

Menü Vorschläge

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

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

Vegetarische Variante

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

Wenn Sie statt des servierten Desserts ein Buffet bevorzugen, bieten wir Ihnen
für 9,50 € Aufpreis pro Person unser großes Dessertbuffet bestehend aus:

Zweierlei Mousse au Chocolat, Hamburger Rote Grütze, Crème Brûlée,
filiertes Obst vom Spiegel, Petits Fours und Mango- Mascarponetörtchen,
Tiramisu, Vanillesauce und Beerenmark

**zusätzlich ein Käsebrett mit erlesenem Rohmilchkäse
und einem Brotkorb für 9,50 € Aufpreis pro Person**

**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 €
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 €

Menü Vorschläge

Menü 1

Pikante Tom-Kha-Gai Suppe mit Koriander
und asiatischen Geflügelklößen

Scampi in Chiliöl gebraten
mit Safran-Gemüserisotto und Basilikumpesto

Babarieentenbrust auf Cassisjus
mit getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree,
Wirsing a la Creme und feinen Karotten

Crème Brûlée im Weckglas
dazu Beerenmark und feiner Obstsalat

Preis pro Person 74,50 €

Menü 2

Selleriesüppchen
mit kandiertem Serranoschinken
und Trüffelspänen

Zweierlei vom Thunfisch mit gebratener Jacobsmuschel
dazu Goma Wakame und Teriyaki-Reduktion

Tranchen vom Parmaschweinefilet mit Piniencrumble
auf Brandysauce mit Gemüsepapardelle,
confierten Kirschtomaten und Kartoffel-Rucolapüree

Vanille Panna Cotta mit Mangomark
und kleinem Melonensalat

Preis pro Person 78,50 €

Menü Vorschläge

Menü 3

Carpaccio von Roter Bete mit mariniertem
Wildkräutersalat, Thymian Croûtons und Schafskäse

Petersilienwurzelsuppe
mit Scampi-Tempura-Spieß und Shizokresse

Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Basilikumousse
auf Steinpilzsauce dazu grüner Spargel
und Kartoffel-Rucolapüree

Crème Brûlée Tarte auf Beerenmark mit Cassis Sorbet

Preis pro Person 69,50 €

Menü 4

Rauchlachsroulade im Crepémantel
mit Meerrettichcreme und Wildkräutersalat

Brunnenkressesuppe mit Enten-Apfelstrudel
und Rote Bete Schaum

Tranche vom Rinderfilet mit Trüffelhobel
und Sauce Bernaise dazu Keniabohnen
und Kartoffel-Selleriegratin

Schokoladen-Malheur auf marinierten Sauerkirschen
mit Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 79,50 €

Menü Vorschläge

Menü 5

Hamburger Hummerrahmsuppe
mit Flusskrebsschwänzen und Dillsahne

Gebratene Jacobsmuschel in Chili-Vanilleöl an Blattsalaten
Avocado-Tomatendressing und Bananenchip

- Krosse Entenbrust auf Rosmarinjus, mit Rotkohl-Feigenstrudel,
Kartoffel-Rucolapüree und sautierten Waldpilzen

*

- Entenkeule auf Wokgemüse mit Bratnudeln in Sojasauce,
dazu Thai-Basilikum und Koriander

Mousse au Chocolat
von dunkler und weißer Schokolade
auf Beeren- Vanillespiegel

Preis pro Person 79,50 €

Menü 6

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis
mit geröstetem Kürbiskernöl und Bacon

In Panko gebratenes Steinbuttfilet
auf Pak Choi mit Sojareduktion und Koriander

Kalbsrücken mit Kräuterkrume auf Waldpilzpotpourri in Schnittlauchrahm,
Kartoffel-Kräutertaler und Rote Beete in Nussbutter gebraten

Orangen-Grießflammerie mit Birnenstrudel
auf Valrhona-Schokoladensauce

Preis pro Person 78,50 €

Menü Vorschläge

Menü 7

Gratinierter Picandou mit Lavendelhonig
auf Croûton, dazu Wildkräutersalat

Petersilienwurzelsuppe
mit Scampi-Tempura-Spieß und Shizokresse

Tranche vom Rinderrücken mit Rotweinjus
auf mediterranem Gemüsebett
dazu confierte Kirschtomaten und Kartoffelgratin

Limonen-Creme Fraîche Tarte
mit Eis von der gebrannten Mandel
und weißer Schokoladensauce

Preis pro Person 76,50 €

Menü 8

Cappuccino von der grünen Pfeffersuppe
mit Feigenwürfeln und Pernod

Zanderfilet auf der Haut gebraten
dazu Kartoffel-Steinpilzpüree, Rote Betejus und Safranbutter

Duett von Rinderfilet und Rinderbacke mit confierten Rotweinschalotten,
Trüffelcreme, glasierten Erbsenschoten und gebratenen Drillingen mit Aromen

Mascarponecreme auf Beeren-Vanilleconfît,
dazu Apfel Tarte

Preis pro Person 79,50 €

Menü Vorschläge

Menü 9

Rote Betesuppe mit Schafskäse,
Croûtons und Petersilienpesto

Angegrilltes Thuna-Filet auf Perlgraupen-Gemüserisotto
mit Wasabi-Schmand und Sojareduktion

Gebratene Kalbsrückenscheiben im Pecorinomantel auf Strauchtomatencreme
dazu getrüffelte weiße Bohnen und Kartoffel-Rucolapüree

Cointreaparfait mit Nusscrumble
und warmen Himbeeren im Weckglas

Preis pro Person 79,50 €

Menü 10

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und
Parmesanhobel, mariniert mit grobem Salz und Olivenöl

Passierte Steckrübensuppe mit Süßkartoffelstroh und Kräuteröl

Mixed Grill von Zander, Thunfisch und Scampi
auf Beurre blanc, Blattspinat und Tomatenrisotto

Crème Brûlée im Glas
dazu Beerenmark und feiner Obstsalat

Preis pro Person 76,50 €

Menü Vorschläge

Menü 11

Flying Buffet Starter

Angegrillter Thuna im Sesammantel auf Wakame
mit Sojareduktion und Koriander

Hummerbisque mit Flusskrebsscrumble und Kokosschaum

Teriyakilachs mit Purple Curry,
gebratener Thai-Spargel mit Wasabi-Avocado-Creme

Gebackene Jiaozi Maultaschen
mit Soja-Yuzubutter an Mango-Sprossensalat und Koriander

Kalbsrückenscheiben in Panko gebraten, gestocktes Sesam-Ei
auf gebratenem Pak Choi, Schalotten und Bambusstreifen

Zitronengras-Creme Brûlée mit Matcha-Tee-Eis,
Azuki Bohnen und confierten Litschis

Preis pro Person: 109,50 €

Mitternachtsimbiss

Tom-Kha-Gai Suppe mit pikanter Einlage

Preis pro Person: 10,50 €

ODER

Zwei Mini Teriyaki Burger in Sesam Sojasauce und geschwenktem Chinakohl

Preis pro Person: 14,50 €