

Finger-Food + „Exklusive Buffets“ ! (F)

F001.) marinierte Hähnchenbrust-Spieße	Stück	1,60
F002.) Mozzarella-Tomaten-Spieße	Stück	1,60
D560.) Käseigel mit Frucht a 40 Stück Käse	Stück	24,02
D561.) Käseigel mit Frucht a 80 Stück Käse	Stück	46,82
B023.) gebratene Partyfrikadellen	Stück	0,68
F004.) gefüllte Roastbeef-Röllchen	Stück	1,23
F005.) Hähnchen-Ecken a 100g 12 Stück	Platte	31,05
F006.) Scampi-Spieße a 100g	Stück	2,40

Kalt/warme Buffet (B)

B222.) Buffet „JERRISHOE“ ab 10 Personen

Fischplatte mit großer Auswahl
z.B. Nordseekrabben, Stremellachs, Räucherlachs

Gebackener Schinkenbraten u. saftiger Kasselerbraten
beides heiß geliefert (Aufgeschnitten)

Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Ananasfarmersalat
Krautsalat oder warmes Schinkensauerkraut

Internationale Käseplatte mit großer Auswahl

Verschiedene Brotsorten und Butter
Pro Person 15,95

B223.) Kaltes Buffet „HOLSTEIN“ ab 10 Personen

Fischplatte mit großer Auswahl
z.B. Nordseekrabben, Stremellachs, Räucherlachs

Platten mit gebratenen Partyfrikadellen,
Frische Thüringer Mettbällchen

Ananasfarmersalat
Waldorfsalat
Geflügel- u. Krabbensalat
Eiremoulade
Preiselbeerremoulade

Bratenplatte mit Roastbeef, Schweinebraten,
Bratenkasseler und geräuchertem Putenfilet

Internationale Käseplatte mit großer Auswahl

Verschiedene Brotsorten und Butter
Pro Person 15,95

Kaltes Buffet der Spitzenklasse (B)

B220.) Kaltes Buffet „HATESAUL“ ab 15 Personen

Fisch Cabarett
bestehend aus
mit Lachs, Shrimps, Nordseekrabben,
Forellenfilets, Gewürzmakrelen
und Rührei frisch zubereitet
auf einer extra Platte angerichtet

Platte mit gefüllten Eiern

Schinkenplatte mit Katenschinken,
Bauernschinken,
Aalrauchschinken,
Burgunderschinken

gebratene Filetmedaillons und
leckere gebratene Hackbällchen,
Frische Thüringer Mettbällchen mit Zwiebeln

Platten mit kalten Braten wie
Roastbeef, Bratenkasseler,
Putenfilet, Schweinebraten

verschiedene Remouladensoßen

Reichlich verschiedene Schlemmersalate
z.B. Krabbensalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat

Käseplatte mit verschiedenen Sorten Schnittkäse,
franz. Weichkäsesorten,
Walnußkäse, Rumkäse usw.

Dessert: Joghurt- Rahmcreme mit Frucht
oder Stracciatella Creme im Schlemmerglas

Als Beilage reichen wir verschiedene
Brotsorten und Butter
Pro Person 19,65

Kalt/warmes Buffet der Spitzenklasse (B)

B226.) Buffet „PREMIER“ ab 20 Personen

Herzhafte Vorspeise

Graved Lachs und Räucherlachs
geräucherter Stremellachs, Flusskrebsschwänze
Nordseekrabben, Forellenfilet,
Dän. Heringshappen, Fischfilets in Sahnesoße,
Frische Rühreiplatte



Warmer Fleischgang

Zarte Schweinefiletmedaillons und
kleine Bällchen aus Thüringer Mett
in Rahmsauce mit frischen Champignons,
Reisbeilage oder Kartoffelgratin



Kaltes Arrangement

Putenfilet auf Platten mit Frucht
Zarter Schweine- und Kasselerbraten,
Roastbeefröllchen mit Meerrettichsalat gefüllt,
Schinkenröllchen mit Spargel
Katenschinken, Bauernschinken,
Aalrauchschinken, Burgunderschinken



Salate und Beilagen

Bunter Frühlingssalat der Saison,
Krabbensalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat
Farmersalat, Maissalat, Eiersalat
2 verschiedene Dressings u. Remouladen



Als Abschluss

Käsebuffet mit verschiedenen Sorten
z.B. Schnittkäse, franz. Weichkäsesorten, Rumkäse usw.

Hausgemachte Joghurt - Rahmcreme mit Frucht,
und/oder alles gemischt
Zitronencreme / Erdbeerencreme mit Sahne



Als Beilage reichen wir verschiedene
Brotsorten und Butter



Pro Person 24,58