

Buffet Vorschläge

Unser spezielles Fingerfood-Angebot für Ihren Empfang in Verbindung mit einem unserer Buffets oder Menüs, der Preis pro Person beträgt 10,50 €.

Mini-Frühlingsrolle mit Mango Chutney
Scampi im Tempurateig gebacken mit Sweet Chili Dip
Saté-Spieße mit Hähnchenfleisch
Backpflaume im Speckmantel

Vegetarische Variante

Mini-Frühlingsrolle mit Mango Chutney
Wrap gefüllt mit Schafskäse und Roter Bete
Tomaten-Mozzarella-Stick mit Basilikum
Auberginenroulade mit Tomaten Feigendip

Beginnen Sie Ihr Buffet mit einer servierten Suppe
Hierzu wählen Sie bitte eine Suppe aus unseren Menüs aus
Der Preis pro Person beträgt 9,50 €.

Für den kleinen, aber beliebten Mitternachtsimbiss
finden Sie hier die bevorzugten Varianten:

Chili con Carne pikant gewürzt mit Schmand	10,50 €
Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika	10,50 €
Passierte Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen und Zwiebellauch	10,50 €
Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Brot	9,00 €
Burger Buffet mit Irish Beef, Brioche Buns, Cheddar Käse, Cole Slaw, Tomaten-Gurkenscheiben und hausgemachter Burgersauce (1 Stck. pro Person)	11,50€
optional: Süßkartoffelpommes-frites mit der“ Alsterköche“ Trüffelmayonnaise	5,50€
Käsebuffet mit Rohmilchkäsespezialitäten vom Brett dazu Feigensenf und Trauben, pikantem Schafskäsegratin und Mozzarella mit Basilikum und Tomaten	15,00 €

Zu den Suppen und zum Käsebuffet wird ein Brotkorb gereicht.

Butterkuchen vom Buffet (2 Stck. pro Person)	7,50 €
Apfel- und Pflaumenkuchen mit Sahne	9,00 €
Ein frisches Beerenherz speziell für die Hochzeitsgesellschaft	10,50 €

Buffet Vorschläge

Tischbuffet

Gruß aus der Küche saisonal nach Art der Alsterköche

Vorspeisenvariation auf dem Tisch

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce nappiert und Kapern

Gratinierter Picandou auf Croûton mit Wildkräutersalat

Parmaschinken mit Cantaloupe Melone

Avocado-Shrimps Salat mit Cocktailsauce

Roulade vom Irish Beef mit pikantem Gemüsesalat gefüllt

Rare gebratene Thuna Scheiben in Sesam auf Goma Wakame mit Sojareduktion

Sauerteigbrot mit Meersalz, kalt gepresstem Olivenöl und gehobeltem Parmesan

Hummersuppe mit Flusskrebssen, Safranschaum
und Koriander

Vom Buffet

Kalbskarree und Entrecôte am Stück gebraten, Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln
dazu getrüffeltes Bohnenpotpourri und Pfannengemüse mit sautierten Pfifferlingen

Gebratenes Seehechtfilet auf Blattspinat mit Dijonsenf Sauce
dazu Kräuterreis

Crème Brûlée mit Zuckerkruste
Mascarponecreme mit Mango Sauce
Creme Tartelettes mit Schokoladenrhombe
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Petits Fours

Preis pro Person 89,50 €

Buffet Vorschläge

Bella Italia

Medaillons vom Parma Schweinefilet mit gebratenen Kräuterseitlingen und Roséchampignons in leichter Gorgonzolasauce dazu mediterrane Ofenkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat á la Creme mit Orangen-Basilikumsauce überbacken und Penne Rigate mit Basilikumbutter

Auberginenscheiben mit pikanter Tomatensauce und Parmesanhobel
Getrocknete Tomaten mit grünen und schwarzen Oliven in Thymian Öl

Gemüsenudeln von Sellerie, Karotte und Zucchini in Olivenöl

Gegrillte Zucchinischeiben mit rosa Pfeffer

Gebratene Pilze mit Rosmarin und Cocktailtomaten

Paprika aus dem Ofen mit Aromen und Olivenöl

Wildkräutersalate mit gerösteten Pinienkernen

Mediterraner Kartoffelsalat mit marinierten Shrimps und Rucola

Weißer Bohnen in Trüffelvinaigrette und Fenchelsalami

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken mit Melonenspalten

Tomaten- Schafskäsegratin mit Knoblauchöl und roten Zwiebeln

Mozzarella „Caprese“ mit kalt gepresstem Olivenöl und Meersalz

Baguette und Sauerteig Ciabatta mit Knoblauchdip und Butter

Tiramisu mit Amaretto und Löffelbiskuit

Mariniertes Obst mit Mascarponecreme

Panna Cotta mit Beeren Mark

Preis pro Person 67,50 €

Buffet Vorschläge

Auslese

Gebratene Putenmedaillons auf Wok Gemüse mit Ananas und Äpfeln in pikanter Kokos-Currysauce dazu Sambal Oelek, Mango-Chutney und Basmatireis

Kabeljaufilet saftig gebraten auf Gemüsestreifen mit Zitronen-Hollandaise überbacken dazu Kräuterkartoffeln

Rauchfischplatte mit Forellen- und Makrelenfilets sowie Rauch- und Graved Lachs dazu gefüllte Eier mit Keta-Kaviar, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“

Garnierte Medaillons vom Parma-Schweinefilet Vitello Tonnato mit Kapern & Thunfischsauce nappiert Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Pellkartoffelsalat mit pikanten Meatballs garniert Wildkräutersalate mit French Dressing Wrap mit Roter Bete und Schafskäsecreme Auberginen all' arrabiata mit Parmesanhobel Gebratene Zucchini mit Thunfisch und roten Zwiebeln Geschmorte Pilze mit Kirschtomaten und Rosmarin in Aceto Balsamico Mozzarella „Caprese“ mit Basilikum

Große Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigensenf

Gemischter Brotkorb mit Butter

Mousse au Chocolat
Mango-Mascarponecreme
Hamburger Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce und Beeren Mark

Preis pro Person 69,50 €

Buffet Vorschläge

Espana

Rare gebratenes Thuna-Filet (Sashimi Qualität) auf Ofengemüse mit Mojo Rojo (pikante kalte Sauce) dazu Kräuterreis mit Olivenkrokant

Tranchen von Schweinefilet in Weinbrandsauce mit Oliven, Schalotten und getrockneten Trauben. Als Beilage servieren wir Rosmarinkartoffeln

Shrimps mit Avocado und Oliven in Zitronen Aioli

Lachsfilet aus dem Ofen mit Kräutern

Scampi in Knoblauchöl mariniert

Tortilla mit Paprika und Chorizó

Pikante Fleischbällchen in Tomatensud

Grüne und schwarze Oliven in Thymian Öl

Marinierter Schafskäse auf Strauchtomate

Gebratene Pimentos mit Olivenöl und Meersalz

Gefüllte Auberginenrouladen mit Tomaten Chutney

Rotweinchampignons mit Schalotten und Rosmarin

Mallorquinischer Kartoffelsalat mit Thunfisch und Pinienkernen

Rote Bete mit Knoblauch, Schafskäse und Olivenöl

Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen

Manchego Käse mit Feigensenf und Trauben

Spanische Salami mit Pimenton Ahumado

Serranoschinken mit Melone

Brotkorb mit Butter und Aioli Dip

Gebrannte Crema Catalana mit Karamellkruste,
Bunter Obstsalat, Zitronen-Orangenmousse und Beeren Mark

Preis pro Person 69,50 €

Buffet Vorschläge

Buffet Paris

Coq au Vin von der Maispoularde mit Roséchampignons,
Schalotten, Croutons und Truffe de Chine Kartoffeln

Gebratene Lachsfilets auf Blattspinat mit Beurre blanc,
Cherrytomaten und einer Reis-Triologie

Krustentörtchen mit Brunoise und Trüffelmayonnaise
Rotbarbenfilet auf Ratatouille Salat an Limonen-Creme Fraîche
Nizza Salat mit Thunfisch, grünen Bohnen und Ei

Geräucherte Barbarie-Entenbrust auf Endiviensalat mit Zwetschgen Confit
Gänseleberterrinen mit Feigen-Apfel-Chutney
Blutwurstpraline auf Macaire Kartoffel
Lyoner Wurst auf mariniertem Linsensalat
Quiche Lorraine mit Kräuter Schmand
Wildpaté mit Preiselbeeren
Confierte Schalotten mit Cassis
Champignonköpfe in Burgunder geschmort
Grüner Salat mit Pinienkernen und Vinaigrette

Große französische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Mousse au Chocolat
von weißer und schwarzer Valhrona Schokolade mit Vanillesauce
Creme Brûlée mit Beerenmark

Preis pro Person: 69,50 €

Buffet Vorschläge

Hanseatisches Buffet

Seemanns Labskaus mit Wachtelspiegelei, Kerbel und Kräuterhering

Im Mini-Weckglas serviert:

Hamburger Krebsrahmsuppe mit Dill-Sahnehäubchen

Preis pro Person: 17,50 €

Gebratene Lammfilets in Estragon Sauce mit Schneidebohnen in Rahm
dazu Thymiankartoffeln

Hamburger Pannfisch:

Dorschfilet in Kräutereihülle gebraten auf Blattspinat mit Dijonsenf Sauce
nappiert, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rauchlachsroulade mit Meerrettichcreme im Crepesmantel

Heringsvariationen mit Senf, Tomate und Sherry

Büsumer Krabbensülze mit Dill und Schmand

Heißgeräucherter Lachs mit Zitronensauce

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Gefüllte Eier mit Lachskaviar

Kleine Kalbsfrikadellen mit zweierlei Senf

Mini-Kalbsschnitzel dazu Gurkensalat in Rahm

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Marinierter Kalbstafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette

Kartoffelsalat mit Schnittlauchmayonnaise, Kapern und Ei

Auswahl an frischen Salaten mit Vinaigrette

Rote Bete-Apfelsalat

Großer gemischter Brotkorb mit Butter

Mascaronemousse mit Beeren

Hamburger Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Rohmilchkäse vom Brett mit Trauben und Feigensenf

Preis pro Person 69,50 €

Buffet Vorschläge

Classico

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Roter Bete,
sautierten Steinpilzen, Schalotten, Crème Fraîche und Kräuterspätzle

Kabeljaufilet im Sesammantel gebraten auf Blattspinat
mit Hummerrahmsauce und Dillkartoffeln

Matjes mit Hausfrauensauce, Apfel- Curry Schmand
Rauchlachsroulade im Crépéteig mit Meerrettich Schmand
Scampi Salat mit Frühlingslauch, Piri Piri und Paprikastreifen
Rauchfischplatte mit Forellen- und Makrelenfilets,
sowie Rauch- und Graved Lachs
dazu gefüllte Eier mit Keta-Kaviar,
Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Marinierter Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette dazu Schnittlauch Schmand
Hirschrückenmedaillons mit Beeren und Cumberland sauce
Roastbeef Roulade gefüllt mit Gemüsesalat
Gebackene Auberginenscheiben mit feuriger Tomatensauce
Sautierte Zucchini mit Schalotten Essig, Curry und rosa Pfeffer
Geschmorte Paprika all' arrabiata mit Oliven und getrockneten Tomaten
Getrocknete Tomaten mit grünen und schwarzen Oliven in Thymian Öl
Kräuterseitlinge und Roséchampignons in Olivenöl gebraten
dazu Kirschtomaten und Rosmarin
Wildkräutersalat mit Croûtons und Parmesanobel
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Pikanter Geflügel-Curry Wrap

Erlesene Käsesorten vom Brett mit Feigensenf und Trauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

Bayrisch Creme mit Beeren Mark,
Mousse au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce
Obstspiegel mit Früchten der Saison

Preis pro Person 79,50 €

Buffet Vorschläge

Festival

Rinderfiletmedaillons in Steinpilzrahmsauce
mit Schalotten und Frühlingslauch und gebratenen Aromenkartoffelwürfeln

Gebratene Edelfische in Hummerrahmsauce
mit gebratenen Scampi und grünem Spargel dazu Erbsenreis

Rauchfischplatte mit Forellenfilets, Räucheraal, Graved- und Rauchlachs
sowie kalt geräuchertem Heilbutt dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Krustentierplatte mit Riesengarnelen, kanadischem Hummer,
sowie Büsumer Krabben und Flusskrebse aus dem Dillsud
dazu Cocktailsauce mit Cognac

Melonenfilets mit Parmaschinken
Garnierte Filetmedaillons vom Parma Schwein
rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangenjus
Wildmedaillons mit Cassis- Rotwein Birnen und Cumberlandsauce
rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Gemüsenudeln von Sellerie, Karotte und Zucchini in Olivenöl
Avocado Spalten mit Tomaten und Zitronenvinaigrette
Gefüllte Auberginenrouladen mit Tomaten Chutney
Kartoffelsalat in Schnittlauchcreme mit Spargel und Ei
Wildkräutersalat mit Parmesan und Pinienkernen
Wrap Variation mit Roter Bete und Geflügelcurry

Erlesene Käsesorten vom Brett mit Feigensenf und Trauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

Exotische Obstauswahl fein garniert
Petits Fours und gefüllte Cremetartelettes

Im Glas serviert:
Whisky-Trifle mit Trauben und Biskuit
Mousse au Chocolat
Crème Brûlée

Preis pro Person 109,50 €

Buffet Vorschläge

Flying Buffet Starter

Angegrillter Thuna im Sesammantel auf Wakame
mit Koriander und Sojareduktion
Hummerbisque mit Flusskrebs Crumble und Kokosschaum

Preis pro Person: 17,50 €

Nippon Buffet

Entrecôte am Stück gebraten mit Teriyaki-Miso-Jus,
geschmortem Pak Choi und Bambusstreifen

Lachsfilet in Teriyaki-Yuzu-Marinade gebacken auf Sesamspinat
In Panko gebratenes Filet vom Parma-Schwein auf Zwiebelprossengemüse
mit gestocktem Ei und Seidentofu

Kartoffel-Wasabi-Püree, Basmatireis und Bratnudeln mit Ei und Gemüsestreifen

Sushi-Variation mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasoße
Gefüllte Omelette-Röllchen mit Thai-Spargel und Zuckerschoten
Scharfer Gurken-Shrimps-Salat mit Thai-Basilikum und Minze
Wildkräutersprossensalat mit cremigem Sesamdressing
Kohlrabi-Erdnuss-Salat mit Koriander und Fischsauce
Japanischer Kartoffelsalat mit Karotten und Ei
dazu gebratene Rindfleisch-Sesam-Bällchen
Yaki-Tori-Spieße mit Erdnussdip
Gemüse Tempura mit Chili-Mango-Dip
Gebratene Drumsticks in Curry-Chili-Marinade
Roastbeef Roulade gefüllt mit Wakame Salat und Sojareduktion
Sommerrollen mit gedämpften Scampi und Sprossen

Crème Brûlée vom Matcha-Tee
Mango-Kokos-Crème mit Granatapfel
Ananas-Salat mit rosa Pfeffer und Akazienhonig

Preis pro Person 99,50 €

Mitternachtsimbiss

Zwei Mini Teriyaki-Burger in Sesam Sojasauce mit geschwenktem Chinakohl

Preis pro Person: 14,50 €

Buffet Vorschläge

Grillbuffets

Variante 1

Putensteaks in Rosmarin-Olivenmarinade, Argentinische Rindersteaks rosa gegrillt, Nackensteaks in Paprika-Kräutermarinade, Schinken- und Thüringer Würstchen, eingelegter Grillkäse, ausgelöste Hähnchenkeule pikant gebraten

Preis pro Person 69,50 €

Variante 2

Putensteaks in Rosmarin-Olivenmarinade, Argentinische Rindersteaks rosa gegrillt, Nackensteaks in Paprika-Kräutermarinade, Lammfilet mit Thymian-Knoblauchöl, Teriyaki-Lachsfilet im Ganzen, Schinken- und Thüringer Würstchen, eingelegter Grillkäse, ausgelöste Hähnchenkeule pikant gebraten

Preis pro Person 75,50 €

Variante 3

Putensteaks in Rosmarin-Olivenmarinade, Argentinische Rindersteaks rosa gegrillt, Nackensteaks in Paprika-Kräutermarinade, Lammfilet mit Thymian-Knoblauchöl, Teriyaki-Lachsfilet im Ganzen, Scampi Spieße in Knoblauch-Olivenöl, Schinken- und Thüringer Würstchen, eingelegter Grillkäse, ausgelöste Hähnchenkeule pikant gebraten

Preis pro Person 82,50 €

Beilagen zu allen Varianten:

Gebratene „Drillinge“ mit Rosmarin und Sour Creme

Mediterrane Gemüsepfanne mit frischen Kräutern

Kartoffelsalat mit Schnittlauchmayonnaise und Ei

Tomatensalat mit Balsamico und roten Zwiebeln

Bunte Salatbowle mit French Dressing

Nudelsalat mit Mais und Erbsen

Gurkensalat in Sauerrahm

Herzhafter Weißkrautsalat

Cole Slaw

Paprika aus dem Ofen

Oliven und getrocknete Tomaten in Kräuteröl

Auberginenscheiben all` arrabiata mit Parmesanobel

Steaksauce, Senf, Ketchup, Kräuterbutter

Stangenbaguette mit Knoblauchdip

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Dessert

Vanille-Mascarponequark mit mariniertem Obst

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet Vorschläge

Alsterbrunch

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
dazu gebratene Würstchen, krosser Speck und Rührei

Pikantes Putencurry mit Mango Chutney und Basmatireis

Edle Rauchfischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, Makrelen- und Forellenfilets
und gefüllten Eiern mit Keta-Kaviar, dazu Sahnemeerrettich und Senf Dillsauce
Shrimps Salat in pikanter Cocktailsauce

Fleischsalat und Geflügelsalat mit Currymayonnaise
Parmaschinken mit Melonenspalten
„Basedahl“ Schinken fein garniert
Roastbeef mit Remoulade
Geräucherte Putenbrust

Auswahl von Gemüse Anti-Pasti
Mozzarella „Caprese“ mit Basilikum Pesto
Tomaten-Schafskäsegratin mit Basilikum-Knoblauchöl

Große Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Verschiedene Marmeladen und Honig

Cerealien mit Vanillequark und Milch

Gemischter Brotkorb mit Croissants und Brötchen mit Butter

Frischer Obstsalat und Rote Grütze mit Vanillesauce

Inklusive Kaffee, Tee, Orangensaft, Molke Drink und Smoothies vom Buffet

Preis pro Person: 49,50 €