

Büffet 1

(Herbst/Winter)

Vorspeisen

Salat vom Hokkaido-Kürbis mit Eismeershrimps und Vanille
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Portwein-Kirschen
Feldsalat mit Walnussdressing, eingelegter Bete und Croutons
Geräucherte Gänsebrust mit Honigschmand und Wildkräutern
Kleine Kalbsfrikadellen mit Senfschmand
Gebeizter Zitronenlachs mit Dill und Meerrettich Dip
Auswahl von Gewürzbrötchen und Nussbrot mit
Salzbutter und Apfel-Griebenschmalz

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Ostseelachs
mit Dijon-Senfsauce und Blattspinat

Holsteiner Ochsenrücken im Ganzen gebraten
mit Rotweinschalotten, Speck-Bohnen
und Kartoffelgratin

Brust und Keule von der Bauernente mit Bratenjus
Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln

Süßes & Herzhaftes

Altländer Apfelstrudel vom Blech
Dunkles Schokoladenmousse mit Gewürzorange
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce
Vanille Crème brûlée mit Beerenfrüchten
Tiramisu mit Amarettini-Knusper

Preis pro Person € 72,50

Büffet 2 (Herbst/Winter)

Vorspeisen

Aus dem Buchenrauch: Lachs, Forelle und Makrele
mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Winterliche Blattsalate mit gerösteten Kernen, Croûtons und Haus-Dressing
Kleine Kalbsfrikadellen mit Karotten-Sellerie Salat und Preiselbeer-Schmand
Marinierte Nordseekrabben mit Dill, Zitrone und Cocktailsauce
Süß-Sauer eingelegte Bete mit geräucherter Gänsebrust und Pumpernickelbrösel
Gerösteter Butternuss-Kürbis mit Ziegenkäse und Kürbiskernen
Auswahl von Holsteiner Brot Spezialitäten mit Meersalz-Butter

Hauptspeisen:

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Limone und Petersilie

Ravioli mit Ziegen-Frischkäse, Thymian und Tomatensugo

Frisch Tranchiert:
Holsteiner Kalbsrücken mit Kräuter-Kruste, Whiskyjus
Ofenkürbis und Kartoffeltörtchen

Süßes und Herzhaftes

Bratapfel-Tiramisu mit Zimt und Vanillesauce
Nougatmousse mit Haselnuss-Crumble
Weiße Schokoladen-Panna-Cotta mit Waldbeerenkompott
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Ananassalat mit Peanutcreme und Granatapfel

Preis pro Person € 77,00

Büffet 3

Frühling

Vorspeisen

Gebeizter Ostseelachs mit Basilikum und Zitronenschmand
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf gegrilltem Spargel und Himbeer-Vinaigrette
Fischspezialitäten, gebeizter Lachs, Matjes, Bismarkhering mit Apfel-
Gurkenschmand
Caesars Salad mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten, Croûtons und
Pinienkernen
Italienischer Landschinken mit Cantaloupe-melone mit frischer Minze
Spanischer Kartoffelsalat mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone
Gegrillte Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika mit
Senfraukesalat
Heimische Brot und Brötchenauswahl mit Salzbuttermilch und Frühlingsquark

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, Schnittlauchsauce und kleinen
Butterkartoffeln

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Portweinjus
frischem Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Spargelragout mit Rucola-Walnuss-Butterfond mit Blüten-Agavenreis

Süßes und Herzhaftes

Vanille-Panna-Cotta mit Rhabarberkompott
Schokoladen-Brownies-Konfekt mit Himbeer-Schmandcreme
Mascarponecreme mit marinierten Feld-Erdbeeren/ Saison im Weckglas
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce
Marinierter Obstsalat

Preis pro Person € 69,00



AUF DEM LANDE

Büffet 4

Frühling

Vorspeisen

Salat von gegrilltem Spargel mit Räucherlachs auf Balsamico-Rotelinsensalat
und Passionsfrucht-Vinaigrette
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischcreme mit Kapern und Zitrone
Italienischer Landschinken-Melone mit Cantaloupe-Melone
Chorizo Salat mit Bulgur, geschmorter Paprika, Knoblauch und Petersilie
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Safran-Schalotten und Rucola-Pesto
Ofengeschmortes Gemüse-Antipasti mit Thymian Öl und Pinienkernen
Gebackene Crostini mit Tomate und Ofenzwiebel
Heimische Brot und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Frühlingquark

Hauptspeisen

Gebratene Dorade auf Ratatouille-Gemüse
und gebackenen Drillingen mit Salsa Verde

Knusper-Ente mit Orangensauce, Mandelbroccoli
und Kartoffelgratin

Gefüllte Fagottini auf Spargel mit leichter Käsesauce,
getrockneter Tomate und Basilikum

Süßes und Herzhaftes

Ananassalat mit Peanut Creme und Granatapfel
Schokoladenmousse mit Vanilleschaum
Zitronen-Topfencreme
Tiramisu mit Espresso und marinierten Erdbeeren/ Saison

Preis pro Person € 71,00

Büffet 5

Sommer

Vorspeisen

Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Rucola, Pinienkernen
und Limonen-Olivenöl

Original Peruanisches Ceviche mit Limettensaft, Koriander
Gebeizter Zitronen Lachs mit Crème fraîche und Wildkräutern
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten,
Croûtons und Pinienkernen

Italienische Antipasti

Asiatischer Rindfleischsalat mit Mie-Nudeln und Wokgemüse

Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, rote Zwiebeln und Rucola-Pesto
Heimische Brot-und Brötchenauswahl mit Salzbuttermilch und Kräuterquark

Hauptspeisen

Gebratener Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli

Holsteiner Steakhüfte im Ganzen gebraten mit Rotwein-Sauce,
Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffeln

Vegetarisch

Blumenkohl-Curry mit Shiitake-Pilze, Kokos, Ingwer, Chili und Blüten-Agavenreis

Süßes und Herzhaftes

Tiramisu mit Amarettini-Knusper

Kokos Panna cotta mit Mangosauce

Mascarponecreme mit frischem Melonensalat und Granatapfel

Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 74,50

Büffet 6

Sommer

Vorspeisen

Sashimi und Tatar vom Ikarimi Lachs mit Spitzkohlsalat
Mango-Chutney und Chilimayonnaise
Vitello Tonnato mit Kapern und Zitrone
Holsteiner Gemüse Antipasti mit Knoblauchöl und Rucola
Chorizo-Nudelsalat mit Paprika und Kalamata-Oliven
Marinierte Flusskrebse mit Papaya und Kirschtomaten
Sommer Salate mit gebratenen Pfifferlingen und Joghurt-Kräuter-Dressing
Bacon & Egg Kartoffelsalat
Italienischer Landschinken mit Cantaloupe-Melone
Focaccia und Ciabatta mit Creme von getrockneter Tomate und Salzbutter

Hauptspeisen

Gegrillter Kabeljau mit Salsa Verde,
Auberginen-Paprikagemüse und Ofenkartoffeln

Frisch Tranchiert: Rosa gebratenes Rinderfilet mit Thymian-Portweinjus,
buntem Gemüse mit frischen Pfifferlingen und Kartoffelgratin

Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Kräuterschmand und Schinken

Süßes und Herzhaftes

Marinierte Sommerbeeren mit Vanillesauce und Mandelkrokant
Erdbeermousse mit Mascarpone
Panna-Cotta von weißer Schokolade mit Pfirsichkompott
Exotischer Obstsalat mit Kokosnusscreme
Spanischer Mandelkuchen mit Orange
Französischer Brie mit Trauben und rotem Zwiebel Chutney

Preis pro Person € 80,00

Stand 01/2024, Änderungen vorbehalten

Grillbuffet 7

Vorspeisen

Pikanter Hähnchen-Nudelsalat mit Sesamgemüse und Minze
Ofengeschmorte Antipasti mit Rosmarinöl
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und eingelegten Zwiebeln
Zitronen-Champignonsalat roten Zwiebeln, Schluppen und Thymian
Spanischer Kartoffelsalat mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten,
Croûtons und Pinienkernen
Heimische Brot-und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Kräuterquark

Vom Grill

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Marinierte Putenmedaillons mit Ingwer-Chili-Dip
Lachsfilet mit Thymian-Senf Marinade
Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli

Vegetarisch

Grillkäse „Halloumi“ mit Tomaten-Kräuter-Salsa
Frisches Grillgemüse
Grüne Bohnen mit Speck
Folienkartoffeln und Sour Creme

Süßes und Herzhaftes

New York Cheesecake mit Erdbeeren
Blaubeercreme mit Mandel Crumble
Vanillecreme mit marinierten Sommerbeeren
Exotischer Obstsalat
Gratinierter Ziegenkäse mit Amarenakirschen

Preis pro Person € 72,50

Grill Büffet 8

Vorspeisen

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Rucola
Chorizo Salat mit Bulgur, geschmorter Paprika, Knoblauch und Petersilie
Ofengeschmorte Antipasti mit Rosmarinöl
Kartoffel-Specksalat „Holsteiner Art“
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, rote Zwiebeln und Rucola-Pesto
Heimische Brot und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Kräuterquark

Vom Grill

Landhaus Rindfleisch-Burger mit verschiedenen Toppings, z.B. Cheddar, Bacon,
Römersalat, Burger-Saucen u.s.w.

Neuendeicher Kalbs-Grillwurst
Nackensteak vom Apfelschwein mit BBQ-Lack
Rotbarschfilet mit Gemüse in Kräuterbutter

Ofenkartoffeln mit Salsa Verde, frisches Grillgemüse
buntes Maisgemüse mit Kräuterbutter

Süßes und Herzhaftes

Exotischer Obstsalat mit Kokosnuss Creme
Tiramisu mit Amarettini
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat mit Mangoragout
Kleine Windbeutel

Preis pro Person € 67,00

Stand 01/2024, Änderungen vorbehalten

Büffet 9 Vegan

Vorspeisen

Geröstete Zucchini mit Hummus und Granatapfel
Pastinake und Karotte mit Sesam- Limetten-Bulgur und Erdnuss-Kokos Dip
Tomaten Carpaccio mit roten Zwiebeln, Thymian und Auberginen Croutons
Thai Vegi Sticks mit Zitronengras Chili Dip
Ofengeschmorte Gemüse-Antipasti Auswahl
Norddeutsche vegane Brotauswahl mit Gremolata und Champignon-Creme

Hauptspeisen

Blumenkohl Wings mit BBQ Sauce und gebackener Mandelkartoffel
Beluga Linsen Bolognese mit Pistazien Penne
Erdnusscurry mit Duftreis, Mango Chutney und Wasabi Crunch

Süßes und Herzhaftes

Mini Muffins mit Schokolade und Blaubeere
Neuendeicher Beerengrütze mit veganer Sahne
Kokos-Panna-Cotta mit Ananas
Ofenfrischer Bratapfel mit Mandelmilch Sauce

€ 64,00 pro Person

Büffet Vegetarisch

Vorspeisen

Marinierte Steinchampignons mit Rucola-Frischkäsecreme
Orientalischer Quinoa Linsensalat mit Tomaten, Paprika, Rosinen und Mandeln
Gartentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Pesto
Couscous Salat mit Auberginen Croutons, roter Linsensauce und Minze
Gebackener wilder Brokkoli mit Misobutter und Parmesan
Green Vegi Samosas mit Zitronengras Chili Dip
Ofengeschmorte Gemüse Antipasti Auswahl mit Thymian Öl
Norddeutsche Brot Auswahl mit Tomatencreme und Salzbuter

Hauptspeisen

Gefüllte Rote Bete Gnocchi mit Birne, Walnuss und Friesisch Blue
Spinat Ravioli mit geschmolzenen Kirschtomaten und Pinienkern Crunch
Pikantes Gemüse Curry mit Kichererbse, Koriander und Duftreis

Süßes und Herzhaftes

Grießflammerie mit Beerengrütze
Dunkles Schokoladenmousse mit Vanilleschaum
Mascarpone Creme mit Zitrone und Amarettini-Knusper
Französischer Brie mit Trauben und Rotes Zwiebel-Chutney Baguette und Salzbuter

€ 64,00 pro Person