

Zum Kamin

Büffets und Empfänge

Kaltes Büffet „Trave“

Hausgebeitzter Fjordlachs mit Honig-Senfauce,
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