

Inhaltsverzeichnis

• <i>Canapés / belegte Brötchen</i>	<i>Seite</i>	<i>1</i>
• <i>Fingerfood</i>	<i>Seite</i>	<i>2</i>
• <i>Tapas</i>	<i>Seite</i>	<i>3</i>
• <i>Asiatischer Fingerfood</i>	<i>Seite</i>	<i>4</i>
• <i>Anti Pasti</i>	<i>Seite</i>	<i>5</i>
• <i>Suppen / Eintöpfe</i>	<i>Seite</i>	<i>6</i>
• <i>Brunchbuffets</i>	<i>Seite</i>	<i>7-8</i>
• <i>Grillbuffets</i>	<i>Seite</i>	<i>9-13</i>
• <i>Buffets mit nationalen Spezialitäten</i>	<i>Seite</i>	<i>14-17</i>
• <i>Buffets mit internationalen Spezialitäten</i>	<i>Seite</i>	<i>18-26</i>
• <i>Weihnachtsbuffet</i>	<i>Seite</i>	<i>27</i>
• <i>Menüauswahl</i>	<i>Seite</i>	<i>28</i>
• <i>Mittagstischauswahl</i>	<i>Seite</i>	<i>29</i>
• <i>Getränke</i>	<i>Seite</i>	<i>30</i>
• <i>Leihgegenstände / Equipment / Personal</i>	<i>Seite</i>	<i>31</i>
• <i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite</i>	<i>32</i>

*Ich habe einen ganz einfachen Geschmack, Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.
Oscar Wilde*



Canapés

Pro Person empfehlen wir 5 mundgerechte, gebutterte, belegte, garnierte Teile Brot.

Stellen Sie sich Ihr Sortiment nach Ihrem Geschmack selbst zusammen.

Holländischer Gouda

Französische Käsecreme

Tortenbrie auf Pumpernickel

Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum

Kräuterleberwurst mit grünem Pfeffer

Frisches Hamburger Mett

Pariser Lachsschinken

Parmaschinken

Rosa gebratenes Roastbeef

Ungarische Salami

Italienische Salami

Geräucherte Putenbrust

Truthahnmedaillons

Entenbrusttranchen

Matjestatar auf Pumpernickel

Riesengarnelen mariniert auf Eischeiben

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Tatar vom Räucherlachs

Graved Lachs mit Senf - Dill Soße

Räucheraal mit Senffrüchten

Geräucherte Bachforellenfilets



*Fingerfood Spezialitäten für Ihren Empfang, Ihr Flying Buffet.
Bitte wählen Sie selbst.*

Buffet „Fingerfood“

- *Zucchini mit Feta gefüllt.*
- *Ratatouillespieße auf Sprossensalat.*
- *Kalifornische Backpflaumen im Speckmantel.*
- *Melonenkugeln mit italienischen Landschinken.*
- *Möhrenstifte mit luftgetrocknetem Schinken umwickelt.*
- *Käsespieße mit eingelegten Oliven und Trauben.*
- *Spießchen von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum.*
- *Frischkäsepralinen mit Pumpernickel.*
- *Ziegenkäsebällchen im Pistazienmantel.*
- *Maurische Fleischspieße vom Truthahn mit Paprika.*
- *Kleine vegetarische Frühlingsröllchen mit Sojasoße.*
- *Curry- Knusperecken mit Gemüsestreifen gefüllt.*
- *Scampi im Kartoffelstroh mit Aioli.*
- *Mit Räucherlachs gefüllte Kräutercrepes.*
- *Bruschetta al pomodoro.*

*Pro Person berechnen wir für fünf gewählte Sorten
für sechs gewählte Sorten
für sieben gewählte Sorten*



*Für Ihren Sektempfang das Richtige bietet unser Buffet „Tapas“.
Genießen Sie original spanische Tapa Spezialitäten im kühlen Norden.
Bitte wählen Sie selbst.*

Buffet „Tapas“

- *Almendras, gesalzene Mandeln.*
- *Mixto de aceitunas, verschieden gefüllte Oliven.*
- *Croquetas con Alioli.*
- *Gegrillte Chorizospieße mit mojo verde.*
- *Datteln in Serrano gebacken.*
- *Aprikosen im Speckmantel.*
- *Serranoschinkenröllchen mit Ruccola.*
- *Hähnchenbrustfilet auf Rosmarin Zweigen gebraten.*
- *Mit Frischkäse gefüllte Champignons.*
- *Mallorquinische Kartoffelomelette mit Spinat.*
- *Kartoffelecken mit Salzkruste und mojo picon.*
- *Sardellen in Kräuter Vinaigrette.*
- *Calamares a la romana, frittierte Tintenfischringe.*
- *Exotische Fruchtspieße mit Mangosoße.*

Pro Person berechnen wir für fünf gewählte Sorten
für sechs gewählte Sorten
für sieben gewählte Sorten



*Wie wäre es, wenn Sie Ihre Gäste mit asiatischen Leckerbissen überraschen?
Fingerfood, für Ihren Empfang einmal anders. Bitte wählen Sie selbst.*

*Buffet „ 寿司, 點心, 点心 “
Dim Sum, Sushi, asiatische Köstlichkeiten*

- *Koriander Hackbällchen in Sesamkruste mit Mango Chutney.*
- *Saté von der Entenbrust in pfeffriger Zitronengras Marinade.*
- *Glasnudelsalat mit Koriander und Hähnchen im Glas serviert.*
- *Mango- Scampispieße mit indonesischem Currydip.*
- *Malaysischer Crevettencocktail im Glas serviert.*
- *In Ingwer mariniertes Tofu am Bambusspieß mit Shiitake Pilzen.*
- *Gebäckene Reisbällchen mit Austernsauce.*
- *Frittierte Gemüse Tempura mit Wasabicreme.*
- *Ananas- Melonen Spieße mit Honig- Quarkdip.*
- *Sushi Spezialitäten mit Sojasauce und Wasabi.*

Sake Nigiris

Lachstranchen auf Reis

Ebi Nigiris

gegarnte Riesengarnelen auf Reis

Sake Maki

Reisrollen mit Lachs

Tekka Maki

Reisrollen mit Tuner

Ura Maki

California Rolls

*Pro Person berechnen wir für fünf gewählte Sorten
für sechs gewählte Sorten
für sieben gewählte Sorten*



*Anti Pasti Spezialitäten für Ihren guten Geschmack,
Bitte wählen Sie selbst.*

Buffet „Anti Pasti“

- *Junges Knabbergemüse mit Kräuterdip.*
- *Kleine süß /sauer marinierte Maiskolben.*
- *Möhrenscheiben mit Ingwer, Curcuma und Limetten.*
- *Gebratene Streifen vom Paprika mit gerösteten Kernen.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette und frischem Rosmarin.*
- *Geschmorte Zucchinischeiben mit frischem Thymian.*
- *Gebratene Auberginenscheiben "arrabiata".*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum.*
- *Süß-sauerer Salat von Puy Linsen mit feinen Gemüsewürfeln.*
- *Schafskäsesalat mit roten Bohnen und Paprika.*
- *Kräuterhackbällchen mit feuriger Tomaten Salsa.*

Pro Person berechnen wir für fünf gewählte Sorten
für sechs gewählte Sorten
für sieben gewählte Sorten



Suppen / Eintöpfe

Pro Person empfehlen wir 0,25l Suppe und 0,5l Eintopf.

Wir servieren Ihnen zu den Suppen Baguette und Butter.

<i>Italienische Tomatencremesuppe mit Croutons</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Klare Tomatensuppe, mit Basilikumklößchen</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Altpolnische Steinpilzsuppe</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Klare Pilzsuppe, mit Avocado</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Apfel- Karottencremesuppe, mit Mandelsplittern</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Ingwer- Kürbiscresmesuppe mit Orangeinzesten</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Calalou, die wohl bekannteste Suppe der Karibik</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe, mit Sherry</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Wildkraftbrühe, „Chesterfield“ mit Käsegebäck</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Hamburger Krebsuppe mit Flusskrebsen</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Hummersuppe, mit Cognac</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Fischsuppe Art Boulliabaisse</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Pikante Ungarische Gulaschsuppe</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Chili con carne, Mexikanische Bohnensuppe</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Kartoffelsuppe, mit „glücklichen Würstchen“</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Kartoffelsuppe, mit Büsumer Krabben</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Erbseneintopf, mit „glücklichen Würstchen“</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Linseneintopf, süß / sauer, mit Würstchen</i>	<i>0,5 Liter</i>

*Alle Suppen sind „Hausgemacht“ wie bei Müttern! Vermissen Sie Ihre Lieblingssuppe?
Kein Problem, sprechen Sie mit uns, damit wir auch Ihre Lieblingssuppe kochen können.*



Brunchbuffet „Morgentau“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Rühreier mit Schnittlauch.*
- *Tranchen vom Schweinefilet in Schwarzbiersoße und Kartoffelgratin.*

- *Internationale Schinken Spezialitäten.*
- *Lachsarrangement aus Gravedlachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senf- Dillsoße.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette und frischem Rosmarin.*
- *Geschmorte Zucchinischeiben mit frischem Thymian.*
- *Möhrenscheiben mit Ingwer und Limetten.*
- *Gebratene Streifen vom Paprika mit gerösteten Pinienkernen.*
- *Tomatensalat mit Ruccola.*
- *Leckere Käseauswahl von verschiedenen Käsesorten.*
- *Große Brot- und Brötchenauswahl, Butter, Honig, Marmelade, Nutella.*

- *Exotischer Fruchtsalat von frischen Früchten mit Joghurt.*



Brunchbuffet „Morgenrot“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Gekochte Eier, Rühreier mit gebratenem Baconscheiben.*
- *Nürnberger Rostbratwürstchen.*
- *Toskanisches Truthahngulasch mit „Wildem Reis“.*

- *Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken.*
- *Salamiplatte mit italienischer Salami.*
- *Lachsarrangement aus Gravedlachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senf- Dillsoße.*
- *Westpfälischer Wurstsalat mit Essig und Öl.*
- *Nudelsalat „Tri colore“ mit frischem Parmesan.*
- *Rindfleischsalat mit roten Bohnen.*
- *Salat von Gartengurken mit Dill und Schmand.*
- *Leckere Käseauswahl von verschiedenen Käsesorten.*
- *Große Brot- und Brötchenauswahl, Butter, Honig, Marmelade, Nutella.*

- *Beerengrütze mit Vanillesauce.*



Buffet „Alstertraum“

Heiß vom Holzkohlegrill

- *Saftiges Hüftsteak vom Rind mit Kräuterbutter.*
- *Putensteaks „texanisch“ mariniert, mit BBQ Soße.*
- *Scampispieße in Knoblauchöl mit Alioli.*
- *Lachssteak mariniert in Weißwein, mit Dillsoße.*

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Maiskolben in Butter geschwenkt.*
- *Gebäckene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Geschmorte Zucchini-scheiben mit frischem Thymian.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette.*
- *Gebratene Auberginenscheiben „arrabiata“.*
- *Sommerfrischer Blattsalat mit unserem Hausdressing.*
- *Buntes Käsebrett mit Weintrauben garniert.*
- *Partybrötchen und Butter.*
- *Gartenfrischer Beerensalat mit Mascarpone Creme.*



Buffet „Alsterlauf“

Heiß vom Holzkohlegrill

- *Thüringer Rostbratwurst mit Senf und Ketchup.*
- *In Bier und Senf eingelegtes Schweinenackensteak mit Chilisoße.*
- *Saftiges Hüftsteak vom Rind mit Kräuterbutter.*
- *Haisteak mariniert in Weißwein, mit Dillsoße.*

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Mediterrane Gemüsespieße mit Alioli.*
- *Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.*

- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Sommerfrischer Blattsalat mit unserem Hausdressing.*
- *Schafskäsesalat mit roten Bohnen und Paprika.*
- *Gebratene Streifen vom Paprika mit gerösteten Pinnenkernen.*
- *Möhrenstifte mit luftgetrocknetem Schinken umwickelt.*
- *Buntes Käsebrett mit Weintrauben garniert.*
- *Partybrötchen und Butter.*

- *Vanillecreme mit frischen Waldbeeren.*



Buffet „Alsterblick“

Heiß vom Holzkohlegrill

- *Thüringer Rostbratwurst mit Senf und Ketchup.*
- *In Bier und Senf eingelegtes Schweinenackensteak mit Chilisoße.*
- *Lachssteak mariniert in Weißwein, mit Dillsoße.*
- *Putensteaks „texanisch“ mariniert, BBQ Soße.*

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Gebäckene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Sommerfrischer Blattsalat mit unserem Hausdressing.*
- *Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum.*
- *Möhrenscheiben mit Ingwer und Curcuma.*
- *Süß-saurer Salat von Puy Linsen mit feinen Gemüswürfeln.*
- *Buntes Käsebrett mit Weintrauben garniert.*
- *Partybrötchen und Butter.*
- *Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße.*



Die amerikanische Tradition des BBQ, bildet die Grundlage unseres Buffets „Americano“. Leben Sie mit uns eine Nacht den Amerikanischen Traum!

Grillbuffet „Americano“

Heiß vom Holzkohlegrill

- *Saftige Hamburger (100% Rindfleisch) mit Senf, Ketchup, Tomaten, Röstzwiebeln und Käse (zum „Selbstbelegen“).*
- *Bunte Rinderspieße „texanisch“ mariniert, mit Paprika.*
- *Putensteak mit Kräuterbutter und Sour Cream.*
- *Knusprige Spare Ribs mit BBQ Soße.*
- *Thunfischsteaks mit Kräutersoße und Pfefferbutter.*
- *Scampispieße in Knoblauchöl mit KnobisöÙe.*

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Maiskolben in Butter geschwenkt.*
- *Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen.*
- *Sommerfrische Salatvariationen mit American Dressing.*
- *GroÙe Käseauswahl mit Weintrauben.*
- *Verschiedene Brotsorten und Butter.*
- *Apfel Wildreis Salat mit Honig Sahne Dressing.*



Zweifellos keine Wünsche lässt unser Buffet „de Luxe“ offen.
Genießen Sie ausgesuchten Spezialitäten vom Holzkohlegrill.

Grillbuffet „de Luxe“

Heiß vom Holzkohlegrill

- Gebeiztes Schweinefilet im Stück gegrillt, Knobibutter.
- Saftige Tranchen vom Rinderfilet mariniert in Kräutern der Provence mit Chilisoße.
- Putenspieße „texanisch“ mariniert mit Sour Cream.
- Lammsteaks mit Kräuterbutter und BBQ Soße.
- Haisteak mariniert in Weißwein mit Dillsoße und Zitronenecken.
- Scampispieße in Knoblauch mit Knobisoße.

Heiß aus dem Chafing Dish

- Bunte Gemüsespieße mit Curry – Cocktail Soße.
- Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.
- Maiskolben in Butter geschwenkt.

- Ceasar Salat mit Weißbrot Croutons und Parmesankäse.
- Gurkensalat mit Dill und Schmand.
- Gefüllte, überbackene Grilltomaten.
- Große Käseauswahl mit Käseigel und Weintrauben.
- Verschiedene Brotsorten und Butter.

- Frische Erdbeeren in Mascarpone Creme.



Warum immer in die Ferne schweifen?

Genießen Sie mit uns, eine Erkundungstour durchs „deutsche Land“, durch „deutsche Esskultur“, von deftig bis raffiniert.

Buffet „Kein schöner Land“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Rheinischer Sauerbraten, wahlweise mit oder ohne Rosinen.*
- *Hamburger Pannfisch in einer leichten Senf- Kräutersauce.*
- *Servietten Knödel, Rosmarin Röstkartoffeln.*
- *Leipziger Allerlei, geschmorte Gurken mit Wirsing.*

- *Buschbohnenalat mit Schwarzwälder Schinken.*
- *Schwäbischer Wurstsalat mit Essig und Öl.*
- *Rostocker Rollmöpfe, Sylter Heringssalat mit Dill und Schmand.*
- *Salat vom grünen Spargel mit Frankfurter Sauce.*
- *Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurken und viele Kräutern.*
- *Marinierte Rote Beete auf Feldsalat mit Senf- Fenchel Vinaigrette.*
- *Apfel- Chicorée Salat mit kandierten Nüssen.*
- *Große Brot- und Brötchenauswahl, Laugenstangen, Butter*

- *Apfelstrudel mit Vanillesauce.*
- *Rhabarberkompott mit Quarktop.*



*Wie wäre es mit regionalen und internationalen Spezialitäten?
Dann sollten Sie sich für unser Schlemmerbuffet entscheiden.*

Buffet „Alsterpanorama“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Warmer Kassler in Blätterteig gebacken auf einem Sauerkrautbett, mit Backpflaumensoße.*
- *Truthahngeschnetzeltes mit feinem Gemüse und Röstkartoffeln.*

- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade.*
- *Glasierte Filetmedaillons mit Gänseleber.*
- *Lachsarrangement aus Gravedlachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senf - Dillsoße.*
- *Matjesvariationen, Hamburger Räucherfischplatte.*
- *Frischer gemischter Salat der Saison.*
- *Große internationale Käseauswahl mit Weintrauben.*
- *Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Butter.*

- *Sahniger Blaubeerquark mit Biskuit Crunch.*



*Mal bayrisch feiern mitten im Herzen Hamburgs?
Egal ob Brotzeit oder Oktoberfest.*

Buffet „König Ludwig“

Heiß aus dem Suppen Chafing

Original bayrische Leberknödelsuppe.

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Warmer Schweinebraten mit Honigkruste.*
- *Original Münchner Weißwürste mit süßem und mittelscharfem Senf.*
- *Warmer bayrischer Fleischkäse.*
- *Speckkartoffelsalat mit frischen Kräutern.*
- *Mildes Rahmsauerkraut.*

- *Bayrische Wurstspezialitäten (Kräuterleberwurst, Rostwurst).*
- *Forellenfilets mit Preiselbeersahne.*
- *Krautsalat mit feinen Paprikastreifen.*
- *Große Käseauswahl mit Obatzda.*
- *Verschiedene Brotsorten, Brezeln und Partybrötchen,
Butter und ein Schmalztopf.*

- *Bayrische Creme mit Früchten garniert.*



*Die wohl leckerste „Sauerei“, von der Sie je gehört haben.
Unsere Ferkel (zu 100 % aus biologischer Aufzucht)
werden entbeint geliefert und vor Ort für Sie portioniert.*

Buffet „Große Sauerei“

- *Spanferkelbraten im Ganzen
mit Senfvariationen, frisch geriebenem Meerrettich, Aioli.*

Heiß aus dem Chafing Dish:

- *Gebäckene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Warmer Speckkartoffelsalat.*
- *In Butter geschwenkte Maiskolben.*
- *Pikantes Sauerkraut mit Karotten.*

- *Feiner Krautsalat mit Paprikastreifen.*
- *Gurken-Tomatensalat mit Schmand.*
- *Salat vom schwarzen Rettich.*
- *Schafskäsecreme und Obatzda.*
- *Verschiedene Brotsorten, Brezeln und Partybrötchen,
Butter und einem Schmalztopf.*

- *Cremiger Blaubeerquark mit Biskuit Crunch.*



Einmal den Sonnenuntergang erleben, bei einer „Fiesta Mexicana“ an der Alster? Diesen Traum erfüllen wir Ihnen gern.

Buffet „Hacienda Isla“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Klare Pilzsuppe mit Avocado und Koriander.*
- *Gebackener Schweinebraten mit Mandelfüllung auf mexikanischem Gemüse.*
- *Chili con Carne (Bohnensuppe mit Hack).*
- *TacosHELLs mit einem Salat und Pute zum „Selberfüllen“.*
- *Arroz con Pollo (Hähnchen mit Reis).*

- *Tintenfischsalat „Veracruz“.*
- *Tortillachips mit Avocadodip, feuriger Salsa und Bohnenmus.*
- *Garnelen mit Knoblauchdip.*
- *Bunter Salat mit Meeresfrüchten und Mais.*
- *Partybrötchen und Butter.*

- *Limettencreme und gebackener Banane.*



Was halten Sie von Bella Italia? Unser Galabuffet wird Sie in faszinierender Weise von den Leckereien der italienischen Küche überzeugen.

Buffet „Venezia“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Piccata Milanese (kleine Kalbsschnitzel) auf Pasta.*
- *Scampi a la Roma auf Lauchgemüse.*

- *Original Parmaschinken mit Melone.*
- *Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße).*
- *Zarte Salmmedaillons mit Eicreme.*
- *Möhrenscheiben mit Ingwer und Curcuma.*
- *Gebratene Streifen vom Paprika mit gerösteten Pinnenkernen.*
- *Geschmorte Zucchinischeiben mit frischem Thymian.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette.*
- *Mozzarella mit Tomaten, mit Basilikum mariniert.*
- *Große italienische Käseauswahl mit Weintrauben.*
- *Partybrötchen und Butter.*

- *Tiramisú der Klassiker für die italienischen Momente im Leben.*



*„Kali orexi“, das heißt guten Appetit auf Griechisch,
und den wünschen wir Ihnen wenn Sie sich für unser griechisches Buffet entscheiden.*

Buffet „Hellas“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Moussaka (Auberginenauflauf, Kartoffeln, Hack mit Schafskäse).*
- *Pfannengyros mit Zaziki und Fladenbrot zum „Selbstfüllen“.*
- *Souvlaki und Bifteki auf griechischem Reis.*
- *Garnelen auf einem Gemüsebett.*

- *Griechischer Bauernsalat, mit Krautsalat, Schafskäse.*
- *Oliven und Peperoni.*
- *Dolmades mit Reis gefüllten Weinblättern.*
- *Bunter Pferdebohnen Salat mit Zwiebeln in einer Tomatensoße.*
- *Calamarissalat mit Zwiebeln, Paprika und Oliven.*
- *Mit Lachsmus gefüllte Eier.*
- *Partybrötchen, Fladenbrot und Butter.*

- *Eine griechische Spezialität ist unser Joghurt mit Honig und Nüssen.*



„Savoir vivre“ in Hamburg? Warum nicht! Die regionale Küche Frankreichs ist so vielfältig wie seine Landschaft. Raffiniert, kompliziert oder einfach, gehen Sie auf Entdeckungsreise!

Buffet „Île-de-France“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Bouillabaisse Das Original aus der Provence.*
- *Schweinefilets in Backpflaumensoße.*
- *Hähnchen in Burgunder mit Kartoffelgratin.*
- *Pochierter Lachs in Rosé Sahne Soße.*

- *Fischterrine vom Edelfisch mit Kräutern.*
- *Normannischer Schinken in Petersilienaspik.*
- *Mit Kräutern gefüllte Tomaten.*
- *Salat „poitevine“ (Tomaten, Reis, Champignons, Thunfisch).*
- *Zwiebelkuchen aus dem Elsass.*
- *Große französische Käseauswahl.*
- *Baguette, Partybrötchen und Butter.*

- *Wein crème mit Beeren.*



Die kreolische Küche ist beheimatet in der Karibik. Sie ist eine faszinierende Mischung aus indianischen, afrikanischen und kolonialen Einflüssen. Lassen Sie sich überraschen.

Buffet „Caribana“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Calalou, die wohl bekannteste Suppe der Karibik.*
- *Raffinierte Fischpfanne nach Art der Bahamas.*
- *Rum-Honig-Huhn auf einer Pilzsoße.*
- *Geschmortes Lamm „Saint Maarten“ mit Reis.*

- *Garnelen mit Dill im Räucherfischmantel.*
- *Kreolischer Spinatsalat mit Nüssen.*
- *Augenbohnenalat mit Nudeln und würzigem Dressing.*
- *Tropischer Salat mit Meeresfrüchten und Joghurtdressing.*
- *Currysalat von Wildreis und Huhn.*
- *Großer Brot- und Brötchenkorb mit Butter.*

- *Vanilleeiscreme auf Früchten mit Mangosauce.*



Unser iberisches Buffet möchte Appetit machen, auf die Vielfalt Spaniens, auf unzählige Facetten seiner Natur, Kultur und Küche, mal ab von der Paella.

Buffet „Iberia“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Gazpacho andaluz mit Chorizo.(Kalte Gemüsesuppe)*
- *Conejo a la Bilbaina, rafieniertes Kaninchen in Knoblauch.*
- *Galicischer Fischtopf mit frischen Kräutern, Muscheln und Alioli.*
- *Gebäckene Paprikaschoten, Arroz Negro, Kartoffelomelett mit Spinat.*

- *Murcianischer Tomatensalat mit Tintenfisch.*
- *Pimentos gefüllt mit Kräutercreme.*
- *Kichererbsensalat mit schwarzen Bohnen und mariniertem Ziegenkäse.*
- *Salat von grünen Bohnen und Jamon Iberico.*
- *Zarte Salatherzen mit Salsa verde.*
- *Spanische Schinken, Wurst und Käsespezialitäten.*
- *Großer Brot- und Brötchenkorb, Butter.*

- *Crema Catalana mit frischen Früchten.*



Südstaaten Küche? Die Küche der Cajun ist durch den Einfluss zahlreicher ethnischer Gruppen geprägt. Jede Zutat dieses kulinarischen Schmelztiegels hat Ihren eigenen Charakter und Ursprung.

Buffet „New Orleans“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Gumbo mit Meeresfrüchten und Okras (raffinierte Fischsuppe).*
- *Edelfischfilet mit Pekankruste und Tatarsauce.*
- *Louisiana Hähnchen in Senfkruste.*
- *Pfeffer Kartoffeln, Gemüsereis mit Mandeln, Gebackene Auberginen.*

- *Jambalaya Salat mit Reis und Schinken.*
- *Salat von gebratenem Maishähnchen mit Früchten.*
- *Krebsfleisch Salsa mit Taccos.*
- *Barbecue Garnelen nach Cajun Art mit Spinat Alioli.*
- *Rote Bohnen mit Tasso und Andouille.*
- *Gebackene Muscheln Bienville.*
- *Großer Brot- und Brötchenkorb.*

- *Pfirsich- Amaretto Creme mit Cranberry Mark.*



Wer will schon dahin, wo der Pfeffer wächst?

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Erlebnisreise, in eine Welt aus exotischen Gewürzen, fernöstlicher Kultur und Jahrhunderte alter Tradition.

Buffet „Konfuzius“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Tom Kha Ghai - kräftige Kokossuppe mit Zitronengras und Huhn.*
- *Malaiisches Rindfleischcurry mit Mohn und Cashew Kernen.*
- *Garnelen mit chinesischen Pilzen, Bambus und Sezuanpfeffer.*
- *Bratreis mit Okra Schoten, knackiges Wok Gemüse mit Süßkartoffel.*

- *Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten nach Saigon Art.*
- *Kantonischer Sprossensalat mit mariniertem Rindfleisch und Koriander.*
- *Fruchtiger Salat von Papaya, Ananas und Mango mit grünem Pfeffer.*
- *Koreanischer Kohlsalat mit Pak Choi und Chili Vinaigrette.*
- *Duftreissalat mit Linsen, mariniertem Tofu und Hokkaido Kürbis.*
- *Blattsalat mit Ingwer- Limetten Dressing.*

- *Mousse von grünem Tee mit karamellisierten Litschis.*
- *Mango- Pomelocreme mit frischer Minze.*



*Der „Eiserne Vorhang“ ist gefallen,
nun wollen wir uns einmal den Baltischen Staaten in kulinarischer Hinsicht widmen.
Eine spannende und teilweise überraschend Entdeckungsreise.*

Buffet „Baltikum“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Ungarisches Kalbsgulasch mit Paprika und saurer Sahne.*
- *Fischfiletröllchen mit Spinat gefüllt nach Böhmischer Art, in Petersiliensauce.*
- *Gemüse- Käse Spätzle, Serbischer Reis.*
- *Kürbis- Bohnengemüse, Tomaten Lecsó.*

- *Rindfleischsalat mit Salzgurken und Gemüsepaprika.*
- *Mit Schinkenmousse gefüllte Champignon.*
- *Gepökelte Rinderzunge im Aspik nach Ukrainischer Art.*
- *Wurstspezialitäten aus der Pusta, Salami, Gänseleber, Entenleber.*
- *Polnischer Blumenkohlsalat mit Räucherfisch.*
- *Armenischer Linsen- Bulgursalat mit Rote Beete- Senf Vinaigrette.*
- *Salat „Aserbaidshan“ mit Schafskäse und Granatapfelkernen.*
- *Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Butter.*

- *Quarkstrudel mit frischen Früchten.*
- *Mokkacreme mit Sauerkirschsauce.*



*Vorfreude ist die schönste aller Freuden,
Freuen Sie sich auf geruhige Tage im Kreise Ihrer Familie.*

Buffet „St. Nikolaus“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Gänsekeule in Sauerrahm mit Kartoffelklößchen.*
- *Hasenragout mit Steinpilzen, Maronen und Kartoffelgratin.*
- *Apfelrotkohl und in Butter geschwenktem Rosenkohl.*

- *Glasierte Filetmedaillons mit Gänseleber.*
- *Lachsarrangement aus Gravedlachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senf - Dillsoße.*
- *Schauplatte von einer Lachsforelle.*
- *Forellenfilets mit Preiselbeersahne.*
- *Gurkensalat mit Dill und Schmand.*
- *Weihnachtlicher Nußsalat mit Nelken – Ingwer Dressing.*
- *Große internationale Käseauswahl.*
- *Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Butter.*

- *Warme Zimtäpfel mit Vanillesoße.*



Mittagstischauswahl

Puteninvoltini mit Kartoffelpüree, Blattsalat

Gratinierter Broccoli-Blumenkohl Auflauf mit Schinkenstreifen

Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Salzkartoffeln

Toskanischer Nudelaufwurf mit Hähnchenbruststreifen

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße, Kartoffeln, Blattsalat

Gefüllte Paprikaschote mit Reis

Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Röstkartoffeln

Spinat-Kartoffel Auflauf mit Bergkäse überbacken

Rinderroulade mit Rosenkohl, Kartoffelklöße

Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln

Schweinebraten in Schwarzbiersoße, Rosenkohl, Kartoffeln

Hähnchenkeulen in Burgunder, Kartoffelgratin, Salat

Hühnerfrikassee, Risi Pisi, Salat

Rinderschmorbraten, Bohnen, Kartoffelklöße

Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln

Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Salat

Fischspieß mit Tatarensauce, Wilder Reis, Salat

Hamburger Pannfisch in Senfsoße, Röstkartoffeln, Salat

Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht. / Oscar Wilde