

## Buffet Vorschläge

**Unser spezielles Fingerfoodangebot für Ihren Empfang in Verbindung mit einem unserer Buffets oder Menüs, der Preis pro Person beträgt 6,90 €.**

Mini Frühlingsrolle mit Mango Chutney  
Scampi im Tempurateig gebacken mit Sweet Chili Dip  
Satéspeieße 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 5,90 €.**

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

Chili con Carne pikant gewürzt mit Schmand	6,90 €
Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika	6,90 €
Passierte Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen und Zwiebellauch	6,90 €

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Brot	6,50 €
Burger Buffet mit Irish Beef, Brioche Buns, Cheddar Käse, Cole Slaw, Tomaten-Gurkenscheiben und hausgemachter Burgersauce (2 Stck. pro Person)	9,00€
optional: Süßkartoffelpommes-frites mit der“ Alsterköche“ Trüffelmayonnaise	4,50€

Käsebuffet mit Rohmilchkäsespezialitäten vom Brett dazu Feigensenf und Trauben, pikantem Schafskäsegratin und Mozzarella mit Basilikum und Tomaten 9,50 €

**Zu den Suppen und zum Käsebuffet wird ein Brotkorb gereicht.**

Butterkuchen vom Buffet (2 Stck. pro Person)	6,50 €
Apfel- und Pflaumenkuchen mit Sahne	7,50 €
Ein frisches Beerenherz speziell für die Hochzeitsgesellschaft	8,50 €

## 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 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 Flusskrebse, 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 Dijonsensauce  
dazu Kräuterreis

Crème Brûlée mit Zuckerkruste

Mascarponecreme mit Mangosauce

Crème Tartelettes mit Schokoladenrhombe

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Petit Fours

*Preis pro Person: 72,50 €*

## 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: 49,50 €*

## Buffet Vorschläge

### *Auslese*

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

Kabeljaufilet saftig gebraten auf Gemüsestreifen mit Zitronenhollandaise überbacken dazu Kräuterkartoffeln

Rauchfischplatte mit Forellen- und 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 Parmesanobel 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

Gemischer Brotkorb mit Butter

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

*Preis pro Person: 52,50 €*

## Buffet Vorschläge

### *Espana*

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

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

Shrimps mit Avocado und Oliven in Zitronenaioli

Lachsfilet 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: 53,50 €*

## 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

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

Geräucherte Babarie-Entenbrust auf Endiviensalat mit Zwetschgenconfit

Gänseleberterriner mit Feigen-Apfel-Chutney

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 mit Vanillesauce

Crème Brûlée mit Beerenmark

*Preis pro Person: 53,50 €*

## Buffet Vorschläge

### *Hanseatisches Buffet*

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

*Preis pro Person: 6,90 €*

Gebratene Lammfilets in Estragonsauce mit Schneidebohnen in Rahm  
dazu Thymiankartoffeln

Hamburger Pannfisch:  
Dorschfilet in Kräutereihülle gebraten auf Blattspinat mit Dijonsenfauce  
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 Schnittlauchmayonnaise, Kapern und Ei  
Auswahl an frischen Salaten mit Vinaigrette  
Rote Bete – Apfelsalat

Großer gemischter Brotkorb mit Butter

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

*Preis pro Person: 53,50 €*

## Buffet Vorschläge

### *Classico*

Rindergeschnetztes "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- Curryschmand  
Rauchlachsroulade im Crépéteig mit Meerrettichschmand  
Scampisalat mit Frühlingslauch, Piri Piri und Paprikastreifen  
Rauchfischplatte mit Forellen- und Makrelenfilets sowie Rauch- und  
Graved Lachs dazu gefüllte Eier mit Ketakaviar, Sahnemeerrettich und  
Senf-Dillsauce

Marinierter Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette dazu  
Schnittlauchschmand

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

Kräuterseitlinge und Roséchampignons in Olivenöl gebraten

dazu Kirschtomaten und Rosmarin

Wildkräutersalat mit Croûtons und Parmesanobel

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Pikanter Geflügel-Currywrap

Erlesene Käsesorten vom Brett mit Feigensenf und Trauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

Bayrisch Creme mit Beerenmark,

Mousse au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce

Obstspiegel mit Früchten der Saison

*Preis pro Person: 59,50 €*



## Buffet Vorschläge

### *Festival*

Rinderfiletmedaillons in Steinpilzrahmsauce  
mit Schalotten und Frühlingslauch und gebratene 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 Parmaschwein  
Rosa gebratene Babarienteentenbrust 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 Bete 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  
Crème Brûlée

*Preis pro Person: 75,50 €*

## **Buffet Vorschläge**

### *Flying Buffet Starter*

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

*Preis pro Person: 9,50 €*

### *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 Parmaschwein auf  
Zwiebelsprossengemüse mit gestocktem Ei und Seidentofu

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

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 Fischsauce

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 Brûlée vom Matchatee

Mango-Kokos-Crème mit Granatapfel

Annanassalat mit rosa Pfeffer und Akazienhonig

*Preis pro Person: 72,50 €*

### *Mitternachtsimbiss:*

Mini Teriyakiburger in Sesam Sojasauce mit angeschwenktem Chinakohl

*Preis pro Person: 9,50 €*

### *Grillbuffets*

## **Buffet Vorschläge**

### *Variante 1*

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

*Preis pro Person: 49,50 €*

### *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, eingeleger Grillkäse, ausgelöste Hähnchenkeule pikant gebraten

*Preis pro Person: 54,50 €*

### *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, eingeleger Grillkäse, ausgelöste Hähnchenkeule pikant gebraten

*Preis pro Person: 59,50 €*

### *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 Ketakaviar, dazu Sahnemeerrettich und  
Senf Dillsauce

Shrimpsalat 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 Basilikumpesto

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- und Smoothies vom Buffet

*Preis pro Person: 39,50 €*