



# Unser "All-inklusiv" Angebot:

Ab 25 Personen

Dieses Angebot umfasst folgende Leistungen

## Kalt-Warmes Büffet:

„Baltika“	€ 73,50 pro Person
oder	
„Schleswig-Holstein“	€ 73,50 pro Person
oder	
„Méditerranée“	€ 79,50 pro Person

### Getränke im Preis enthalten:

**ZUM EMPFANG:** Prosecco – Orangensaft - Alkoholfreier Cocktail

**WEIN:** Weißwein, Rotwein oder Rosé und Prosecco

**BIER:** Fassbier, Hefe und alkoholfreies Bier, Weizenbier

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:** Orangensaft, Apfelschorle, Fanta, Coca-Cola, Sprite, Spezi, Mineralwasser

Im Rahmen dieses Arrangements bieten wir die oben genannte Getränkeauswahl über einen Zeitraum von 7 Stunden an.  
Alle anschließenden Bestellungen werden nach Verbrauch berechnet.

### WEITERE OPTIONEN

**SPIRITUOSEN:** Können Flaschenweise bestellt und abgerechnet werden.  
Preise auf Anfrage (0,7l Flasche von € 32 - € 65,00)

**Kaffeepauschale:** Auf Wunsch - wird eine Kaffeebar für 2 Stunden aufgebaut  
und mit € 4,00 p.P. berechnet. (Weitere Kaffeespezialitäten auf Anfrage)

Bei mitgebrachtem Kuchen wird ein Tellergeld von € 1,00 p.P. erhoben

Änderungen vorbehalten  
-01.2024-

Kinder bis 5 Jahren werden nicht berechnet  
Kinder von 6 Jahren bis 12 Jahren: halber Preis

Gern stehen wir Ihnen bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Buffets persönlich beratend zur Seite. Vereinbaren Sie bitte für ein persönliches Beratungsgespräch einen Termin mit uns, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, andernfalls wird die bestellte Anzahl der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt.



## **Büffet „á la Baltika“**

**- ab 25 Personen –**

**Warm:** *Putenbruststreifen „Stroganoff“ mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Champignons, mit Wodka abgelöscht*

*Gegrilltes Fischfilet  
in Weißweinsauce auf Butterreis*

*Frisches Gartengemüse mit Knoblauch und Chili,  
feinen Kräutern und Frühlingzwiebeln<sub>(vegan)</sub>*

*Kartoffelgratin  
mit Pfeffertomaten und Parmesan*

**Kalt:** *Roastbeef, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten,  
mit Remouladensauce*

*Kräuterbraten vom Schweinerücken mit Apfel-Zwiebelkompott*

*Couscoussalat mit Roter Bete und Spinat<sub>(vegan)</sub>*

*Bunter Gemüsesalat mit Kräutern und Oliven, pikant mariniert<sub>(vegan)</sub>*

*Fleischkäsesalat mit körnigem Senf und Zwiebeln*

*Kaltwassergarnelensalat in Cognac-Dillrahm  
mit Lauchzwiebeln und Meerrettich*

*Variation von Räucherfischen  
mit Sahnemeerrettich und Dillsenfauce*

*Blattsalatvariation mit unserem Hausdressing<sub>(vegan)</sub>*

*Verschiedene Brotsorten, Dips und Butter*

**Dessert:** *Rote Grütze mit Vanillesauce*

**Optinal:** *Käsespezialitäten vom Brett  
mit Feigensenf und frischen Früchten € 2,50 p.P.*



## **„Schleswig-Holstein Büffet“**

- ab 25 Personen -

- Warm:** **Kasselerrückenspeer auf Sauerkraut\***  
**o d e r**  
**Putenmedaillons, in Kräutern gebraten**  
*\*(Ab 40 Personen können beide Gerichte bestellt werden)*  
**Gegrilltes Fischfilet in körniger Senfsauce**  
**Frisches Ofengemüse mit Kräutern, Chili und Knoblauch***(vegan)*  
**Gebackene Drillinge***(vegan)*
- Kalt:** **Roastbeef „rosa“ mit Remouladensauce**  
**Gegrillte Schweinemedallions mit Apfel-Zwiebelkompott**  
**Melone mit Katenschinken**  
**Hähnchenbrustsalat „nordisch-leicht“ mit Schmand**  
**Cocktailtomaten, Lauchstreifen und Frisée Salat**  
**Apfel-Spitzkohlsalat mit Kräutern und Balsamico** *(vegan)*  
**Couscoussalat mit Roter Bete und Spinat** *(vegan)*  
**Schafskäsesalat mit Zwiebeln und Lauchstreifen** *(vegetarisch)*  
**Matjesfilet mit Zwiebelringen und Hausfrauen Sauce**  
**Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich**  
**und Dillsenfsauce**  
**Verschiedene Brotsorten, Dips und Butter**
- Dessert:** **Holsteiner Apfelkuchen und Rote Grütze mit Vanillesauce**
- Optinal:** **Holsteiner Käsespezialitäten vom Brett**  
**mit Feigensenf und frischen Früchten** *(vegetarisch)*
- €2,50 p.P.**

Änderungen vorbehalten

-01.2024-



## **„Büffet Méditerranée“**

- ab 25 Personen -

**Warm:** *Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Rosmarin und Pasta*

*Kanarische Kartoffeln mit Meersalzkruste (vegan)*

*Ofengemüse in Knoblauch, Chili und Kräutern (vegan)*

*Gegrillter Fisch in Kräuterbutter*

*Medaillons von der Putenbrust mit gewürfelten Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan*

**Kalt:** *Antipasti von Tomaten, Oliven, Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini (vegan)*

*Gegrilltes Kalbsfleisch in Thunfischsauce*

*Mariniertes Schweinefilet mit Knoblauch und Kräutern, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten, Tomatensalsa*

*Italienische Salami*

*Spaghetti-Pesto-Salat mit getrockneten Tomaten*

*Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico*

*Hähnchenbrustsalat mit Crème fraîche, Cocktailtomaten, Lauchstreifen und Frisée Salat*

*Basilikum-Couscous mit Granatapfel und Paprikakaramell (vegan)*

*Frische Salate mit italienischem Dressing (vegan)*

*Verschiedene Brotsorten, Dips und Butter*

**Dessert:** *Tiramisu im Glas*

*Panna Cotta mit Fruchtsauce*

Änderungen vorbehalten

-01.2024-