



## **Rustikales kalt-warmes Buffet**

*ab 20 Personen*

***Ofenfrischer Zwiebel-Senfbraten vom Schweinenacken  
Hähnchenkeulen und Hähnchenbrust***

*oder*

***Kross gebratene Spare Rips – Aufpreis € 1,90/Person***

*oder*

***Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 2,50/Person***

***Vegetarisches Gratin  
Gebackenes aus der Kartoffel***

***Rustikale Bauernplatte bestehend aus: Mettwurst, kleinen Frikadellen, Zwiebelmett  
und Melone mit hauchdünnem Vesperschinken***

***zweierlei Salate und Dressings***

***Elsässer Wurst-Käse-Salat und Bauernsalat***

***Smutjes Schatzkiste – Matjes und Räucherfischspezialitäten,  
dazu Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen  
geräucherte Forelle mit Preiselbeeren  
garnierte Eihälften mit Crème***

***Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, dazu Butter  
erlesene Käseauswahl***

***€ 25,90/Person***

***Nach Absprache:***

***Suppe € 4,50/Person***

***Dessert € 4,50/Person***

***Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.  
Preise für Lieferung mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.***

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



## **Deutsch-Italientisches kalt-warmes Buffet**

**ab 20 Personen**

**Minestrone am Tisch serviert**

\*\*\*

**Gefüllter Spießbraten vom Schweinenacken und Schweinefilets in Gorgonzolasauce  
Spaghetti mit frischem Parmesan  
Garnelenpfanne mit Zwiebeln und Paprika  
Meersalzkartoffeln  
mediterranes Grillgemüse  
Minipizza**

**Melone mit hauchdünnem Vesperschinken  
Kleine Frikadellen und marinierte Hähnchenkeulen  
Antipasti – gegrillte Paprika mit Oliven und Fetakäse, gefüllte Champignons und  
Zucchini  
Auberginenröllchen  
verschiedene Salate und Dressings  
Tomate-Mozzarella-Basilikum  
Smutjes Schatzkiste – Matjes- und Räucherfischspezialitäten,  
dazu Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen  
garnierte Eihälften mit Crème  
Hähnchenbruststeaks mit Früchten garniert  
Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen – dazu Butter  
erlesene Käseauswahl**

\*\*\*

**Mascarponecreme mit Cassis-Likör oder Tiramisu**

**€ 37,90 / Person**

**Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.  
Preise für Lieferung mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.**

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

## **Kalt-warmes „Hochzeitsbuffet“**

ab 20 Personen



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

\*\*\*

**Ofenfrischer Zwiebel-Senfbraten vom Schweinenacken und Hähnchenkeulen  
Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce mit Butterreis**

oder

**Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 2,90/Person**

**Vegetarisches Gratin  
Gebackenes aus der Kartoffel**

**Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben mit Sauce Remoulade  
Melone mit hauchdünnem Vesperschinken  
kleine Frikadellen und Zwiebelmett  
verschiedene Blattsalate, Dressings und zwei leckere angemachte Salate  
garnierte Eihälften mit Crème  
gegrillte Hähnchenbruststeaks mit Früchten  
geräucherte Forelle mit Preiselbeeren  
Scheiben vom „Norweger Räucherlachs“ mit Sahnemeerrettich  
Smutjes Schatzkiste – Matjes- und Räucherfischspezialitäten,  
dazu Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen**

**Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, dazu Butter  
erlesene Käseauswahl mit Weintrauben, Radieschen und Feigensenf**

**€ 34,90/Person**

**Dessert – nach Absprache – € 4,50/Person  
Aufpreis für Nordseekrabben-Salat € 3,90/Person  
Aufpreis für Zwischenahner Räucheraal € 4,50/Person**

**Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.  
Preise für Lieferung mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.**

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



## **Gourmet-Buffer**

*ab 20 Personen*

***Ofenfrischer Zwiebel-Senfbraten vom Schweinenacken  
Kasselersteaks mit Ananas und Käse überbacken  
Hähnchenbruststeaks mit Tomatensugo, Champignons und Käse überbacken***

*oder*

***Kross gebratene Spare Rips – Aufpreis € 2,50/Person***

*oder*

***Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 2,90/Person***

***Vegetarisches Gratin***

***Twisterkartoffeln und gebackene Kartoffelecken***

***und Melone mit hauchdünnem Vesperschinken***

***zweierlei Salate und Dressings***

***Bauernsalat und zwei weitere Salate***

***Smutjes Schatzkiste – Matjes und Räucherfischspezialitäten,  
dazu Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen***

***geräucherte Forelle mit Preiselbeeren***

***garnierte Eihälften mit Crème***

***Antipasti***

***Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, dazu Butter  
verschiedene Käsespieße***

***€ 28,90/Person***

***Nach Absprache:***

***Suppe € 4,50/Person***

***Dessert € 4,50/Person***

***Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.  
Preise für Lieferung 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 des Hauses,**



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

**Wir haben selbstverständlich ein offenes Ohr für Änderung jeglicher Art oder aber Ergänzung unserer Buffetvorschläge, z.B. mit**

- **Scampi-Spießen**
- **Hirsch- oder Rehrücken**
- **geräuchertem Lamm- oder Rehschinken**
- **Irischem Lachs im Ganzen – gefüllt mit einer Fisch-Gemüsefarce**
- **rosa gebratener 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 gerne auch Getränkeservice, je nach Wunsch, gemäß Verbrauch oder aber pauschal.**

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

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**