

## **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.



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

- 1

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.

# 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.



## **Gourmet-Buffet**

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.

# 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.

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!