
Caesar Salad mit verschiedenen Dressings
und frisch geriebenem Parmesan
Auswahl an Brot und Butter

Warme Gerichte

Mississippi Chicken Gumbo mit
Hühnerfleisch, Gemüsewürfeln und Chili
Hähnchenbruststreifen Cajun Style mit Crème Fraîche
gebackenen Maistorillas und Kidney-Bohnen
Gebratenes Catfishfilet mit Erdnussauce, Zuckererbsen und Risotto
Rinderhüftsteaks in BBQ-Marinade mit Ofenkartoffel dazu Sour Cream

Desserts

Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanillesauce
Brownies
Quark-Mousse
Frisches Obst der Saison

BUFFET „GROßE FAHRT“

€ 66,00
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl

Parmesan und altem Balsamico

Sylter Austern auf Eis mit Zitrone

Eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln

Marinierter Garnelen-Glasnudelsalat mit Staudensellerie, Chili und Cashew Nüssen

Brotauswahl mit verschiedenen Aufstrichen, Salz- und Kräuterbutter

Suppe

Essenz von Strauchtomaten mit Pistazienklößen

Warme Gerichte

Im ganzen gebratenes Rostbeef
mit Portweinjus, getrüffeltem Wirsing und Jackson Kartoffeln

Gebratene Filets vom Loup de Mer,
Marktgemüse mit Noilly Prat-Sauce,
Kaiserschoten und Sepianudeln

Kalbsfiletmedallions in Kräuter-Senfkruste mit
Balsamico Schalottensauce

Desserts

Tiramisu mit Moccasauce

Mousse au Chocolat von der Valhrona-Schokolade

Auswahl von Rohmilchkäsen
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

BUFFET „X-MAS“

€ 44,00
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

Carpaccio vom Strauchtomate und Mozzarella
mit Olivenöl und altem Balsamico
Verschiedene Blatt- und angemachte Salate mit hausgemachten Dressings
Eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln
Räucherfischplatte mit Senf-Meerrettichschmand und Kräuter-Currysauce
Brotauswahl mit verschiedenen Aufstrichen, Salz- und Kräuterbutter

Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe

Warme Gerichte

Sous Vide gegarte Entenkeule und Entenbrust
mit Kumquatsjus, Glühweinrotkohl und Kartoffelklöße

Fjord Lachsmedallions,
Ratatouille,
Kräutergnocchis

Scheinefiletmedallions mit Kräuter-Senfkruste
Champignonragout

Desserts

Tiramisu mit Moccasauce
Mousse au Chocolat von der Valhrona-Schokolade
Auswahl von Rohmilchkäsen
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

Getränkepauschalen

Alle nachfolgenden Getränkepauschalen haben eine Gültigkeit von 7 Stunden.

Getränkepauschale A

[€ 49,50 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen
Weißwein und Rotwein des Hauses
Bier vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca-Cola und Sprite
Heißgetränke

Getränkepauschale B

[€ 53,00 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen
Weißwein und Rotwein des Hauses
Bier vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca-Cola und Sprite
Heißgetränke
1 Digestif nach dem Essen

Getränkepauschale C

[€ 59,50 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen
Weißwein und Rotwein des Hauses
Bier vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca-Cola und Sprite
Heißgetränke
Digestif ohne Limit