

Buffet Vorschläge

Unser spezielles Fingerfoodangebot für Ihren Empfang in Verbindung mit einem unserer Buffets oder Menüs,
der Preis pro Person beträgt 5,90 €.

Mini Frühlingsrolle mit Mango Chutney,
Scampi im Tempurateig gebacken mit Sweet Chili Dip,
Satéspieße 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 4,90 €.

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

Chili con Carne pikant gewürzt mit Schmand	5,90 €
Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika	5,90 €
Passierte Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen und Zwiebellauch	5,90 €
Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Brot	5,50 €
Burger Buffet mit Irish Beef, Brioche Buns, Cheddar Käse, Cole Slaw, Tomaten- Gurkenscheiben und hausgemachter Burgersauce (2 Stck. pro Person)	8,00€
optional: Süßkartoffelpommes-frites mit der“ Alsterköche“ Trüffelmayonnaise	3,50€
Käsebuffet mit Rohmilchkäsespezialitäten vom Brett dazu Feigensenf und Trauben, pikantem Schafskäsegratin und Mozzarella mit Basilikum und Tomaten	8,50 €

Einen Brotkorb servieren wir zu den Suppen und zum Käsebuffet.

Butterkuchen vom Buffet (2 Stck. pro Person)	5,50 €
Apfel- und Pflaumenkuchen mit Sahne	6,50 €
Ein frisches Beerenherz speziell für die Hochzeitsgesellschaft	7,50 €

Buffet Vorschläge

Tischbuffet

Gruss aus der Küche als Flying Buffet

Vorspeisenvariation nach Art der Alsterköche:

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce nappiert und Kapern

Gratinierter Pikandu auf Crouton mit Wildkräutersalat

Parmaschinken mit Ogenmelone

Avocado-Shrimpssalat mit Cocktailsauce

Roulade vom Irish Beef mit pikantem Gemüsesalat gefüllt

Rare gebratene Thunascheiben in Sesam auf Goma Wakame mit Sojareduktion

Sauerteigbrot mit Meersalz, kalt gepresstem Olivenöl und gehobeltem Parmesan

Hummersuppe mit Flusskrebren, Safranschaum
und Koriander

Vom Buffet

Kalbscarree und Entrecote am Stück gebraten, Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln
dazu getrüffeltes Bohnenpotpourri und Pfannengemüse mit sautierten Pfifferlingen

Gebratenes Seehechtfilet auf Blattspinat mit Dijonsenfauce
dazu Kräuterreis

Creme Brulee mit Zuckerkruste
Mascarponecreme mit Mangosauce
Creme Tartelettes mit Schokoladenrhombe
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Petit Fours

Preis pro Person : 68,50 €

Buffet Vorschläge

Bella Italia

Medaillons vom Parmaschweinefilet 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 Thymianöl

Gemüsenudeln von Sellerie, Karotte und Zucchini in Olivenöl

Gegrillte Zucchinischeiben mit rosa Pfeffer

Gebratene Pilze mit Rosmarin und Amortomate

Paprika aus dem Ofen mit Aromen und Olivenöl

Wildkräutersalate mit gerösteten Pinienkernen

Mediterraner Kartoffelsalat mit marinierten Shrimps und Rucola

Weisse 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 Löffelbisquit

Mariniertes Obst mit Mascarponecreme

Panna Cotta mit Beerenmark

Preis pro Person 44,50 €

Buffet Vorschläge

Auslese

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

Kabeljaufilét saftig gebraten auf Gemüsestreifen mit Zitronenhollandaise überbacken dazu Kräuterkartoffeln

Rauchfischplatte mit Forellefilets, Makrelenfilets
Sowie Rauch- und Graved Lachs
dazu gefüllte Eier mit Ketakaviar,
Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“

Garnierte Medaillons vom Parmaschweinefilet
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 Beerenmark

Preis pro Person 47,50 €

Buffet Vorschläge

Espana

Rare gebratenes Thunafilét (Sashimiqualität) auf Ofengemüse mit Mojo Rojo (pikante kalte Sauce) dazu Kräuterreis mit Olivenkrokant

Tranchen von Schweinefilét in Brandysauce mit Oliven, Schalotten und getrockneten Trauben als Beilage servieren wir Rosmarinkartoffeln

Shrimps mit Avocado und Oliven in Zitronenaioli

Lachsfilét aus dem Ofen mit Kräutern

Scampi in Knoblauchöl mariniert

Tortilla mit Paprika und Chorizó

Pikante Fleischbällchen in Tomatensud

Grüne und schwarze Oliven in Thymianöl

Marinierter Schafskäse auf Strauchtomate

Gebratene Pimentos mit Olivenöl und Meersalz

Gefüllte Auberginenrouladen mit Tomatenchutney

Rotweinchampignons mit Schalotten und Rosmarin

Mallorquinischer Kartoffelsalat mit Thunfisch und Pinienkernen

Rote Bete mit Knoblauch, Schafskäse und Olivenöl

Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen

Manchegokäse mit Feigensenf und Trauben

Spanische Salami mit Pimenton Ahumado

Serranoschinken mit Melone

Brotkorb mit Butter und Aiolidip

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

Preis pro Person 49,50 €

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,
Amortomaten und einer Reistriologie

Krustentörtchen mit Brunoise und Trüffelmayonnaise
Rotbarbenfilét auf Ratatouillesalat an Limonen-Creme Fraiche
Nizza Salat mit Thunfisch, grünen Bohnen und Ei

Geräucherte Babarie-Entenbrust auf Endiviensalat mit Zwetschgenconfit
Gänseleberterriner mit Feigen-Apfel-Chtuney
Blutwurstpraline auf Macairekartoffeltaler
Lyoner Wurst auf mariniertem Linsensalat
Quiche Lorraine mit Kräuterschmand
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 Valhronaschokolade Vanillesauce
Creme Brûlée mit Beerenmark

Preis pro Person: 49,50 €

Buffet Vorschläge

Hanseatisches Buffet

Seemanns Labskaus mit Wachtelspiegelei, Kerbel und Kräuterhering
im Mini-Weckglas serviert
Hamburger Krebsrahmsuppe mit Dill-Sahnehäubchen

Preis pro Person: 5,90 €

Gebratene Lammfilets in Estragonsauce mit Schneidebohnen in Rahm
dazu Thymiankartoffel

Hamburger Pannfisch
Dorschfilét in Kräutereihülle gebraten auf Blattspinat mit Dijonsensauce
napiert, 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 Schnittlauchmaynaise, Kapern und Ei
Auswahl an frischen Salaten mit Vinaigrette
Rote Beete – Apfelsalat

Großer gemischter Brotkorb mit Butter

Mascarponemousse mit Beeren
Hamburger Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce
Rohmilchkäse vom Brett mit Trauben und Feigensenf

Preis pro Person 49,50 €

Buffet Vorschläge

Classico

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit roter Beete,
sautierten Steinpilzen, Schalotten, Crème Fraîche und Kräuterspätzle

Kabeljaufilet in Sesammantel gebraten auf Blattspinat
mit Hummerrahmsauce und Dillkartoffeln

Matjes mit Hausfrauensauce, Apfel- Curryschmand
Rauchlachsroulade im Crepéteig mit Meerrettichschmand
Scampisalat mit Frühlingslauch, Piri Piri und Paprikastreifen
Rauchfischplatte mit Forellefilets, Makrelenfilets sowie Rauch- und Graved Lachs
dazu gefüllte Eier mit Ketakaviar, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Marinierter Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette dazu Schnittlauchschnmand
Hirschrückenmedaillons mit Beeren und Cumberland sauce

Roastbeefroulade gefüllt mit Gemüsesalat

Gebackene Auberginenscheiben mit feuriger Tomatensauce

Sautierte Zucchini mit Schalottenessig, Curry und rosa Pfeffer

Geschmorte Paprika all' arrabiata mit Oliven und getrockneten Tomaten

Getrocknete Tomaten mit grünen und schwarzen Oliven in Thymianöl

Kräutersaitlinge und Roséchampignons in Olivenöl gebraten

dazu Kirschtomaten und Rosmarin

Wildkräutersalat mit Croûtons und Parmesanhobel

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Pikanter Geflügel-Currywrap

Erlesene Käsesorten vom Brett mit Feigensenf und Trauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

Bayrische Creme mit Beerenmark,

Mousse au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce

Obstspiegel mit Früchten der Saison

Preis pro Person 55,50 €

Buffet Vorschläge

Festival

Rinderfiletmedaillons in Steinpilzrahmsauce
mit Schalotten und Frühlingslauch und gebratene Aromenkartoffelwürfel

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 Parmaschwein
Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Orangenjus
Wildmedaillons mit Cassis- Rotwein Birnen und Cumberlandsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Gemüsenudeln von Sellerie, Karotte und Zucchini in Olivenöl
Avocadospalten mit Tomaten und Zitronenvinaigrette
Gefüllte Auberginenrouladen mit Tomatenchutney
Kartoffelsalat in Schnittlauchcreme mit Spargel und Ei
Wildkräutersalat mit Parmesan und Pinienkernen
Wrapvariation mit Roter Beete und Geflügelcurry

Erlesene Käsesorten vom Brett mit Feigensenf und Trauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

Exotische Obstauswahl fein garniert
Petit Fours und gefüllte Cremetartelettes

Im Fingerfoodglas serviert:
Whisky-Trifle mit Trauben und Bisquit
Mousse au Chocolat
Creme Brulée

Preis pro Person 69,50 €

Buffet Vorschläge

Flying Buffet Starter

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

Preis pro Person: 8,50 €

Nippon Buffet

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

Lachsfilet in Teriyaki-Yuzu-Marinade gebacken auf Sesamspinat
Parmafilet in Panko gebraten auf Zwiebelprossengemüse mit gestocktem Ei
und Seidentofu

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

Sushi- und Nigirivariationen mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasoße

Gefüllte Omeletteröllchen mit Thai-Spargel und Zuckerschoten

Scharfer Gurken-Shrimps-Salat mit Thai-Basilikum und Minze

Wildkräutersprossensalat mit cremigem Sesamdressing

Kohlrabi-Erdnuss-Salat mit Koriander und Fischsoße

Japanischer Kartoffelsalat mit Karotten und Ei

dazu gebratene Rindfleisch-Sesam-Bällchen

Yaki-Tori-Spieße mit Erdnussdip

Gemüsetempura mit Chili-Mango-Dip

Gebratene Drumsticks in Curry-Chili-Marinade

Roastbeefroulade gefüllt mit Wakamesalat und Sojareduktion

Sommerrollen mit gedämpften Scampi und Sprossen

Crème Brulée vom Matchatee

Mango-Kokos-Crème mit Granatapfel

Annanassalat mit rosa Pfeffer und Akazienhonig

Preis pro Person 69,50 €

Mitternachtsimbiss:

Mini Teriyakiburger in Sesam Sojasauce mit angeschwenktem Chinakohl

Preis pro Person: 7,50 €

Buffet Vorschläge

Grillbuffets

Variante 1

Putensteaks in Rosmarin-Olivenmarinade, argentinische Rumpsteaks rosa gegrillt, Nackensteaks in Paprika-Kräutermarinade, Schinken- und Thüringerwürstchen, eingelegter Grillkäse, ausgelöste Hähnchenkeule pikant gebraten

Preis pro Person 45,50 €

Variante 2

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

Preis pro Person 50,50 €

Variante 3

Putensteaks in Rosmarin-Olivenmarinade, Argentinische Rumpsteaks rosa gegrillt, Nackensteaks in Paprika-Kräutermarinade, Lammfilet mit Thymian-Knoblauchöl, Teriyaki-Lachsfilet im Ganzen, Scampispieße in Knoblauch-Olivenöl, Schinken- und Thüringerwürstchen, eingelegter Grillkäse, ausgelöste Hähnchenkeule pikant gebraten

Preis pro Person 54,50 €

Beilagen zu allen Varianten:

Gebratene „Drillinge“ mit Rosmarin und Sour Creme

Mediterrane Gemüsepfanne mit frischen Kräutern

Kartoffelsalat mit Schnittlauchmajonaise und Ei

Tomatensalat mit Balsamico und roten Zwiebeln

Bunte Salatbowle mit Frenchdressing

Nudelsalat mit Mais und Erbsen

Gurkensalat in Sauerrahm

Herzhafter Weißkrautsalat

Cole Slaw

Paprika aus dem Ofen

Oliven und getrocknete Tomaten in Kräuteröl

Auberginescheiben al arrabiata mit Parmesanhobel

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 Mangochutney und Basmatireis

Edle Rauchfischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, Makrelen- und Forellenfiléts
und gefüllten Eiern mit Ketakaviar, dazu Sahnemeerrettich und Senf Dillsauce
Shrimpsalat in pikanter Cocktailsauce

Fleischsalat und Geflügelsalat mit Currymajonaise

Parmaschinken mit Melonenspalten

„Basedahl“ Schinken fein garniert

Roastbeef mit Remoulade

Geräucherte Putenbrust

Auswahl von Gemüse Anti Pasti

Mozzarella „Caprese“ mit Basilikumpesto

Tomaten-Schafskäsegratin mit Basilikum-Knoblauchöl

Große Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Verschiedene Marmeladen und Honig

Ceralien mit Vanillequark und Milch

Gemischter Brotkorb mit Croissants und Brötchen mit Butter

Frischer Obstsalat und Rote Grütze mit Vanillesauce

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

Preis pro Person: 33,50 €