



Inh.: Klaus-Dieter Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt
Tel.: 04166-84200 Fax.: 04166-8420-20

Feiern Sie mit uns Ihre Festlichkeiten bis zu 300 Personen.
Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen
das für Sie passende Menü.

Büffetvorschläge

Für das Jahr 2019

Diese Gerichte bereiten wir gerne für Sie
ab **30 Personen** zu.

Wir freuen uns auf Sie.

Italienisches Büffet

Kalt:

Tomate Mozzarella mit Balsamico Vinaigrette und Ciabatta
Antipasti (verschiedene marinierte oder gefüllte Gemüse)
Aioli (Knoblauchdipp)
Buscetta (Baguette mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum)
Kräuterbaguette
verschiedene frische Salate mit Dressings

Warm:

Lasagne
Cannelloni
Pizza (mit div. Beilagen)
Spaghetti mit Bolognese
Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Lachs in Basilikum-Sahnesauce
Piccata (Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle) mit Tomatensauce
Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Panna Cotta auf Himbeerspiegel
Tiramisu (ohne Alkohol)

25,70 € pro Person
inkl. MwSt. und Bedienung

Schlemmer Büffet

Kalt:

Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Salate mit verschiedenen Dressings
eine Brotauswahl und Butter
Käsebrett
Spargelröllchen
Hausgemachtes Antipasti

Warm:

Gebratene Medaillons vom Schwein überbacken
Burgunderbraten und Hähnchenbrust mit Bratensauce
und Rahmchampignons
gebratenen Fisch und Dillsauce

Beilagen

verschiedenes Gemüse
Gratin, Kroketten, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Dessert:

Bayrisch Creme
Obstplatte mit Quarkspeise

26,20 € pro Person
inkl. MwSt. und Bedienung

Rustikales Büffet

Kalt:

Roastbeef (kalt)
Käsebrett
Matjessalat
kleine Hackbällchen mit BBQ Sauce
Mett
verschiedene frische Salate, Dressings und einer Brotauswahl

Warm:

Kasselernackten, Krustenbraten und Hähnchenbrust mit Sauce
Schweinerückensteaks, Zwiebelchampignons
überbackene Schnitzel
Bratkartoffeln
Röstkartoffeln
Erbsen, Möhren und Speckbohnen
Bierknacker

Dessert:

Quarkspeise und Obstsalat
Schokopudding, Vanillesauce

23,20 € pro Person
inkl. MwSt. und Bedienung

Grill Büffet

Kalt:

Nudelsalat

Specksalat

eine Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Sour Crème, BBQ, Steaksauce, Tzatziki, Süß-Saure Sauce,

Kräuterbutter

Kräuterbaguette

Warm:

Grillspeck, Pute-, Hüfte-Schweinenackensteaks

Thüringer-, Schinkenbratwurst

Spare Ribs, Rosmarinkartoffeln, Backkartoffeln, Bratkartoffeln,

Grillgemüse

Dessert:

Obstsalat und

Rote Grütze/ Vanillesauce

22,20 € pro Person

inkl. MwSt. und Bedienung

Schnitzel Büffet

Kalt:

Eine Salatauswahl mit verschiedenem Dressing

Warm:

Verschiedene Schnitzel Variationen

Schweineschnitzel

natur, paniert

Röst-Zwiebel Panade

Tomate und Knoblauch-Hollandaise überbacken (paniert)

Putenschnitzel

Cornflakes Panade

Kräuter-Panade

Natur mit Früchten überbacken

dazu drei verschiedene Soßen

Jägersauce, Pfeffersauce und Bratensauce

Beilagen

verschiedenes Gemüse

Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Kroketten

und Zwiebel-Champignons

Dessert:

Himbeertraum

Bayrische-Creme

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

23,10 € pro Person

inkl. MwSt. und Bedienung