

# Zum Kamin

## Büffets und Empfänge

### Kaltes Büffet „Trave“

Hausgebeitzter Fjordlachs mit Honig-Senfsoße,  
Wachholder geräucherte Forellen  
mit Sahnemeerrettich,  
Matjessalat Buxtehuder Art,  
Melonenspalten mit Kartenschinken,  
Metthack mit Zwiebelringen,  
Roastbeef kalt mit Mixed Pickles  
und Remouladensauce,  
Geflügelsalat mit Sellerie, Ananas und Nüssen,  
Bunt garnierte Eier auf Salatstreifen,  
Bunter Salat vom Markt mit zweierlei Dressings,  
Brotauswahl und Butter

#### Dessert

Käseauswahl mit Obst  
Rote Grütze „Oldesloer Art“ mit Vanillesauce

Preis pro Person 22,20€  
ab 15 Personen

### Kaltes Büffet „Exquisite“

Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet,  
Nordseekrabbensalat in der Tomate,  
Räucherlachsspiegel mit Kaviareiern,  
Scampisalat mit Staudensellerie,  
Rauke und Tomaten in Essig-Öl Dressing,  
Roastbeef „kalt“ mit Remoulade und Mixed Pickles,  
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
an Farmersalat,  
Feine Salate vom Tagesmarkt zweierlei Dressings,  
Brotvariationen und Brötchen mit  
Holsteiner Fassbutter

#### Dessert

Französische Käseauswahl  
Dunkle Mousse au Chocolat

Preis pro Person 38,50€  
ab 20 Personen

### Holsteiner Bratkartoffelbüffet

Knusprige Speckbratkartoffeln dazu:  
Rinderbeefsteak, kleine Schweineschnitzel,  
Frikadellen und Rostbratwürstchen

\*\*\*

Roastbeef „rosa“ gebraten,  
Sauerfleisch von Schweinenacken,  
milde Matjesfilets mit Hausfrauensauce,  
Bratheringe in Sauer mit Zwiebelringen,  
Remouladensauce, Senf,  
verschiedene Essiggemüse,  
Rohkostplatte mit zweierlei Dressings

Preis pro Person 20,40€  
ab 12 Personen

### Bratenbüffet „Kamin“

Schinkenkrustenbraten mit knuspriger Schwarte  
Magerer zarter Rinderbraten  
Holsteiner Entenbraten gefüllt mit Äpfeln,  
Rosinen und Zwieback  
Pilzrahmensauce und Entenjus  
Frische Champignons  
Frisches Marktgemüse und Rotkohl  
Speckbratkartoffeln und Petersilienkartoffeln  
(wahlweise Krokette, Semmelknödel  
oder Kartoffelkäsegratin)

Rohkostplatte mit zweierlei Dressings  
Fladenbrot und Knoblauchsauce

Preis pro Person 20,80€  
ab 30 Personen

# Zum Kamin

## Büffets und Empfänge

### Büffet „Milano“

Antipasti: Zitronenchampignons,  
Zucchini-Stifte, weißer Bohnensalat,  
Rotweinzwiebeln, Auberginen mit  
Tomatenfüllung

Möhrenstifte mit Sonnenblumenkernen  
Paprika, Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Schafskäse, Oliven, Peperoni  
Ciabattabrot

\*\*\*

Schweinerouladen mit Kräuterfüllung in  
Steinpilzsauce

Kartoffelgratin, Blattspinat und Broccoli  
Dessert

Italienische Käseauswahl mit Trauben  
Tiramisu

Preis pro Person 22,50€  
ab 15 Personen

### Oldesloer Büffet

Knuspriger Schinkenkrustenbraten, Bratensauce  
Zanderroulade mit geräucherter Forelle,  
Salzkartoffeln, Dillsahnesauce,  
Marktgemüse und Röstkartoffeln

\*\*\*

Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs und Matjes  
Holsteiner Katenschinken mit Gurken  
Eierplatte bunt garniert  
Frisches Mett mit Zwiebeln  
Käseauswahl mit Früchten  
Große Salatschüssel mit Dressing  
Brotauswahl und Butter  
Grießflammerie mit Kirschkompott

Preis pro Person 25,25€  
ab 20 Personen

### Büffet „Toskana“

Antipasti: Zitronenchampignons, Zucchini-Stifte,  
Carpaccio vom Rinderfilet, weißer Bohnensalat,  
Rotweinzwiebeln, Auberginen mit  
Tomatenfüllung,

Scampi auf Rucola und Kirschtomaten mit  
Parmesanspäne  
Möhrenstifte, saftige Melone mit Parmaschinken  
Paprika, Tomate Mozzarella und Basilikum  
Schafskäse, Oliven, Peperoni, Ciabattabrot  
Schinkenkrustenbraten vom Landschwein  
toskanisch mariniert,  
Gnocchi, Röstkartoffeln und Gemüseauswahl  
Lachs mit Basilikum

Dessert

Italienische Käseauswahl  
Panna Cotta mit Früchten

Preis pro Person 32,50€  
ab 20 Personen

### „Bayrisches Büffet“

Knusprige Haxen, Weißwurst,  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
warmer bayrischer Leberkäse,  
dazu Bayrisch Kraut, Sauerkraut,  
Bratkartoffeln und Kartoffelpüree  
süßer Senf und Mostsch  
original bayrischer Wurstsalat  
mit Rettich und Zwiebeln  
Allgäuer Käseplatte „Obazter“  
Bunter Salat vom Markt  
Mit zweierlei Dressings  
Brotauswahl Brezeln und Butter  
Dessert

Bayrisch Creme mit feiner Vanille  
und Kirschkompott

Preis pro Person 20,50€  
ab 15 Personen

# Zum Kamin

## Büffets und Empfänge

### Rouladenbüffet

Rouladen Variationen

\*\*\*

Rinderroulade „klassisch“ mit Speck, Zwiebeln  
und Gewürzgurke gefüllt  
Schweineroulade mit Kräuterfüllung  
Putenroulade mit Obstfüllung  
dazu Rahmensauce und fruchtige Currysauce,  
Apfelrotkohl, Erbsen und Wurzeln, grüne Bohnen  
Petersilienkartoffeln und Basmatiduftreis

Preis pro Person 18,50€  
ab 20 Personen

### „Elbphilharmonie“

#### Vorspeisen

Symphonie vom Räucherfisch mit  
Sahnemeerrettich  
und Senf-Dill-Sauce  
Entenbrust Trio mit Birnen-Senf-Sauce und  
Rote-Beete-Mayonnaise  
Roastbeef mit Mixed Pickles und Remoulade  
Frischer Tomatensalat  
Curry-Geflügelsalat mit Mango  
Shrimpscocktail

#### Hauptspeisen

Hamburger Krebsuppe  
Putenrollbraten mit Kräutersauce,  
Grillgemüse und Kartoffelgratin  
Pannfisch mit Senfsauce, geschmorten Gurken  
und Speckkartoffeln  
Brot und Butter

#### Dessert

Milchreis-Creme-Brûlée mit Kirschen  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Obstsalat von saisonalem Obst

Preis pro Person 32,50€  
ab 20 Personen