



Rustikales Buffet

ab 20 Personen

***Honig-Schinken-Braten vom Schwein
gebackene Hähnchenteile und Hähnchenbrust
oder***

***gefüllter ofenfrischer Schweinenackenbraten
oder***

***kross gebratene Spare Rips – Aufpreis € 2,90 pro Person
oder***

Kassler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 2,50 pro Person

***vegetarisches Gratin, Gebackenes aus der Kartoffel
saisonales Gemüse***

***rustikale Bauernplatte bestehend aus: Salami, kleinen Frikadellen, Zwiebelmett
und Melone mit hauchdünnem Vesperschinken***

Rohkostsalat mit Dressings, Couscous Salat und Bauernsalat

Matjes und Räucherfisch von Lachs und Forelle

dazu Apfel-, Gurken und Zwiebelstreifen in Crèmedip

garnierte Eihälften mit Crème

***verschiedene Brotsorten und Partybrötchen mit Butter und Kräuterbutter
erlesene Käseauswahl***

€ 26,90 pro Person

Nach Absprache:

Suppe € 4,50 pro Person

Dessert € 4,50 pro Person

***Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.
Preise für Lieferungen mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.
Wir sind natürlich offen für Ihre Wünsche. Änderungen sind keine Grenzen gesetzt.***



Deutsch-Italienisches Buffet

ab 20 Personen

Minestrone am Tisch serviert

gefüllter Spießbraten vom Schweinenacken und Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Spaghetti mit frischem Parmesan

Garnelenpfanne mit Zwiebeln und Paprika

Meersalzkartoffeln und gebackene Kartoffelecken

Mediterranes Grillgemüse

Minipizza

Melone mit hauchdünnem Vesperschinken

kleine Frikadellen und marinierte Hähnchenkeulen

Antipasti – gegrillte Paprika, Fetakäse, gefüllte Champignons,

Auberginenröllchen und Zucchini

Rohkostsalat mit Dressing, Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Mozzarella

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen in Crèmedip

Hähnchenbruststeaks mit Früchten garniert

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen mit Butter und Kräuterbutter

Erlesene Käseauswahl

Mascarponecrème mit Cassis-Likör oder Tiramisu

€ 38,90 pro Person

Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.

Preise für Lieferungen mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.

Wir sind natürlich offen für Ihre Wünsche. Änderungen sind keine Grenzen gesetzt.



„Hochzeitsbuffet“

ab 20 Personen

Hochzeitssuppe, nach Art des Hauses mit feiner Einlage, am Tisch serviert

**Honig-Schinken-Braten vom Schwein
gefüllter ofenfrischer Schweinenackenbraten
Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce und Hähnchenkeulen**

oder

geräucherte Lachsforelle im Ganzen – Aufpreis € 3,90 pro Person

oder

Kassler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 2,90 pro Person

oder

kross gebratene Spare Ribs – Aufpreis € 1,90 pro Person

**vegetarisches Gratin, Butterreis, mediterranes Gemüse
Gebackenes aus der Kartoffel und Meersalzkartoffeln**

rosa gebratene Roastbeef-Streifen mit Remoulade

Melone mit hauchdünnem Vesperschinken

kleine Frikadellen und Zwiebelmett

verschiedene Blattsalate mit Dressing, Bauernsalat und Couscous Salat

gegrillte Hähnchenbruststeaks mit Früchten

geräucherte Forelle mit Preiselbeeren

Scheiben vom „Norweger Räucherlachs“ mit Sahnemeerrettich

Matjes und Räucherfisch von Lachs und Forelle

Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen in Crèmedip

**verschiedene Brotsorten und Partybrötchen mit Butter und Kräuterbutter
erlesene Käseauswahl mit Weintrauben, Radieschen und Feigensenf**

€ 36,90 pro Person

Nach Absprache:

Dessert € 4,50 pro Person

Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.

Preise für Lieferungen mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.

Wir sind natürlich offen für Ihre Wünsche. Änderungen sind keine Grenzen gesetzt.



Gourmet Buffet

ab 20 Personen

**Honig-Schinken-Braten vom Schwein
Kasslersteaks mit Ananas und Käse überbacken
Hähnchenbruststeaks mit Tomatensugo, Champignons und Käse überbacken**

oder

Lammrücken – Aufpreis € 6,90 pro Person

oder

Kassler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 2,90 pro Person

**mediterranes Gemüsegratin
gebackene Kartoffelecken und Meersalzkartoffeln**

**Melone mit hauchdünnem Vesperschinken
Rohkostsalat mit Dressing und Bauernsalat
Matjes und Räucherfisch von Lachs und Forelle
Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen in Crèmedip
Antipasti – gegrillte Paprika, Auberginenröllchen und gefüllte Champignons**

**verschiedene Brotsorten und Partybrötchen mit Butter und Kräuterbutter
verschiedene Käsespieße**

€ 34,90 pro Person

**Nach Absprache:
Suppe € 4,50 pro Person
Dessert € 4,50 pro Person**

**Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.
Preise für Lieferungen mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.
Wir sind natürlich offen für Ihre Wünsche. Änderungen sind keine Grenzen gesetzt.**



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

vorhergehend haben wir Ihnen einige Buffetvorschläge zusammengestellt, für Ihre ganz persönlichen Wünsche sind wir natürlich offen und helfen Ihnen gern bei der Umsetzung.

Wir haben selbstverständlich ein offenes Ohr für Änderungen jeglicher Art oder aber Ergänzungen unserer Buffetvorschläge, z.B. mit

- *Scampi-Spießen*
- *Hirsch- und Rehrücken*
- *geräuchertem Lamm- oder Rehschinken*
- *Irishem Lachs im Ganzen – gefüllt mit einer Fisch-Gemüsefarce*
- *rosa gebratene Entenbrust*
- *mariniertem Caipirinha-Lachs mit Rohrzucker und Limetten*
- *einem Dessert- oder Eisbuffet*

um nur einige Möglichkeiten der Erweiterungen zu nennen. Ihrer Phantasie sind einfach keine Grenzen gesetzt.

Wir stehen Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite, Ihrer Feier – sei es privat bei Ihnen zu Hause oder aber in unseren Räumlichkeiten – den gebührenden Rahmen zu geben.

Sollte ein Buffet Ihrem Geschmack nicht unbedingt entsprechen, auch 3-Gänge-Menüs finden Sie natürlich in unserem Repertoire, welche Sie nach Belieben durch weitere Vorspeisen ergänzen können.

Das Buffet stellen wir Ihnen für einen Zeitraum von circa 2 Stunden zur Verfügung. Wünschen Sie, dass es zu späterer Stunde nochmal zusammengestellt aufgebaut werden soll, berechnen wir dafür € 7,00 pro Person.

Neben unserer Vielfalt an Speisen, bieten wir Ihnen natürlich gern auch einen Getränkeservice an – je nach Wunsch, gemäß Verbrauch oder aber pauschal.

Bitte teilen Sie uns mit, ob vegetarisches oder veganes Essen gewünscht wird und um wie viele Personen es sich handelt.

***Sprechen Sie uns an!
Ihre Familie Thomsen und Team***

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!