



Catering an Bord von Segelschiffen

Preisübersicht Speisen

Wir freuen uns, Ihnen unseren nachfolgenden Speisenkatalog für Ihr Segelevent vorstellen zu dürfen.

Der Katalog ist als „Anregung“ gedacht – gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen und Ideen.

Die Durchführung des Caterings erfolgt durch unseren langjährigen Cateringpartner „Support & Catering“, spezialisiert auf das Catering an Bord von Segelschiffen. Support und Catering bietet ein hochwertiges Catering, welches keine Wünsche offen lässt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl der Speisen und stehen für Rückfragen jederzeit gerne zur Verfügung. Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre individuellen Wünsche zu nennen.

Mit freundlichen Grüßen

Beatrice Weber
www.sailing-and-more.de

Segeln erleben..

Events, Incentives, Trauungen und Urlaub auf Windjammern, traditionellen Segelschiffen und klassischen Yachten

Sailing and More | Beatrice Weber | Budapester Str. 52b | 20359 Hamburg
Tel. +49 (0)40 450 60 718 | Fax. +49 (0)40 450 60 717 | info@sailing-and-more.de | www.sailing-and-more.de

Bankverbindung HypoVereinsbank | Kto-Nr. 607 780 079 | BLZ 200 300 00 | IBAN DE 66200 3000 0060 7780 079 | SWIFT (BIC) HYVEDEMM300
Finanzamt Hamburg | Steuernummer 46 260 01659 | Ust-Id-Nr. DE 23 94 84 188

Belegte Brötchen

Brötchen Paket 1: (lieferbar ab 40 Brötchen)	3,60 €
3 halbe einfach belegte Brötchen mit verschiedenen Wurst-, Käse-, Salatspezialitäten	
Brötchen Paket 2: (lieferbar ab 50 Brötchen)	5,20 €
3 halbe gut belegte Brötchen mit verschiedenen Wurst-, Käse-, Fisch- und Salatspezialitäten	
Brötchen Paket 3: (lieferbar ab 30 Brötchen)	7,60 €
3 halbe edel belegte Brötchen mit verschiedenen Wurst-, Käse-, Fisch- und Salatspezialitäten	

Frühstück

„Leuchtturmwärter“	5,50 €
2 Spiegeleier mit Speck, 2 Brötchen, dazu 2 kleine Würstchen, 3 Scheiben Aufschnitt oder Käse, Butter, 2 Tassen Kaffee oder Tee	
„Schleusenmeister“	6,40 €
2 Spiegel-, oder Rühreier, 3 Brötchen nach Wahl dazu versch. Aufschnitt, Käse, Marmelade, Butter, Kaffee oder Tee	
„Klabautermann“	7,80 €
1 gekochtes Ei, Müsli oder Joghurt, Aufschnitt oder Käse, Brötchen oder Vollkornbrot, versch. Marmeladensorten, 1 Glas Orangensaft, Kaffee oder Tee	

Kuchen

Blechkuchen	Stück	1,20 €
z.B. Butterkuchen oder Apfelkuchen		
Torten & Kuchen		
individuelle Produktion von Backwaren		
Preis auf Anfrage		
Laugnbrezel	Stück	1,10 €
Schokoladen-Croissant	Stück	1,60 €
Nuss-Schnecke	Stück	2,10 €
Mohn-Schnecke	Stück	2,10 €
Variation von Mini-Muffins	Stück	0,90 €

Brunch 1 (gediegen)

hausgemachte Gulaschsuppe (oder eine Suppe Ihrer Wahl), Eier nach Wahl, Räucherfischplatte mit frischem Graved Lachs, Räuchermakrele und Schillerlocke, Tomate mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette, verschiedene Salate, wie Krabbensalat, Eiersalat, Waldorfsalat, große garnierte Platte mit Wurstspezialitäten wie Kochschinken, Lachsschinken, Salami, Zwiebelmett, Roastbeef, dazu reichen wir hausgemachte Remouladensauce, rustikale Käseplatte mit z. B. Gorgonzola, Brie, Gouda, Emmentaler, Butterkäse dekoriert mit Weintrauben, verschiedene Marmeladensorten, Cornflakes und Milch, dazu ein Korb mit verschiedenen Brot und Brötchensorten und Butterpokal
Preis pro Person: € 15,00

Brunch 2 (rustikal)

fruchtige Tomatencremesuppe (oder eine andere Ihrer Wahl), Eier nach Wahl, heiße Wiener- oder Nürnberger Würstchen, warme Fleischplanzerl mit Senfgurken und Tomaten, warme Chickenwings mit Dip, Schinkenplatte mit Lachs-, Koch-, Katen- und Kräuterschinken, Mailänder Salami mit Melone, große Käseauswahl mit z. B. Camembert, Tilsiter, Gouda, Robiola, Emmentaler, Höhlenkäse, bunte Obstplatte, 3 Marmeladensorten und Honig, dazu ein Korb mit verschiedenen Brot und Brötchensorten und Butterpokal
Preis pro Person: € 15,50

Brunch 3 (fürstlich)

feine grüne Erbsen Cremesuppe (oder eine andere Ihrer Wahl), Eier nach Wahl, Räucherfischplatte mit frischem Graved Lachs, Räuchermakrele und Schillerlocke, Tomate mit Mozzarella und Balsamico - Vinaigrette heiße Wiener- oder Nürnberger Würstchen, warme Fleischplanzerl mit Senfgurken und Tomaten garniert, warme Chickenwings mit Dip, Schinkenplatte mit Lachs-, Koch-, Katen- und Kräuterschinken, große garnierte Platte mit Rauchwurstspezialitäten, dazu Zwiebelmett, Mailänder Salami mit Melone, Roastbeef mit Remouladensauce große Käseauswahl mit Camembert, Tilsiter, Gouda, Robiola, Emmentaler, Höhlenkäse, Girolle, verschiedene Salate, wie Krabbensalat, Eiersalat, Waldorfsalat, verschiedene hochwertige Marmeladensorten, bunte Obstplatte, Müsli, Cornflakes mit Milch, dazu ein Korb mit verschiedenen Brot und Brötchensorten und Butterpokal
Preis pro Person: € 22,00





Suppen

Suppenauswahl als Tellergericht, je 250 ml.

Tomatencremesuppe 3,40 €

mit Sherry verfeinert und Chesterstange

Tomaten-Karottencremesuppe 3,40 €

mit kleinen Gemüsewürfeln und Baguettebrot

Minestrone mit Pesto 3,40 €

dazu reichen wir Ciabattabrot

Büsumer Krabbensuppe 4,30 €

dazu reichen wir ein Baguettebrötchen

Broccoli Cremesuppe mit Croutons, 3,40 €

zarten Broccoliröschen und Baguettebrot

Lübecker Krebsuppe 4,65 €

mit frischem Krebsfleisch und Baguettebrot

Zucchini Cremesuppe mit Croutons, 3,40 €

Zucchiniwürfeln und Baguettebrot

Möhrencremesuppe 3,80 €

mit gerösteten Pinienkernen und Baguettebrot

Kressesuppe mit Forellenklobschen 4,30 €

und Baguettebrot

Kerbelsuppe (nach Jahreszeit) 3,95 €

mit Baguettebrot

Spargelcremesuppe (nach Jahreszeit) 4,30 €

mit Baguettebrot

Normannische Muschelsuppe 5,40 €

mit Baguettebrot

Lauch-Kartoffelsuppe mit Trüffeln 5,40 €

(nach Jahreszeit) mit Baguettebrot

Doppelte Kraftbrühe 4,30 €

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Baguettebrot

Hochzeitsuppe 5,40 €

mit Norddeutscher oder Süddeutscher Einlage,
dazu Baguettebrot

Graubündner Gerstensuppe 4,30 €

mit Baguettebrot

Gemüsecremesuppe mit Räucherlachstreifen 4,80 €

mit Baguettebrot

Gratinierte französische Zwiebelsuppe 5,00 €

mit Baguettebrot

Pfifferling- Cremesuppe (nach Jahreszeit) 5,40 €

mit Baguettebrot

Eintöpfe

Unsere Eintöpfe als Gericht, je 500 ml.

mit frischen Zutaten, der Jahreszeit entsprechend, und viel Einlage.
Zu allen Eintöpfen reichen wir Baguettebrot.

Fränkischer Linseneintopf 5,40 €

mit Schinkenspeck oder Rauchwürstchen

Rheinischer Erbseneintopf 5,40 €

mit Schinkenspeck oder Rauchwürstchen

Kartoffel-Lauch-Eintopf 5,40 €

mit Rauchwürstchen

Altdeutscher Wirsing-Eintopf 5,40 €

mit Rauchwürstchen

Bayrisches Kartoffelgulasch 5,40 €

mit Rauchwürstchen

Bohneneintopf 5,40 €

mit Rauchwürstchen

Pichelsteiner-Eintopf 5,90 €

mit Rind-, Schwein-, Lamm- und Kalbfleisch

Pfefferpotthast 5,90 €

mit Rindfleischwürfeln

Grünkohl-Eintopf (nach Jahreszeit) 5,90 €

mit Rinderhackfleisch und Schweinebacke

Hühnereintopf 5,90 €

mit Nudeln und Tomatenwürfeln

Katalanischer Fischtopf 7,40 €

mit Rotbarsch, Tintenfisch, Scampi u. Muscheln

Russische Borschtsch 5,40 €

mit Suppenfleisch, rote Beete, Kartoffeln

Mexikanisches Chili- con- Carne 5,40 €

mit Hackfleisch

Irish Stew 5,90 €

mit Hammelfleisch

Ungarischer Gulascheintopf 5,90 €

mit Rindfleisch und frischer Paprika

Holsteiner Lammeintopf 5,90 €

mit grünen Bohnen

Helgoländer Fischeintopf 7,40 €

mit Aal, Räucherspeck und Erbsen

Schleswiger Schnüsch- Eintopf 6,50 €

mit Katenschinkenstreifen

Hamburger Fischgulasch 7,00 €

mit Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, Schellfisch



Vorspeisen (kalt)

Bitte denken Sie daran, dass dies nur Vorspeisen sind, als Hauptspeisen müssen wir für Sie neu kalkulieren.

Vichyssoise	6,80 €
kalte franz. Kartoffelsuppe, mit geräuchertem Lachs	
Marinierte Thymian Kalbsnuss	7,30 €
mit Balsamico-Essig	
Vitello Tonnato	6,80 €
Kalbsnuss mit Thunfischsoße	
kleine Antipasti - Auswahl mit Ciabatta	5,90 €
rote Paprika, Zucchini-scheiben, Champignons, Möhrenstifte	
große Antipasti - Auswahl mit Ciabatta	7,30 €
gebratenen Auberginenscheiben, Artischocken, Anchovis, rote Paprika, Zucchini-scheiben, Champignons, Möhrenstifte	
Tomaten mit Mozzarella	5,40 €
und frischem Basilikum und Ciabatta	
Carpaccio- Crostini	5,90 €
mit frischem Parmesan, 3 Stück	
Forellen- Crostini	5,90 €
mit geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich, 3 Stück	
Tomaten- Crostini	4,00 €
mit Tomatenconcassee, 3 Stück	
Dim Sum	5,10 €
Asiatische Teigtaschen m. Scampi und Meeresfrüchte, 3 Stück	
Mini Frühlingsrolle	5,40 €
mit süß-saurer oder Sojasoße, 5 Stück	
Matjestartar	5,40 €
auf Röstitaler und Creme Fraiche, 3 Stück	
Lachs- Zucchini- Carpaccio	7,30 €
mit Balsamicodressing	
Mini-Hackbällchen	4,20 €
mit Essiggemüse und Senf-Ketchupdressing, 5 Stück	
Kartoffelcanapees	5,60 €
mit Portwein- Haschee, Honig-Lauch und Senflachs	
Bündnerfleisch- Mailänder Salami Platte	7,30 €
mit Essiggemüse und Baguettebrot	
Tafelspitz mit Kräutervinaigrette	7,30 €
und Eihälften	
kleine Räucherfischplatte	5,60 €
mit Aal, Forelle, Lachs, Heilbutt	
große Räucherfischplatte	7,90 €
mit Makrele, Aal, Forelle, Stremel- Lachs, Rollmops, Kieler Sprotten, Schillerlocken	
Büsumer Krabbencocktail	5,40 €
mit Melonenkugeln	



Vorspeisen (warm)

Bitte denken Sie daran, dass dies nur Vorspeisen sind, als Hauptspeisen müssen wir für Sie neu kalkulieren.

Frischer Champignonrahm	5,40 €
auf Röstitaler, 3 Stück	
Mini-Pizza	4,50 €
mit Lachs und Creme Fraiche	
Quiche	4,50 €
z.B. mit Räucherlachs	
Italienische Kartoffelpuffer	4,80 €
mit Sardellen und Kapern, 3 Stück	
Indische Kartoffelpuffer	4,80 €
mit Sesamsamen und Curry, 3 Stück	
Lachs und Frühlingsgemüse	6,50 €
im Lasagneblatt	
Artischockenböden	4,80 €
mit Petersilie und Zitrone	
Gegrillte Scampi	nach Aufwand
in Knoblauchcreme	
kleine Schweinemedallions	5,40 €
mit Mozzarella überbacken, 3 Stück	
Blätterteigpasteten	2,00 €
mit Spinat, Tomatenwürfel u. Curryhuhn gefüllt, 1 Stück.	
Mini-Blätterteigpasteten	3,10 €
mit Aal und Lachsmousse gefüllt, 3 Stück.	
Gratinierte Weinbergschnecken	6,50 €
6 Stück.	
Chicken Wings	5,90 €
mit Barbecue-Soße, 6 - 8 Stück.	
Brandteiggemüsebällchen	5,90 €
mit einem Kräuter-Spinat Dip, 3 Stück.	
Kaninchenfilets	5,90 €
mit Parmaschinken, 2 Stück.	
Backpflaume	3,90 €
in Speckhülle, 3 Stück.	
Frische halbe Feigen	5,00 €
in Speckhülle, 3 Stück.	
Calamaris	3,40 €
mit Knoblauchsoße, 3 Stück.	
Mit Gemüse gefüllte Geflügelröllchen	6,20 €
3 Stück.	
Spanische Sardinen	4,20 €
im Backteig, 3 Stück.	





Piratenbuffet

Aus dem Räucherofen: Räucherrollmops, Makrelenfilets mit Pfeffer, in Natur, und mit Zwiebeln und Paprika
Echte Kieler Sprotten aus der klassischen Holzkiste,
Tomaten gefüllt mit Tiefseekrabben und Majo-Knobi-Dip,
Medaillons vom Steinbeißer auf Lauchsalat,
Matjesröllchen auf gedünsteten Apfelscheiben,
Poulardenbrüstchen mit Ananas und Trauben,
Probsteier Katenschinken und
geräucherte Putenbrust mit Honigmelonenwürfel,
bunter marktfrischer Gemüsesalat,
hausgemachter Krautsalat süß-sauer

Warmer Schweinsrücken mit Backpflaumen gefüllt

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße
Holsteiner Käseauswahl mit Traubendekoration
verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person: € 21,70

Buffet " Hanseatisch-Italienisch "

Mailänder Tomatencremesuppe

große Antipastiauswahl
Scampi in Kräuter Knoblauchöl, Räucherlachs mit Basilikum gebeizt,
eingelegte Zucchini, Pilze, rote Paprika, gebratene Auberginen,
Salami, getrocknete Tomaten mit Parmesanstreusel,
bunter Salat - Rucola, Romana, Lollo Rosso...
mit Olive und Schafskäse
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme
Melone mit Parmaschinken

Rinderfilet mit Gorgonzolarahm
Kartoffelgratin mit Parmesanhaube
Steinbeißer mit Kräuterpesto und Reismischung
Nudeln mit Tomatensugo

italienische Käseauswahl mit Trauben
Vanille Mascarpone Creme
und frische Früchte
verschiedene Brotsorten, Ciabatta und Butterwürfel

Preis pro Person: € 26,70

Kapitäns Buffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettichschnee
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Gekrätuerte Putenfiletwürfel auf Ruccolasalat mit Himbeerdressing
Feiner Tomaten-Gurken-Fetakäsesalat mit roten Zwiebeln
Holsteiner Lachsschinken auf Melonenschiffchen
Pellkartoffelsalat mit Joghurt-Majonaise
Feiner Maissalat mit bunten Paprikawürfeln

Warmer Spießbraten mit Zwiebel-Kräuter-Soße
Warme hausgemachte Minifrikadellen aus Schweine- u. Rindfleisch
Gekrätuerte Hähnchenkeulen aus dem Ofen

Holsteiner Käseauswahl mit Schnittkäse, feinem Camembert und
Traubendekoration
Kleiner Obstkorb mit der Auswahl jahreszeitlicher Früchte
Brotauswahl und Butter

Mandel-Marzipan Butterkuchen

Preis pro Person: € 21,-

Admirals-Cup-Bufferet

Fischrahmsuppe mit Edelfischeinlage

Shrimppcocktail mit Melone
gebeizter Norwegischer Wildlachs mit Tannenhonig-Senfsoße
Riesengarnelen im Kräutersud
Salat von frischen Meeresfrüchten mit Spargel und Champignons
Frische knackige Salate mit bewährten Dressingsorten
Hähnchenbrüstchen auf Gemüsebeet
Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen

Rinderfilet im Kräutermantel, warm
Putenbrustfilets in frischem Ananas-Curryrahm, warm
Wild- und Langkornreis,
Kartoffelgratin mit Parmesanhaube

internationale Käseauswahl mit Traubendekoration
Obstsalat von frischen Früchten
Mousse au Chocolat
Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 29,-





Hanse-Bufferet

Herzhaft- deftige Gulaschsuppe mit Schweinefleisch

frische bunte Salate mit Dressingvariationen
Räucheraal auf Rühreitaler
Tiefseekrabbencocktail mit Melonenkugeln
Matjesfilet auf hausgemachter Sahnesauce
Schweinemedaillons auf bunten Gartensalaten mit Dillrahmdressing
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Katenschinken mit Spargelspitzen

Warme saftige Spanferkelkeule

große Käseauswahl mit Käsegebäck
Bayerisch Creme, bunt mit frischen Früchten garniert
Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 23,40

Internationales Buffet Nobel I

Klare vegetarische Gemüsesuppe
mit Basilikumklößchen und feinen Gemüsestreifen

Tafelspitz mit Kräutervinaigrette
Wild Paté mit Sauce Cumberland
Entenbrust von der Barbarie Ente mit Salatherzen umlegt
Caesars Salad mit Croutons auf Romanasalat
Salat von Palmherzen mit Hühnerbruststreifen
Pikante Speckröllchen mit Backpflaumen gefüllt
Meerescocktail "Lord Nelson" mit Gemüsewürfelchen
mit Miesmuscheln, Calamaris, Tintenfisch
Büsumer Krabben mit Schnittlauchrahm
Räucherforellenterrine und Räucherlachsterrine
Graved Lachs mit Tannenhonig-Senfsauce

gefüllte Lammkeule mit scharfer Chilitomatensauce
Spanferkelkeule natur, im Ofen gebacken
marktfrische Gemüse und Nudelauswahl
Wilden und Langkornreis

internationale Käseauswahl mit roten und weißen Weintrauben
Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille
frische Früchte der Saison mit Vanillesauce
verschiedene Brotsorten, Ciabattabrot und Butterwürfel

Preis pro Person: € 38,30

Matrosen Buffet

Kartoffel-Lauchcreme Suppe

Tiefseekrabben mit Frühlingszwiebeln und Dill
marinierte gefüllte Champignons oder
Estragonmöhren und eingelegtes Paprikagemüse
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
wie Eierdip, Tomatendip, Sardellendip

Spareribs mit Chili-Honig
Hähnchenbrustfilets mit Ananasglasur
Krustenbraten und
Thymian-Ofenkartöffelchen

bunter frischer Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen
und Vanillecreme
verschiedene Brotsorten und Butterwürfel

Preis pro Person: € 20,80

Internationales Buffet Nobel II

Sylter Fischsuppe

Antipasti Misti
mit Karottenstiften, Zucchini, Auberginen, rote Paprika und
getrockneten Tomaten
"Vitello Tonnato", Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Bündnerfleisch und Parmaschinken mit Melonenfächern
Saisonsalate mit gekräuterten Hähnchenbrustfiletwürfeln
Mozzarella mit Tomate und Basilikumblättern und Balsamico-Essig
Riesengarnelen in einer Knoblauchcreme
Fetakäse im Weinblatt
Lachs mit Zitrone gebeizt
Lachs mit Basilikum gebeizt

Kalbströllchen „alla Milanese“ mit Speck und Salbeiblättchen
Seezungen „alla Fiorentina“ mit Spinat
Mariniertes Teufelhähnchen mit Chili
Gemüsegratin und Kartoffelecken

Käseauswahl mit weißen und roten Trauben
Zitronencreme mit Kiwi und Sauce Cardinal
Holsteiner Erdbeercreme mit Schuss
verschiedene Brotsorten, Ciabattabrot und Butterwürfel

Preis pro Person: € 39,90





Buffet Sommerfrische

kleine gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressingsorten
gebeizter Lachs mit Blinis und Ketakaviar
Scampi in Knoblauch-Kräuteröl
Scampi in Dillcreme
Büsumer Krabbencocktail auf Romanaherzen
Parmaschinken mit Honigmelone
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumstreifen

Putenbrustbraten mit Gorgonzola oder Thymian
Kartoffelgratin mit Parmesan und Tomatenhaube

jahreszeitliche Früchteplatte
Bayerische Creme
gemischte Italienische Käseauswahl
verschiedene Brotsorten, auch italienisch
gesalzene und ungesalzene Butter

Preis pro Person: € 24,-

Mecklenburger Buffet

Warnemünde Fischsuppe mit Baguettescheiben

Rostocker Lachsrosen mit Ketakaviar
Verschiedene Heringsspezialitäten
Mecklenburger Rauchschinken an Senffrüchten
Heilbutt und Makrele aus dem Räucherofen
Sauer eingelegter Brathering mit Zwiebelmarinade
Matjesfilets natur mit eingelegten Apfelringen
Verschiedene marktfrische Blattsalate mit Kartoffeldressing
kleine Fischfrikadellen mit Dillschaum
Tomatensalat mit Ziegenkäse
Schnippelbohnsalat

Mecklenburger Schweinebraten
mit Schmorkohl und Stampfkartoffeln
Dreierlei Fischfilets gebraten
mit Weißweinsahne und Wurzelgemüse verfeinert

Käseauswahl aus der Region mit Tomaten und Stangensellerie

Mecklenburger Götterspeise
Waffeln mit Obst der Saison und Vanillesauce

Preis pro Person: € 29,50

Buffet: „Hochzeitshimmel“

Cremesuppe von Roter Beete und Apfelwürfel mit Creme fraiche

Salat von Parmaschinken mit Melonenkugeln und Zwiebeln
Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobelten Parmesan
hausgemachter Rotkrautsalat mit Orangenfilets
Hummerwürfel mit Knoblauchcreme im Radicchionest
Rote Paprika-Antipasti auf Ruccolosalat mit Balsamicodressing
und frisch gehobelten Parmesan
Käseauswahl mit Peperonicreme

Hähnchenbrustfilets in roter Paprikasahne mit Möhrenstiften
und Kartoffelgratin
Red Snapper Filet mit roten Paprikawürfeln
und kanarischen Kartoffeln

Mousse von Waldbeeren
Frische Erdbeerviertel mit leichter Vanillecreme (nach Saison)

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 45,-

Buffet: „Hochzeitstraum in Rot“

Antipastigemüse von roter Paprika
Zarte Krebsfleischwürfel mit leichter Cocktailcreme
Roter Linsensalat mit karamellisierten Zwiebel
Rote Beete Stifte mit einer Meerrettich-Joghurt-Moussé
Tomate-Mozzarella-Spießchen und Basilikumpüree
Holländische Matjesröllchen auf gedünsteten Apfelscheiben
Rotbarschfiletwürfel auf Gemüsejulienne

Aus dem Wok
Entenbrust- und Rinderfiletstreifen
Als Beilagen
zarter weißer und grüner Spargel
Kartoffel-Sahne-Gratin sowie kanarische Kartoffeln

Mit Ricotta gefüllter Kaiserschmarrn und heiße Waldfrüchte
Frisch im Wok gebackene Bananen mit Heidehonigstreifen
Melonenwürfel mit Vanillesosse

Preis pro Person: € 40,-





Buffetvariation I

warmes Knoblauchbrot zur Begrüßung

Maiscremesuppe mit Baguettebrot

Räucherrollmops auf Pumpernickel
Zucchini Rouladen mit Ziegenfrischkäse
hausgemachter Zwiebelkuchen mit oder ohne Speck
verschiedene Blattsalate mit zwei Dressingsorten

Putengeschnetzeltes mit Curryrahm
Gemüseauflauf mit Kürbiskernen
Kartoffel-Broccoligratin,
Wilden und Langkornreis

internationale Käseauswahl mit roten und weißen Trauben
Limonen-Joghurt-Creme
verschiedene Brotsorten, Ciabatta und Butter

Preis pro Person: € 18,90

Buffetvariation II

Mini Pizza Margaritha

Kräutercremesuppe mit frischen Champignons
Pikante Hähnchenbrustfilets im Salatbett mit Dillrahmdressing
Feta -Käse in Weinblättern
Backpflaumen im Speckwickel
Quiche Lorraine
Broccoli-Maissalat mit Hühnerbruststreifen
Salatvariationen mit Joghurtdressing und Essig/Öl

Schweinefilet mit Mozzarella überbacken
Rotbarschfilet in Rieslingsahne
Wilden und Langkornreis
Zucchini-Paprika-Gemüseauflauf

internationale Käseauswahl mit roten und weißen Trauben
Mousse au Chocolat
verschiedene Brotsorten, Ciabatta und Butter

Preis pro Person: € 18,90

Buffetvariation III

Gemüsesuppe mit Wang Tang

Asiatische Kleinigkeiten mit Knoblauchdip und Sojadip:
kleine Teigtaschen mit Krabbenfleisch
Meeresfrüchte im Bananenblatt
Teigpäckchen mit Fisch
kleine Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße

Blattsalate mit Balsamico-Essig und Olivenöl

Lachsfilet in grüner Currysauce mit Reis
Chinesische Reispfanne mit Hühnerbruststreifen

frische Früchte
internationale Käseauswahl mit roten und weißen Trauben
verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person: € 18,90

Buffetvariation IV

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckwürfel

Büsumer Krabbencocktail mit Gemüsestreifen
griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse
kleine Spinatpasteten
Chickenwings mit Barbecue-Soße

Steinbeißer auf Lauchsalat und Reis
Schweinefilet auf bunter Nudelmischung
mit Tomaten-Basilikum Soße
Gemüsegratin mit Sahne und Käse

internationale Käseauswahl mit roten und weißen Trauben
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße
verschiedene Brotsorten, Ciabatta und Butter

Preis pro Person: € 18,90





Grillparty

Beispiel 1 Grillbuffet

... zwischen den Meeren **"Surf and Turf international"**

verschiedene Grillvariationen
mit Schweinnacken und Schweinefiletwürfel
und kleine Steaks vom Rind
kleine Steaks von der Pute
verschiedene Fleischspieße
gebratenes Lachskotelett
dazu eine Folienskartoffel mit Sour Cream
Maiskolben, Chorizzos
Vegetarische Würstchen
Vegetarische Grillfrikadellen

kleine Antipastiauswahl, Paprika, Zucchini, Auberginen
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumblättern
Sommersalatauswahl vom Salatbuffet
mit verschiedenen Dressingsorten
internationale Käseauswahl
Fruchtplatte der Saison
Vanilleeis und heiße Beeren
Ciabattabrot und Butter

Preis: 25,00 € pro Person

Beispiel 3 Grillbuffet

Grillparty "Klassisch"

Tomate-Mozzarella a la caprese mit Pesto
Ruccolasalat mit gerösteten Pinienkernen
Frische Blattsalate der Saison mit verschied. Dressings
Karottensalat mit Limonensaft, Gurken-Dillsalat,
Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln,
Pellkartoffelsalat mit kleinen Gemüsewürfeln

Dips vom Tisch
Currymayonaise, hausgemachte Sourcreme,
feine Knoblauchsauce, Hausgemachte Remouladensauce
mit frischer Petersilie

Rinderhüftsteaks café de paris
Truthahnsteaks in Sauerrahm mariniert
Nackensteaks vom Schwein mit Gartenkräutern mariniert
Spieße von Gemüse und Pilzen
Maiskolben in feiner Butter gebraten
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Grüne und Rote Grütze mit frischer Vanillesauce
Sommerlicher Fruchtsalat aus frischen Frisichten
dazu karamellisierte Nüsse

Preis: 21,00 € pro Person

Beispiel 2 Grillbuffet

.. zwischen den Meeren **"Surf and Turf edel"**

Herzhafte Salatauswahl aus Dithmarschen
mit Sylter Joghurt-Kräuterdressing
Tomaten-Zwiebel-Salat mit Essig-Öl-Dressing
Büsumer Krabben mit Orangen-Schmand-Dressing
Glücksburger Heringe in Sherrymarinade, Rote Zwiebelscheiben
Paprikadreierlei in Streifen mit weißen Balsamico-Öl Dressing
Hausgemachter Sahnekrautsalat mit kleinen Rosinen
Klassischer Gurken-Dill-Salat
Pellkartoffelviertel mit Eivierteln in leichter Joghurtcreme

Station 1 - die Klassiker – von der Wurst

Bratwurst nach Thüringer Art
Krakauer, eine leichte Schinkenwurst
Hausmacher Bratwurst grob nach Holsteiner Art

Dazu verschiedene Soßen warm gereicht,
wie einfache, scharfe und sehr scharfe Tomatensauce
Natürlich den original Kühnesenf und den grobkörnigen Senf.

Station 2 - vom Schwein zur Pute – klassisch herzhaft

Herzhaft eingelegte Nackensteaks mit Kräuterrand
Schinkenwürfel, mit Paprika und Zwiebel gesteckt am Spieß
Kleine Putensteaks
Kleine Schweinewürfel mit Speckhülle

Station 3 - aus dem Meer

marinierte Scampispieße mit leichtem Knoblauch - Dill - Dipp
kleine Rotbarschfilets oder Steinbeißerfilets
mit einem Orangen-Joghurt-Dipp

Gemüsebeilage – schmackhaft zum Grillen
Kleine Ofenkartoffelchen mit Sourcreme
Maiskolbenhälften in Butter
Marktgemüsepfanne - bunte Gemüsesorten,
klein geschnitten und schmackhaft zubereitet

Nachtisch - Bunte Dessertauswahl
Waldbeerenauswahl mit Vanilleeis
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesosse
Klassische Eissorten des Nordens aus unserer Eisbar
Großer Käseschneidetisch, Traubendekoration, mit Edamer,
Tilsiter, Butterkäse, mittelalter Gouda, Blauschimmelkäse, etc.

Preis: 34,00 € pro Person



Grillparty

Beispiel 4 Grillbuffet

Grillparty "Klassisch-griechisch"

Gefüllte Weinblätter mit Reis
Feiner marinierter Schafskäse mit grünem Pfeffer und getrockneten Tomaten
Gegrillte Auberginen und Paprika in Thymianöl auf feinen Blattsalaten
Athener Salat – feinsten Lauchsalat mit Olivenscheibchen und Fetakäse
Hirtensalat – Blattsalate mit roten Zwiebelchen und Cocktailtomaten
Champignonsalat – aus gebratenen Champignons mit feiner Knoblauchnote
Maissalat – zarter Gemüsemais mit leichter Majonaise
Tomaten- Gurkensalat mit Zwiebelmarinade
Eisbergsalat – mit Essig und Öl

Gyrossteak vom Schweinenacken
Geflügelsouvlaki
Marinierte Rinderhüftsteaks Sofrito
Auberginen- Paprika- und Zucchinienspieß in Rosmarinöl
Gefüllte Tomaten und Rosinenreis
Backkartoffel mit Hirtencreme

Kräuterbutter, Tzaziki und Auberginenpüree
Fladenbrot mit Tzaziki

Frisches Obst von der Etagere
Hellische Käsespezialitäten mit Trauben
Feigenkompott (nach Marktsituation)
Nusskuchen

Preis: 23,00 € pro Person



Beispiel 5 Grillbuffet

Grillparty "Klassisch-edel"

Auswahl feiner Blattsalate von der Salatbar dazu eine Auswahl verschiedener Dressings
Kartoffelspecksalat, Sahnegurkensalat mit Dill, Cocktailtomatensalat, Sahnekrautsalat, Bohnensalat, Spargelsalat

Gegrillte Regenbogenforellen mit Zitronenmajonaise
Garnelenspieße in Aioli
Putenmedaillons
Lammkoteletts mit Kräuterbutter
Tournedos mit Sauce Bernaise
Cevapcici mit Zwiebel und Paprika am Spieß
Spare Ribs und kleine Grillsteaks

Vom Diptisch:
Cocktail-, Barbeque-, Curry-, Chili-, Salsa-, Dijon dip

Petersilienkartoffeln und Safranreis

Tirami Su
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis: 28,00 € pro Person

Beispiel 6 Grillbuffet

Grillparty "einfach rustikal"

Bayrischer Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat mit Essig und Öl
Rettichscheiben, Gurken aus dem Fass mit Knoblauch und Chili
Auswahl frischer Blattsalate mit verschiedenen Dressingsorten

Schweinenackensteaks
Hacksteaks
Verschiedene Würstchen:
Nürnberger, Thüringer, Krakauer
Bratwurstschnecken
Mit verschiedenen Saucen und Dips

Einfache rustikale Käseplatte mit Traubendekoration
Quarkspeise mit frischen Früchten

Preis: 19,00 € pro Person



Buffet: "Hänsel und Gretel"

gefüllte Champignonköpfe mit Käseschaum und Pesto
winterlicher Blattsalat mit Rösttomaten und Mozzarellastreifen
Riccottabällchen auf Apfel-Sellerie-Gemüse mit Zitronendressing
Entenpastete mit Preiselbeer-Gelee
Fenchel-Lachs-Tartar auf Röstbrot

Entenbrustfiletwürfel im Rotkohlnest
mit karamellisierten Maronen
feines Zanderfilet im Mangoldblatt pochiert
Gänsebrustviertel in Orangensauce

Vielkorn Reis
Kartoffel- Salbei- Klöße
Bohnenbouquets im Speckmantel
Salzkartoffeln mit Petersilienbutter

internationale Käseauswahl mit Traubendekoration
Baumkuchenpudding an Eierlikörsauce
Brotauswahl, Butterauswahl

Preis pro Person: € 27,-

Buffet: "Nussknacker"

Hähnchenbrustsalat mit Orangen-Zimt-Dressing
Feldsalat mit Limonenlachswürfel
Marinierte Zucchini-Käse-Röllchen mit Kräuter- Dip
Fenchel-Chiccorie-Salat mit Weizenkeimlingen und Walnuss-Dressing
Bunter Herbstsalat mit Zimt-Anis-Dressing

Wildgulasch aus dem Sachsenwald mit Rosenkohl
Zarte Lachstranche gebraten in Tomaten-Lorbeer-Sud
Winterliche Gemüse- Mohn- Lasagne

Langkorn- und Wildreis
Röstkartoffeln

Große Käseplatte mit Traubendekoration und div. Brotsorten
Winterliches Dessert
Blätterteigtasche gefüllt mit Nusscreme mit Früchten garniert

Preis pro Person: € 25,-

Buffet: "Sterntaler"

gefüllte Zwiebeln mit Kichererbsen-Mus
frischer Feldsalat mit geräucherten Forellenwürfeln und
Kartoffeldressing

geräucherte Entenbrust auf Rotkohl-Wirsing-Salat
frischer Spinat-Champignon-Salat mit Kräutervinaigrette
Auberginen-Reis-Salat mit Buttermilch-Dressing

zartes Kaninchenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl
feines gedünstetes Seeteufelfilet in Honig-Sahne-Sauce
auf Gemüseallerlei
frische überbackene Blumenkohlröschen mit Muskatsauce
Basmatireis
Petersilienkartoffeln

Große Käsebrettauswahl mit Früchten garniert
Winterliches Dessert
Rum-Topf-Früchte auf Mohnreis

Preis pro Person: € 25,-

Buffet: "Weihnachtsbote 1"

Kartoffel-Sensüppchen mit Graved-Lachstreifen

geräucherte Lachsforelle an winterlichen Blattsalaten
mit Walnussdressing
Leichte Nordseekrabbenweinsülze mit Rote Beetestreifen
Feldsalat mit Feigenviertel und Zitronenvinaigrette
Lachstartar an gebackenen Kartoffelscheiben
mit Thymianvinaigrette

Gebratene Kabeljaufilets mit Rosenkohl-Senfgemüse
Schweinefiletmedaillons mit feiner Speckkruste
Gebratener Sahnewirsing und Karottenstifte
Kartoffelgratin mit Grana Padano

Vanille-Mascarponecreme mit karamellisierten Apfelschnitzen
Käseauswahl mit roten und weißen Trauben

Preis pro Person: € 29,-





Teller-Gerichte

Landestypische Gerichte:

- Labskaus "Smutjes"** € 9,50
mit Spiegelei, Roter Bete, Gurke und Rollmops, kl. gem. Blattsalat
- Chili con Carne als Hauptgericht** € 9,50
versch. Bohnensorten mit Hackfleisch und pikanter Tomatenpaprikasauce, Baguette und einem kl. gemischten Salat
- Familie Nürnberger, kl. Rostbratwürstchen** € 7,50
mit gerösteten Zwiebeln, Rotkraut, Kartoffelpüree und Sauce

Fischgerichte:

- Zanderfilet mit Zitronen-Petersilienbutter** € 12,50
Wildreismischung und Salat
- Lachsfiletspitze natur** € 11,50
mit Blattspinat, Wilden- und Langkornreis
- Seelachs Lemon Pepper** € 10,50
mit Gemüsewürfeln in Pastanester
- Seelachs in Tomaten-Kräuter-Panade** € 9,50
mit Pfannenpaprika und Kartoffelschnee
- Matjeshappen mit Bratkartoffeln** € 10,50
mit Äpfeln, Zwiebeln, Sahne, Mayonnaise, Kresse und Schnittlauch
- Heringstopf** € 10,50
mit Bratkartoffeln oder Folienkartoffel
- Heringshappen in Dillcreme** € 10,50
mit Zwiebeln, Gewürzgerurken und Bratkartoffeln
- Sahneheringstopf** € 10,50
mit Bratkartoffeln oder Folienkartoffel
- Lachssteak** € 11,50
mit frischen Gemüsesorten, Sauce Bearnaise und Reis
- Sylter Scampispiß** € 10,50
mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauchsauce und Reis und kleinen gemischten Salat



Geflügelgerichte

- Hähnchenbrust „Milano“** 12,50 €
mit Pesto, Wirsing, Möhren und Gnocchi in leichter Sahnesauce
- Hähnchen „Copacabana“** 10,50 €
mit verschiedenen Gemüse, scharfer Erdnuss Soße und Basmatireis
- Hähnchenbrustfilets m. Kräuterhaube** 12,50 €
Salzkartoffeln und Gemüseauswahl
- Putenbraten mit Gorgonzola überbacken,** 12,50 €
mit Spaghetti und Pilzgemüse
- Fleischmedaillons von der Pute** 11,50 €
mit Gemüse und Kartoffelgratin
- Putensteak Sacramento** 10,50 €
mit scharfen Bohnengemüse Kartoffelecken
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm** 12,50 €
mit Wilden und Langkornreis
- Putengeschnetzeltes in Paprika-Pfefferrahm** 12,50 €
mit Wildreismischung und Salat
- Hühnerfrikassee** 11,50 €
mit Spargel, Erbsen, Champignons in Rahmsauce und Reis

Salatvariationen

- Caesar Salad** 8,50 €
Römersalat mit Tomaten, Croutons, Parmesanspänen dazu Caesar-Dressing und ofenfrisches Kräuterciabatta
- Fit-Royal** 8,50 €
Blattsalate mit Tomatenstücken, Gurkenscheiben, Rucola, Cherrytomaten und geraspelten Karottenspänen dazu ofenfrisches Kräuterciabatta
- Dressing zur Auswahl:**
Joghurt, Curry, Balsamico-Dijonsenf, Tropic Mango Chili, Caesar
- in Kombination zum Salat**
- mit Hähnchenstreifen + 3,90 €
 - mit Hähnchenknusperfilet + 3,90 €
 - mit Wildlachssteak + 3,90 €
 - mit Champignons + 2,00 €
 - mit Garnelenspiß + 4,10 €
 - mit Bacon + 2,00 €



Spezialitäten aus dem Ofen:

Spanferkelschinken Hinterschinken vom Jungschwein, mager, knusprig	7,50 €
Krustenbraten Schweineschinken gebacken, mager, saftig	6,50 €
Prager Schinken im Brotteig gebacken	6,20 €
Kassler im Blätterteig magerer Kassler-Lachs im Blätterteig gebacken	6,50 €
Spießbraten magerer Schweinenacken mit Zwiebeln und Kräutern gefüllt	6,80 €
Nordischer Früchtebraten magerer Schweinenacken, mit Backpflaumen gespickt	6,80 €
Hubertusbraten magerer Schweinenacken gefüllt mit Mett, Pilzen und Kräutern	7,50 €
Jungschweinerücken Schweinelachs, knusprig gebacken	6,90 €
Schweinshaxen zart, mager ca. 800 gr.	7,50 €

Alle Braten werden mit der bratentypischen Soße gereicht.
Ohne Beilage erhalten Sie alle Braten mit Baguettebrot.

warme Beilagen

Sauerkraut-süßsauer mit Ananas	1,65 €
Sauerkraut, bayrisch mit Kümmel	1,65 €
Sauerkraut, Hausfrauenart	1,65 €
Speckkartoffelsalat	1,65 €
Rotkohl	1,40 €
Rosenkohl (nach Saison)	1,40 €
Erbsen und Wurzeln	1,40 €
Salzkartoffeln	1,65 €
Kartoffelgratin	2,50 €
Bratkartoffeln	2,50 €

kalte Beilagen

Weißkohl, natur mit Paprika	1,80 €
Weißkraut mit Rosinen und Ananas	1,80 €
Farmersalat mit Karotten und Sellerie	2,10 €
Friesischer Gartensalat mit Tomaten-, Paprika-, Gurkenwürfel	2,30 €
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	2,00 €
Grüner Gurken-Dill-Salat mit Sahne	2,00 €
Rucola Tomate Mozzarella Salat	2,90 €
Caesars Salat mit Croutons	2,50 €
Maissalat Californien mit leichter Currynote	2,50 €
Kartoffelsalat	2,00 €
Speckkartoffelsalat	2,10 €
Kartoffelsalat mit Essig und Öl	2,15 €





rustikale, kalte Buffetplatten

Räuberfest

Geräucherte Makrelenfilets
mit Zwiebel und Paprika, Pfeffer und Natur
echte Kieler Sprotten und Räucherrollmops
Tomaten gefüllt mit Tiefseekrabben und einem Majo-Knobi-Dip
Medaillons vom Steinbeißer auf Lauchsalat
Matjesröllchen auf gedünsteten Apfelscheiben
Förderoastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Probsteier Katenschinken auf Melonenschiffchen
Poulardenbrüstchen mit Ananas und Trauben
geräucherte Putenbrust mit Honigmelone
kleine Käseauswahl vom Holzbrett mit Traubendeko

Zu allen kalten Platten reichen wir frisches Brot mit herrlicher Kruste.
Standard sind Schwarzbrot, Graubrot, Baguettebrot und Pumpernickel
mit gesalzener und ungesalzener Butter

Preis pro Person: € 12,50

Piratensause

Schweinemedallions auf Weißbrotssockel
Geräucherte Putenbrusttranchen auf Spinatsalat und Himbeerdressing
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Räucheraal auf Rühreiteler
Tiefseekrabbencocktail mit Melonenkugeln
Entenbruststreifen auf Blattsalaten mit Orangendressing
Katenschinken mit Spargelspitzen (nach Jahreszeit)
Thüringer Mett mit Zwiebelringen
Nordseekrabben mit Dillcreme
Matjesfilet auf hausgemachter Sahnesauce
große Käseauswahl mit Käsegebäck

Zu allen kalten Platten reichen wir frisches Brot mit herrlicher Kruste.
Standard sind Schwarzbrot, Graubrot, Baguettebrot und Pumpernickel
mit gesalzener und ungesalzener Butter

Preis pro Person: € 12,50



Gutsherrenglück

Scampi in Kräuter Knoblauchöl
Räucherlachs mit Basilikum gebeizt
eingelegte Zucchini, Pilze, rote Paprika, gebratene Auberginen,
Salami
getrocknete Tomaten, mit Parmesanstreusel
bunter Salat - Rucola, Romana
Lollo Rosso...- mit Olive und Schafskäse
Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Serranoschinken und Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Mit Käsecreme gefüllte Peperoni
Großer Käseigel von Bergkäsesorten mit Traubendekoration
Peperonicremekugeln im Radiccionest

Zu allen kalten Platten reichen wir frisches Brot mit herrlicher Kruste.
Standard sind Schwarzbrot, Graubrot, Baguettebrot und Pumpernickel
mit gesalzener und ungesalzener Butter

Preis pro Person: € 12,50



Landjäger

Räucherwurstsorten, wie Landrauchwurst, Schinken, Kassler, etc.
Kleine Schmalzauswahl, Grieben, Zwiebel und Gänseschmalz
Forellenfilets aus dem Rauch mit Sahnemerrettich
Eingelegte Matjesfilets mit Zwiebel-Apfel-Sherrymarinade
Großes Gurkenfässchen mit Salz und Dillgurken
Hausgemachte Frikadellen vom Schwein und vom Rind
Zarte Hähnchenkeulen mit Kräuterhaube
Grobe und feine Leberwurst
Pfeffersäckchen
Käsebrett mit nationalen Käsesorten und Traubendekoration
bayrischer Obatzda

Zu allen kalten Platten reichen wir frisches Brot mit herrlicher Kruste.
Standard sind Schwarzbrot, Graubrot, Baguettebrot und Pumpernickel
mit gesalzener und ungesalzener Butter

Preis pro Person: € 12,50





Businesssteller

Dabei handelt es sich um kleine Teller, auf denen bunt zusammengestellte Komponenten zu finden sind. Hierbei werden alle Komponenten kalt angeboten.

Businesssteller No. 1

Schweinefiletwürfel mit Kräuterkruste mit Deko auf Sonnenblumenbrotaltern
Kalbsfiletwürfel mit Thunfischcreme auf Nussbrotaltern
Steinbeißerfilet auf Lauchsalat
gekochte Scampi mit Dillcreme auf einem Kartoffeltaler
Tomaten-Mozzarella Türmchen mit einem Basilikumhut
Emmentaler-Käsecken mit einer Traubendekoration

Preis pro Person: € 14,00

Businesssteller No. 2

Antipasti-Auswahl auf Chiabattabrot
Tafelspitz mit Olivenpaste auf einem Weißbrotsockel
Avocado-Lachscreme auf Knäckebrot oder Kracker
Bleichselleriestäbchen mit Schinken-Käsefüllung
Brunnenkresseröllchen mit Höhlenkäse
Frischkäse-Kräuteraufstrich mit Gemüsestiften

Preis pro Person: € 12,00

Businesssteller No. 3

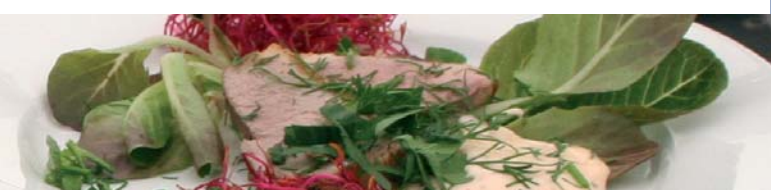
Gefüllte Weinblätter und Romano Törtchen
Gorgonzola-Blätterteigstangen
Mit Zitrone gebeizter Lachs auf Blinis
Rinderfilet mit Dip auf einem Röstitaler
Oliven im Speckmantel und Backpflaume im Speckwinkel
Blätterteigstangen mit Gemüsekerneln

Preis pro Person: € 13,80

Konferenzsteller "rustikal"

Verschiedene klassische Wurst- und Käsevariationen extra für Sie auf Holztellern dekorativ angerichtet.

Preis pro Person: ab € 3,00



Buffetplatten

Snack I

Melonenspieß mit Parmaschinken
Antipasti, wie Paprika, Zucchini, Aubergine auf Ciabatta
kleine Elsässer Flammkühle (warm)
Speckkäserösti mit Champignon-Ragout (warm)
getrocknete Pflaumen in Speckhülle (warm)
Käsecreme mit Pitacracker
Kartoffeltaler mit Räucherlachs
Geflügelspieße mit Chili-Tomaten-Dip
Käsecken mit Trauben und Physalis und Mohnkäsecken

Preis pro Person: € 18,00

Snack II

kleine Blätterteigtaschen mit Lachs-, Spinatfüllung
Ciabatta mit Mozzarella überbacken
bunt gespießte Hackfleischbällchen
Käse-, Lauch-, Lachsquiche (warm)
italienische Gemüseuchen (warm)
verschiedene kleine Pizzecken (warm)
kleine Salatteller mit verschiedenen Dressingsorten
Kartoffel-Gemüse-Spieß mit Quarkdip

Preis pro Person: € 14,00

Snack III

Brot, Brötchen und Wraps mit:
ungarischem Paprikakäse
kanadischem Lachsaufstrich
mexikanischem Avocadoaufstrich
Radieschenschnee
italienischem Ricottaufstrich
griechischer Schafskäsecreme
"Obatzter" mit Camembert
Geflügelwurst und Salat

Preis pro Person: € 14,00

Snack IV

Bruschetta mit Tomate und Knoblauch
Zucchinirolade mit Frischkäse
Hähnchenbrust mit Ananas und Traube am Spieß
Mini-Pizza mit Räucherlachs und Creme Fraîche
Buchweizenblinis mit Lachs- und Forellenkaviar
Mini-Hamburger mit Hack, Tomate, Gurke und Käse
Gemüesticks mit Sauerrahm-Dip
Tomaten mit Oliven auf Weißbrotsockel
Fruchtspieße mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person: € 15,00





Baguettes, Sandwich & Wrap

- Kochschinken Baguette "La Flute"** 5,90 €
mit Tomate, Gurke und Käse überbacken, dazu Joghurt dip
- Salami Baguette** 5,90 €
mit Tomate, Gurke und Käse überbacken, dazu Joghurt dip
- Knuspriges Ciabattabrot Caprese** 5,90 €
mit Olivenöl verfeinert, gefüllt mit sonnenverwöhnten Tomaten, Mozzarella, gerösteten Pinienkernen und Rucola in Basilikumpesto
- Chicken Tikka** 6,90 €
Chilibrot, gefüllt mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, gegrillter Paprika, Farmersalat, knackigem Rucola und Tikkasauce, dazu Pommes frites
- Caesar Wrap** 7,10 €
mit gebratener Hähnchenbrust, Römersalat, Pestotomaten, dazu Caesar-Dressing und Kartoffelspalten

Salatvariationen

- Caesar Salad** groß 8,50 € | klein 4,80 €
Römersalat mit Tomaten, Croutons, Parmesanspänen dazu Caesar-Dressing und ofenfrisches Kräuterciabatta
- Fit-Royal** groß 8,50 € | klein 4,80 €
Blattsalate mit Tomatenstücken, Gurkenscheiben, Rucola, Cherrytomaten und geraspelten Karottenspänen dazu ofenfrisches Kräuterciabatta
- Dressing zur Auswahl:**
Joghurt, Curry, Balsamico-Dijonsenf, Tropic Mango Chili, Caesar
- in Kombination zum Salat**
 - mit Hähnchenstreifen + 3,90 €
 - mit Hähnchenknusperfilet + 3,90 €
 - mit Wildlachssteak + 3,90 €
 - mit Champignons + 2,00 €
 - mit Garnelenspieß + 4,10 €
 - mit Bacon + 2,00 €

Wochenendarrangement Vollpension

70,00 € pro Person (Freitag Abend bis Sonntag Mittag)

Frühstück:

verschiedene Brotsorten, Brötchen, verschiedene Wurst- und Käsesorten, Ei, versch. Marmeladensorten, Müsli, Milch, (O-Saft, Kaffee / Tee).

Mittagsimbiss z.B.:

Deftiger Erbseneintopf mit Fleisch | Würzige Kartoffelsuppe mit Würstchen | Exotische chinesische Hühnersuppe | Kräftige Gulaschsuppe

Abends warme Gerichte (Vorspeise | Hauptgang | Nachtisch) z.B.:

Harlinger Leuchtturm: Meeresfrüchtesalat | Norddeutsche Fischspezialitäten | Vanillepudding nach Großmutter's Art

Klabautermann: Tomate Morzarella | Rouladen „Skipper Art“, Gemüse der Saison und Salzkartoffeln | Käseplatte

Piranteller: Bruschetta | Fleischspieße in einer pikanten Sauce, Reis und Salat | Obstsalat

Freibeutermenü: Suppe | Gefüllte Hähnchenbrust in Rahmsauce, Spätzle und Gemüse der Saison | Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Beim Wochenendarrangement kommen bis 20 Personen: 290,00 € | bis 36 Personen: 390,00 € für Servicekosten/Ausgabe Catering hinzu. Preise zzgl. MwSt. Ab 15 Personen lieferbar. Bedenken Sie, dass für das Personal ein Schlafplatz an Bord bereitgestellt werden muss.



Zusatzkosten Personal

Servicepersonal

Gästevolumen	20 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Anzahl Servicekräfte ca.	2	3	5
(variiert je nach Veranstaltung)			

Service zzgl.
je Servicekraft Speisenausgabe, pro Stunde | 15,00 € |