

Menü Vorschläge

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

Scampi im Tempurateig gebacken mit Sweet Chili Dip
Mini Frühlingsrolle mit Mango Chutney
Satéspeieße 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 5,50 € Aufpreis pro Person unser großes Dessertbuffet
bestehend aus:**

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

**zusätzlich ein Käsebrett mit erlesenem Rohmilchkäse
und einem Brotkorb für 4,50 € Aufpreis pro Person**

**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 €
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 €

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 59,50 €

Menü 2

Selleriesüppchen
mit kandiertem Serranoschinken
und Trüffelspänen

Zweierlei vom Thunfisch mit gebratener Jacobsmuschel
dazu Goma Wakame und Teriyakireduktion

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 62,00 €

Menü Vorschläge

Menü 3

Carpaccio von Roter Bete mit mariniertem
Wildkräutersalat, Thymiancroûtons und Schafskäse

Petersilienwurzelsuppe
mit Scampi-Tempuraspieß und Shizokresse

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

Crème Brûlée Tarte auf Beerenmark mit Cassissorbet

Preis pro Person 56,50 €

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 64,50 €

Menü Vorschläge

Menü 5

Hamburger Hummerrahmsuppe
mit Flusskrebsschwänzen und Dillsahne

Gebratene Jacobsmuschel in Chili- Vanilleöl an Blattsalaten
mit 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 63,50 €

Menü 6

Cremesuppe 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 62,50 €

Menü 7

Menü Vorschläge

Gratinierter Picandou mit Lavendelhonig
auf Croûton, dazu Wildkräutersalat

Petersilienwurzelsuppe
mit Scampi-Tempuraspieß 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 Schokolandsauce

Preis pro Person 59,50 €

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-Vaïlleconfît
dazu Apfel Tarte

Preis pro Person 63,50 €

Menü Vorschläge

Menü 9

Rote Betsuppe mit Schafskäse,
Croûtons und Petersilienpesto

Angegrilltes Thunafilet auf Perlgraupen-Gemüserisotto
mit Wasabi- Schmand und Sojareduktion

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

Cointreauparfait mit Nusscrumble
und warmen Himbeeren im Weckglas

Preis pro Person 63,50 €

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

Creme Brûlée im Weckglas
dazu Beerenmark und feiner Obstsalat

Preis pro Person 59,50 €

Menü 11

Flying Buffet Starter

Menü Vorschläge

Angegrillter Thuna im Sesammantel auf Wakame
mit Koriander und Sojareduktion

Hummerbisque mit Flusskrebsscrumble und Kokosschaum
Preis pro Person: 8,50 €

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 Sesamei
auf gebratenem Pak Choi, Schalotten und Bambusstreifen

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

Preis pro Person: 69,50 €

Mitternachtsimbiss

Tom-Kha-Gai Suppe mit pikanter Einlage

Preis pro Person: 6,50 €

ODER

Mini Teriyaki Burger in Sesam Sojasauce und angeschwenktem
Chinakohl

Preis pro Person: 8,50 €