

1. Rustikales kalt-warmes Buffet

ab 20 Personen

ofenfrischer Zwiebel-Senfbraten vom Schweinenacken

Hähnchenkeulen und Hähnchenbrust

oder Spare Rips – kross gebraten – Aufpreis € 1,00 / Person

oder Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 1,50 / pro Person

Warmer „Bremer Kartoffel-Specksalat“

Gebackenes aus der Kartoffel

Galia-Melone mit hauchdünnem Vesperschinken

rustikale Bauernplatte bestehend aus: Mettwurst, kleinen Frikadellen, Zwiebelmett

zweierlei Salate & Dressings

Elsässer Wurst-Käsesalat & Bauernsalat

Smutjes Schatzkiste – Matjes und Räucherfischspezialitäten,

dazu pikante Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- & Zwiebelstreifen

geräucherte Forelle mit Preiselbeeren

garnierte Eihälften mit Crème

Hähnchenbruststeaks mit Früchten garniert

Verschiedene Brotsorten & Partybrötchen – dazu Butter

Käseauswahl vom Brett

€ 18,90 / Person

Nach Absprache:

Suppe € 3,50 / Person

Dessert € 3,00 / 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.

11. Deutsch-Italienisches kalt-warmes Buffet

ab 20 Personen

Minestrone am Tisch serviert

gefüllter Speibraten vom Schweinenacken und Schweinefilets in Gorgonzola-Sauce

Spaghetti mit frischem Parmesan

Garnelenpfanne mit Zwiebeln & Paprika

Muscheln in Tomaten-Knoblauchsauce

Mediterranes Grillgemüse

Minipizza

Katenschinken auf Melone

Mini-Frikadellen & marinierte Hähnchenkeulen

Antipasti – gegrillte Paprika mit Oliven & Fetakäse, gefllte Champignons & Zucchini,

Auberginenröllchen

verschiedene Salate & Dressings

Tomate-Mozzarella

Smutjes Schatzkiste – Matjes- & Räucherfischspezialitäten,

dazu pikante Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- & Zwiebelstreifen

garnierte Eihälften mit Crème

Hähnchenbruststeaks mit Früchten garniert

verschiedene Brotsorten & Partybrötchen – dazu Butter

Erlesene Käseauswahl

Mascarponecreme mit Cassis-Likör oder Tiramisu

 29,50 / 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.

III. Kalt-warmes „Hochzeitsbuffet“

ab 20 Personen

Nordische Hochzeitssuppe mit Einlage am Tisch serviert

ofenfrischer Zwiebel-Senfbraten vom Schweinenacken und Hähnchenkeulen

Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce mit Butterreis

oder Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 1,50 / Person

Warmer „Bremer Kartoffel-Specksalat“

Gebackenes aus der Kartoffel

rosa gebratene Roastbeef-Scheiben – Sauce Remoulade

Galia-Melone mit hauchdünnem Vesperschinken

kleine Frikadellen & Zwiebelmett

verschiedene Blattsalate & Dressings und drei leckere angemachte Salate

garnierte Eihälften mit Crème, gegrillte Hähnchenbruststeaks mit Früchten

geräucherte Forelle mit Preiselbeeren, Scheiben vom „Norweger Räucherlachs“ mit Sahnemeerrettich

Smutjes Schatzkiste – Matjes- & Räucherfischspezialitäten,

dazu pikante Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- & Zwiebelstreifen

Verschiedene Brotsorten & Partybrötchen – dazu Butter

Erlesene Käseauswahl mit Weintrauben, Radieschen und Feigensenf

€ 27,50 / Person

Dessert – nach Absprache – € 3,00 / Person

Aufpreis für Nordseekrabbensalat € 2,90 / Person

Aufpreis für Zwischenahner Räucheraal € 3,90 / 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.

Weihnachtliches kalt-warmes Buffet ab 20 Personen

Nordische Hochzeitssuppe

oder

*Crèmesüppchen vom Blumenkohl
mit Hollondaise-Schaum und Sakura-Kresse*

*ofenfrische knusprig gebratene Ente (ausgebeint)
mit Majoran-Sauce, Preiselbeeren und Apfelmus, Rosenkohl und Speck-Bohnen*

*Röllchen vom Schollenfilet
auf Kräuter-Limetten-Sauce*

*Schweinemedallions
mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella gratiniert*

dazu

*zweierlei Beilagen – Sie haben die Wahl:
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelklöße, Pasta*

*Räucherlachs mit Meerrettich auf Kräuter-Rösti, Roastbeef mit Remoulade
verschiedene Salate und Dressings, geräucherte Forellen mit Preiselbeersahne
„Maritimes & Geräuchertes“ von Matjes- & Hering – umlegt von Zwiebel-, Paprika- & Gurkenwürfeln
zwei angemachte Salate
verschiedene Brotsorten & Partybrötchen - dazu Butter
rustikale Käseauswahl*

*zweierlei Dessert – Sie haben die Wahl:
Kaiserschmarrn, Weihnachtliche Crème-Speise/Mousse,
Gefüllte Bratäpfel, Topfenknödel mit warmer Vanille-Sauce*

€ 36,90 / Person

*Der genannte Preis versteht sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.
Einen Preis bei 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 & 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 & 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 Gusto nicht unbedingt entsprechen, auch 3-Gänge-Menüs finden Sie natürlich in unserem Repertoire, welche Sie nach Belieben durch weitere Vorspeisen ergänzen können.

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 & Team