Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Die genannten Gerichte sind nur eine kleine Auswahl, die wir für Sie bereithalten.
Gerne bereiten wir auch andere Gerichte oder Buffets nach Absprache individuell für Sie zu.

(1) ‚Wedding Royal'

Mediterranes Antipasti Gemüse
San Dielle Schinken mit Galia Melone,
Feldsalat mit Himbeervinaigrette, Marinierte Spezialitäten
Fingerfood Variationen, Nordland Scampi mit Aioli
***
Tranchen vom Schweinefilet glaciert mit Waldorfsalat
Caprese mit Parmesan, Vitello Tomato,
Jahreszeitliche Salatauswahl vom Buffet
Tomate Mozzarella mit Basilikum, Mediterraner Fetakäsesalat
Chili Bifteki, frische Rohkostsalate mit Himbeervinaigrette
Räucherfischdelikatessen und norwegischer Fjord Lachs,
Italienischer Kartoffelsalat mit Rucola
Fjord Lachsfilet mit Orangen-Hummerrahmsoße
Tournedos vom Jungschweinfilet in Tomaten-Estragonjus
Zarte Poulardenbrüstchen in Pistazien Pfeffer Rahm
Gratinkartoffeln, Penne mit Basilikum Pesto, bunter Jasmin Reis
Olivenöl Rosmarinkartoffeln
Erlesene Gemüsesinfonie, Ofen Provencegemüse
Sautierter Nienburger Stangenspargel mit Sc. Hollandaise (zur Saison)
***
Auswahl an erlesenen Käsesorten
mit Trauben & Grisini
Brotkorb mit Butter
***
Passionsfrucht Mousse mit Himbeermelba
Feine marc dè Champagne Trüffel- Cremè
Panna cotta mit Beerencocktail

59,50 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

(2) Mediteranes Buffet

Antipasti, Parmaschinken mit Galia Melone, Feldsalat mit Himbeervinaigrette,
Caprese, Vitello Tonato, bunte Salatauswahl vom Buffet, marinierte Spezialitäten,
Tomate Mozzarella mit Basilikum,
gebratene Hackbällchen, frische Rohkostsalate mit Balsamico Dressing
norwegischer Fjord Lachs „hausgebeizt“ mit Honig Senf Dill Sauce
Nordmeer Scampis mit Aioli

***

Schweinemedaillon Tournedos im Koriander-Bacon Mantel
Sautierte Rosmarinkartoffeln
Argentinisches Rostbeef mit Ofengemüse, Kartoffelplätzchen
bunte Käseauswahl mit Grissini und Trauben, Cream Dips
Baguettevielfalt, Jourgebäck & Butter

***

Dessertauswahl
Bourbon Vanillecreme mit frischen Früchten
& fruchtiger Dessertsauce

37,50 € / Pers.

(3) Menü Schaumburg

Schaumburger Hochzeitssuppe
mit reichhaltiger Einlage

***

Tournedos vom Schweinefilet
mit Estragonrahmsoße
Zanderfilet im Zitronengrasfond pochiert
auf Juliennegemüse mit Limonensoße
glacierte Gemüse Synfonie der Saison mit Spargel, Erbsen, Blumenkohl,
Fingermöhrchen, Broccoli,
Prinzessbohnen und bunte Salatauswahl
Gratinkartoffeln, Kroketten & Schwarz-Weißer Reis

***

süße Versuchungen vom Dessertbuffet:
Papaya Joghurt Mousse mit frischen Früchten
Welfenspeise

34,50 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

(4) Festtagsbuffet

Schaumburger Festtagssuppe
Bunte Salatauswahl vom Buffet
zweierlei Dressing und mini Baguettebrötchen
***
Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
Herzhafter Schweinerückenbraten in Kräuterk mit Rahmsoße
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Patna-Reis
Gemüsesinfonie mit Kohlrabi , Fingermöhrchen, Erbsen, Prinzessbohnen ,
Blumenkohl & Broccoli
***
Süße Versuchungen vom Dessertbuffet :
Bourbon Vanillemousse mit Dessertkirschen
Stracciatella Creme

(5) Menü Bellevue

Tomatencremesuppe vom Buffet mit Concaseè Basilkum, Kräutercroutons und Creme Fraiche,
italienische Antipasti Spezialitäten und Salatauswahl vom Buffet, ofenwarmes Ciabatta und mini Krüstchen
***
Zarte Maispoulardenmedaillons in der Sesam Pfeffer Kruste
Tournedos vom Schweinefilet mit Estragonjus
***
Süße Versuchungen vom Dessertbuffet:
Fruchtgrütze mit Vanille Soße
Diplomatencreme mit Jamaicafrüchten
Trüffelschokolademousse mit marinierten Kirschen

34,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

(6) Pasta Buffet Milanese

Italienische Antipastiauswahl
Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressing
Partybrötchen & Ciabatta Baguette
Nudelsalat „ Classic"
Tomate Mozzarella mit Basilikum

Warm
Penne Rigate Nudeln mit Tomaten-Basilikumsoße
Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse
Lasagne „Italia" mit Bechamel und Käse gratiniert
Spirelli Carbonara mit Schinken Sahnesoße
Makkaroni Arrabiata mit würziger Tomaten Chily Soße

26,90 € / Pers.

(7) Summer BBQ (nur Mai -Sept.)

Antipasti, Parmaschinken, Galia Melone, Feldsalat mit Himbeervinaigrette, Caprese, Vitello Tonato,
bunte Salatauswahl vom Buffet, marinierte Spezialitäten,
Tomate Mozzarella mit Basilikum, Fetakäsesalat
gebratene Hackbällchen, frische Rohkostsalate mit Dressing
Räucherfischdelikatessen und norwegischer Fjord Lachs,
Kartoffelsalat mit Rucola

***

Leckere Spezialitäten vom Grill:
z.B.: marinierte Rückensteaks, Chily Griller, Rostbratwurst,
Pfeffer Tournedos, Tandoori Putensteaks. Wildlachsfilet uvm.
Dazu zahlreiche Cocktailsaucen und Dips,
bunte Käseauswahl mit Grissini und Trauben, Baguette, Brotauswahl, Cream Dips,
Baguettevielfalt, Jourgebäck & Butter

***

süße „Versuchungen" vom Dessertbuffet:
mit Mango-Joghurt Mousse, Kirschquarkspeise
Obstsalat & Eispyramide

38,50 € / Pers.