



I. 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 / pro 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***

€ 23,90 / Person

Nach Absprache:

Suppe € 4,20 / Person

Dessert € 4,20 / 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



II. Deutsch-Italienisches 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

€ 34,90 / 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



III. 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 € 2,50 / Person

*Vegetarisches Gratin
Gebackenes aus der Kartoffel*

*Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben – 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*

€ 31,90 / Person

*Dessert – nach Absprache – € 4,20 / 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.***



IV. Frühstücksbuffet

täglich von 06.30 – 10.00 Uhr oder nach Absprache

***Kaffee, Teeauswahl, Milch und Orangensaft
verschiedene Brötchen- und Brotsorten
Toast***

***Aufschnittplatte mit Mettwurst, Schinken, Geflügel, Kasseler o.ä.
Käseplatte***

Marmelade, Honig und Nutella

***Tomaten- und Gurkenscheiben
Cornflakes und Müsli
frische Früchte
Joghurt und Quark***

***gekochte Eier, Rührei und Spiegelei
gegrillter Speck und Nürnberger Würstchen***

***Bis 15 Personen € 16,90 pro Person
Ab 16 Personen € 15,90 pro Person***

mögliche Ergänzungen – z.B.:

***Nordseekrabben-Salat – € 3,90 pro Person
geräucherter Lachs – € 3,50 pro Person
Zwischenahner Räucheraal – € 4,50 pro Person***

Sekt – Hausmarke - € 18,90 / Flasche

Weitere Getränke und Kaffeespezialitäten werden nach Verzehr abgerechnet.



V. Brunch

ab 15 Personen

Ideal für Ihre Geburtstags- oder Familienfeier!

***Kaffee, Teeauswahl, heiße oder kalte Milch bzw. Schokolade
Orangensaft, Multivitaminsaft
(Diese Getränke sind bis 12.00 Uhr inklusive)***

Brötchensortiment, verschiedene Brotsorten

Wurst- und Käsevariationen

Schinkenplatte und zwei Streichwurstsorten

Fischvariationen von marinierten und geräucherten Filets

Tomaten, Gurken und Paprika

Cornflakes und Müsli

frische Früchte, Joghurt und Quark

Konfitüren-Buffer, Honig und Nutella

gekochte Eier, Rührei und Spiegeleier

gegrillter Speck und Nürnberger Würstchen,

Frikadellen und Hähnchenkeulen

zwei verschiedene angemachte Salate

ab 12.00 Uhr

***Hochzeitssuppe – nach Art des Hauses, mit feiner Einlage, im Kessel
ofenfrischer Braten mit pikanter Sauce
gebackene Kartoffeln und Kartoffelgratin***

Dessert

€ 26,90 pro Person

mögliche Ergänzungen, z. B.:

Nordseekrabben-Salat – € 3,90 pro Person

geräucherter Lachs – € 3,50 pro Person

Zwischenahner Räucheraal – € 4,50 pro Person

Weitere Getränke und Kaffeespezialitäten werden nach Verzehr abgerechnet.



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 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 und Team***

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!