

Gaststätte *Das Haus für Festlichkeiten* SIBIRIEN

Verehrte Gäste,

mit diesen Büffetvorschlägen möchten wir Ihnen Anregungen für die Gestaltung Ihres Festes in unseren Räumen geben.

Wir bieten Ihnen verschiedene Themenbüffets ab 20 Personen an. Gerne stellen wir auch Büffets nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

Jedes Büffet wird in unserem Haus individuell dem Anlass entsprechend und gemäß der Jahreszeit dekoriert. Einen besonders feierlichen Rahmen erhält Ihre Feier, wenn wir Ihren Gästen vor dem Büffet am Platz eine Vorsuppe oder Vorspeise servieren.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen, Ihre Ideen und Wünsche umzusetzen, so dass Ihr Fest ein unvergessliches Erlebnis wird.

Familie Thormählen

Stand November 2010

Frühstücksbüffet

Warme Gerichte:

*Rührei mit frischen Kräutern,
Frühstücksspeck¹ und Roastbratwürstchen¹*

Kalte Speisen:

Käseplatte

Bunte Aufschnittauswahl¹

Lachsvariationen

Gekochte Eier

frischer Obstsalat

Joghurt

Frühstücksquark

verschiedene Müslies

Marmeladenpalette, Honig

Brot, Brötchenauswahl

Butter

Kaffee und Säfte auf dem Büffet

Komplettpreis pro Person 16,50 EUR

Brunchbüfett

Warme Gerichte:

Kasselernacke¹ mit Bratkartoffeln

Putenrahmgeschnetztes mit Pfannengemüse und Reis

Gnocchi mit Gorgonzolasauce

Rührei mit frischen Kräutern

Kalte Speisen:

Frische Salate

Käseplatte

Bunte Aufschnittauswahl¹

Variationen vom Räucherlachs

Eierplatte

Joghurt und Frühstücksquark

Müslivariationen

Marmeladenpalette, Honig

Brot, Brötchenauswahl

Butter und Kräuterbutter

Frischer Obstsalat und Sahne

Rote Grütze mit Vanillesoße

Kaffee, Tee und Säfte für drei Stunden auf dem Büfett

Komplettpreis pro Person 24,50 EUR

Bratkartoffelbüffet

*Burgunderbraten¹ mit Gemüse
und Soße vom Bratenfond*

Eierplatte

Hackbällchen

Honigmelone mit Katenschinken¹

Geräucherte Hähnchenbrust

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich²

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Geräucherte Makrele

Bunter Salat, Brot und Butter

Dazu reichen wir herzhaftes Bratkartoffeln mit Speck¹ und Zwiebeln.

Komplettpreis pro Person 23,00 EUR

Für "Naschkatzen" empfehlen wir, das Büffet mit einem Dessert zu versüßen:

Rote Grütze mit Vanillesoße 3,00/Person

Vanilleeis mit heißen Kirschen 3,50/Person

Holsteiner Büffet

Warme Gerichte:

Mehlbeutel mit geräucherter Rinderbrust¹
Senfsauce, Backobst und Salzkartoffeln

Tafelspitz mit Meerrettichsauce² und grünen Bohnen

Kalte Spezialitäten:

Fischgerichte:

Zartes Matjesfilet mit verschiedenen Saucen
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich²
Goldmops mit Kürbis und Heringsfilet in Sahnesauce

Fleischspezialitäten:

Holsteiner Katenrauchschinken¹
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Hackbällchen und herzhaft gebratene Bratkartoffeln

Gekochte Landeier, Käseauswahl
Backpflaume im Speckmantel¹
Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark

Tomatensalat mit Schnittlauch
Gurkensalat mit Dillspitzen
Wurzelsalat mit Äpfeln
Kürbis, Rote Bete

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce, Zitronencremespeise
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen

Komplettpreis pro Person EUR 32,--

Mediterranes Büffet

Warme Gerichte:

*Jungschweinrücken mit Kartoffelgratin,
Broccoliröschen und Fingerkarotten
Gnocchis mit Gorgonzolasoße
Tortellini mit Champignonsauce
Calamari fritti mit Aioli*

Antipasti:

*Paprika mit Basilikum
Champignons mit Zitronenthymian
Zucchini mit Sonnenblumenkernen
Melonenschiffchen mit Schinken¹
Vitello Tonnato
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Schafskäse mit Rotem Pfeffer
Cous-Cous-Salat
Blätterteigtäschchen
Mozzarella Sticks
Oliven
Gefüllte Weinblätter
Hackbällchen mit Rosmarin*

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Dessert:

*Vanilleeis mit Obstsalat und Sahne
Limettencreme*

Komplettpreis pro Person EUR 32,00

Das Lieblingsbuffet unserer Gäste:

Schlemmerbuffet

Antipasti:

*Mediterrane Gemüseantipasti
Honigmelonenschiffchen mit Schinken¹
Tomaten mit Mozzarella
Blätterteigtäschchen mit Schafskäse*

Warme Gerichte:

*Schweinefilet im Kräutermantel auf Wokgemüse,
Kartoffelkroketten und Calvadossoße
Putenbrust mit Mangorahmsauce und Reis
Zander in Sesam auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin*

Fischspezialitäten:

*Lachsvariationen mit Honigsenfsoße
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich²
Räucheraal auf Rührei
Zarte Matjesfilets mit verschiedenen Soßen, Nordseekrabbensalat*

Fleischspezialitäten:

*Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce
Geräucherte Hähnchenbrust mit Basilikumschaum
Käseplatte, Brotauswahl mit Butter*

Salate:

*Tomatensalat mit Schnittlauch, Gurkensalat mit Dillspitzen,
Wurzelsalat mit Äpfeln*

Dessert:

*Frischer Obstsalat mit Sahne, Eisauswahl
und Zitronencreme nach überliefertem Hausrezept*

Komplettpreis pro Person EUR 39,00

Feinschmeckerbüffet

Antipasti:

*Cherrytomaten mit Käsecreme
Garnelen im Teigmantel
Antipastispießchen
Honigmelone mit Schinken¹
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

Warme Gerichte:

*Lammrücken auf mediterranem Gemüse mit Krokette
Flugentenbrust auf Wirsing, Petersilienkartoffeln
und Cranberrysauce
Seeteufel mit Zitronengrassoße und Wildreis*

Fleischspezialitäten:

*Rehrücken mit Preiselbeeren
Carpaccio vom Rinderfilet
Gefüllte Poularde*

Fischspezialitäten:

*Nordseekrabben und Garnelen
Lachsvariationen, Geräuchertes Forellenfilet
Räucheraal auf Rührei, Heilbuttecken, Fischpralinen*

Bunte Salatauswahl mit verschiedenem Dressing

*Brotauswahl, Butter und Cremeauswahl
Käsespezialitäten*

Dessert:

*Mascarponecreme mit Himbeeren, Mousse au Chocolat,
Obstsalat und Eisauswahl*

Komplettpreis pro Person EURO 44,00

Vegetarisches Büffet

Warme Gerichte:

Möhrencremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

Gnocchis mit Gorgonzola Sauce

Getreidebratlinge

Gemüsegratin

Lauchtorte

Sesamkartoffeln

Schweizer Rösti

Blätterteigtaschen mit Schafskäse

Kalte Gerichte:

Bunte Rohkostplatte mit verschiedenen Dipps

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Gefüllte Weinblätter

Salate:

Frischkostsalate der Saison

Tomatenspalten

Gurkenscheiben

Verschiedene Blattsalate

Dressingauswahl

Dessert:

Obstkorb, Frischer Obstsalat mit Sahne und Eisauswahl

Komplettpreis pro Person EUR 31,00

Vollwertbüffet

Vollwertbüffets mit Produkten aus dem ökologischen Landbau stellen wir gerne für Sie zusammen. Bitte sprechen Sie uns an.

Neptuns Festtag

Warme Gerichte:

Gedünsteter Lachs auf Gemüsebeet
Zander im Sesammantel gebraten mit Rieslingschaum
Garnelen im Teigmantel mit Knoblauchdipp
Reis, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Kalte Fischspezialitäten:

Aalfilet auf Rührei
Geräucherter Lachs
Scampis mit Aioli
Geräucherte Forelle
Fischsalate
Nordseekrabben²
Matjesfilet mit verschiedenen Saucen
Flusskrebse
Grünschalmuscheln
Lachspralinen
Sushiauswahl

Saucen:

Honigsenfauce, Sahnemeerrettich²
Knoblauchsauce

Verschiedene Brotsorten

Dessert:

Obstsalat mit Vanillesahne
Eisauswahl

Komplettpreis pro Person 50,00 EUR

Kinderbüffets

(ab 10 Kindern)

Felix hat gekocht:

*Spaghetti mit Tomatensoße
Chicken nuggets, Pommes frites
Miniwürstchen*

Dessert:

*Eis
Wackelpudding rot und grün³
frischer Obstkorb*

Komplettpreis pro Kind EUR 9,50

Das mögen Maus und Elefant besonders gern:

*Fischstäbchen mit Pommes frites
Schleifchennudeln mit Broccolissoße
Hackbällchen
Cherrytomaten und Möhrenstreifen*

Dessert:

*Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Eis*

Komplettpreis pro Kind EUR 9,50

Die Kinderbüffets sind mit Süßigkeiten dekoriert.

Kalt-warme Büfettkomponenten zur Wahl:

Gerne stellen wir mit Ihnen auch Büffets individuell ganz nach ihren Wünschen zusammen. Die folgenden Speisen dienen als Vorschlag. Haben Sie eigene Ideen? Sprechen Sie uns an, wir lernen gerne etwas Neues kennen.

Warme Komponenten :

Hieraus sollten Sie maximal 3-4 Gerichte wählen, damit das Büffet übersichtlich bleibt.

*Kräuternacken¹
Kasseler¹ in Blätterteig
Lammrücken auf mediterranem Gemüse
Schweine- oder Putengeschnetzeltes
Flugentenbrust, gebraten
Fasanenbrust auf Wirsing
Schweinemedallions in grüner Pfeffersoße
Lachsschnitte auf Blattspinat, gebraten
Zander in Sesam auf Blattspinat
Seeteufel mit Zitronengrassoße
Scampis im Teigmantel ausgebacken
Lauchtorte
Zwiebelkuchen
Champignons in Sahnesoße*

Beilagen:

*Herzhafte Bratkartoffeln
Folienkartoffeln mit Sour cream
Kartoffelgratin
Kroketten, Rösti
Herzoginkartoffeln, Reis Gnocchi,
Bandnudeln, Farfalle
Rosmarinkartoffeln, Sesamkartoffeln*

*Bunte Gemüseplatte, Wokgemüse
Frische Salate mit Dressings*

Antipasti:

Tomate mit Mozzarella
Galiamelone mit Schinken¹
Antipastispießchen
Gemüseantipasti
Schafskäse mit Rosa Pfeffer
Cous-Cous-Salat
Oliven, gefüllte Weinblätter
Vitello Tonnato
Garnelen im Teigmantel
Calamari fritti

Kalte Komponenten:

Fisch:

Geräucherter Lachs
Straemellachs, Lachsterrine
Nordseekrabben², Scampis
Räucheraal auf Rührei, Geräucherte Forellenfilets
Matjes, Brathering
Geräucherte Makrelenfilets
Lachspralinen, Goldmops
Verschiedene Fischsalate

Fleisch:

Roastbeef mit Remouladensoße
Geräucherte Putenbrust
Entenbruststreifen
Honigmelonenschiffchen mit Holsteiner Schinken¹
Hackbällchen
Rehrücken
Medaillons vom Schwein
Geflügelsalat
Hähnchenschenkel
Gefüllte Poularde

Leckere Kleinigkeiten:

*Käseauswahl
Eier (gefüllt oder ungefüllt)
Blätterteigtäschchen mit Schafskäsefüllung
Tomaten mit Mozzarella
Gefüllte Weinblätter, Oliven, Peperoni
Backpflaumen oder Datteln im Speckmantel¹
Broschetta
Auswahl an Cocktailsößen*

Dessert:

*Frischer Obstsalat mit Schlagsahne
Rote Grütze mit Vanillesoße
Mascarponecreme mit Himbeeren
Eisauswahl
Mousse au chocolat
Tiramisu
Zitronencreme, Baileycrème mit Kirschen, Caipirinacreme
Schokoladen- oder Vanillepudding
Götterspeise³
Frische Früchte, Exotische Früchte*

*Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Croissants, Butter, Kräuterbutter,
Avocadocreme, Olivencreme, Thymiancreme*

Guten Appetit!

Die Preise enthalten Bedienungsgeld und 19% MWST.

Unsere Speisen werden aus natürlichen Zutaten und soweit möglich ohne Zugabe von Zusatzstoffen hergestellt. Bei einigen wenigen Produkten finden Sie durch die Rezeptur bedingte Zusatzstoffe, welche wir Ihnen wie folgt deklariert haben:

1: Nitritpökelsalz

2: Konservierungsstoff

3: mit Farbstoff

Spuren von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen sind möglich.

Sollten Sie Gäste mit Lebensmittelallergien oder bestimmten Diätwünschen haben, sprechen Sie uns bitte an. Unsere Köchinnen und Köche können Ihnen genau sagen, welche Lebensmittel verwendet wurden und bieten Ihnen gerne Alternativen an.