

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

*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-Hummerrahmsöße

Tournedos vom Jungschweinefilet 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 de Champagne Trüffel- Cremè

Panna cotta mit Beerencocktail

68,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(2) Mediteranes Buffet

Antipasti, Parmaschinken mit Galia Melone, Feldsalat mit Himbeervinaigrette,
Caprese, Vitello Tonato, 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

Schweinemedallion 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

39,90 € / Pers.

(3) Menü Schaumburg

Schaumburger Hochzeitssuppe
mit reichhaltiger Einlage

Tournedos vom Schweinefilet
mit Estragonrahmsoupe
Zanderfilet im Zitronengrasfond pochiert
auf Julienne Gemüse mit Limonensoupe
glacierte Gemüse Synfonie der Saison mit Spargel, Erbsen, Blumenkohl,
Fingermöhren, Broccoli,
Prinzessbohnen und bunte Salatauswahl
Gratinkartoffeln, Kroketten & Schwarz-Weißer Reis

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

37,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(4) Festtagsbuffet

Schaumburger Festtagssuppe
Bunte Salatauswahl vom Buffet
zweierlei Dressing und mini Baguettebrötchen

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
Herzhafter Schweinerückenbraten in Kräuterkr. mit Rahmsoße
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Patna-Reis
Gemüsesinfonie mit Kohlrabi, Fingermöhren, Erbsen, Prinzessbohnen,
Blumenkohl & Broccoli

Süße Versuchungen vom Dessertbuffet:
Bourbon Vanille-Mousse mit Dessertkirschen
Stracciatella-Creme

36,90 € / Pers.

(5) Menü Bellevue

Tomatencremesuppe vom Buffet mit Concasse Basilikum, 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

37,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(6) Pasta Buffet Milanese

Italienische Antipastiauswahl
Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressing
Partybrötchen & Ciabatta Baguette
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

29,90 € / 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

41,50 € / Pers.