

# Buffet „Bella Italia“



## Suppe – vorab serviert

Consommé von der Strauchtomate  
mit Basilikum und Tomatenconcassée

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Aceto Balsamico,  
gerösteten Kernen  
Sprossen und Oliven-Brot-Chips  
Salat von dreierlei Linsen  
mit Bresaola und Zwiebelconfit  
Pastasalat mit Tomaten, Mozzarella,  
Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen  
Salat von Meeresfrüchten mit Fenchel  
und Lauchzwiebel  
Vitello tonato vom Kalbsrücken  
mit Kapern, Limette und Schnittlauch

## Hauptgänge

Gorgonzola-Gnocchi in Salbei-Butter  
mit jungem Blattspinat und gegrillter Paprika

Hähnchenbrüste mit Mozzarella  
und getrockneten Tomaten gefüllt  
in Jus von schwarzen Oliven  
Ratatouille und grünen Bandnudeln

## Dessert

Tiramisu  
mit Kirsch-Ingwer-Kompott  
Vanille Panna Cotta im Glas serviert  
mit Mango Fruchtspiegel

€ 49,50 pro Person  
+ € 12,50 pro Person mit Suppe

# Buffet „Unsere Elbe“



## Suppe – vorab serviert

Apfel-Meerrettich-Suppe  
mit gezupften Salm-Flocken

## Vorspeisen

Geräucherter Lachs und Heilbutt  
mit frischem Meerrettich und Eichlaubsalat  
Hofgeflügel in Joghurtrahm  
mit Estragon und grünem Spargel  
Salat von Eismeergarnelen  
mit Dill und Sauerrahm  
Feldsalat in Kartoffel-Dressing  
und Streifen von der geräucherten Entenbrust  
Heringsalat mit Roter Bete  
Pumpernickel, Apfel, Gewürzgurke und Petersilie  
Vollkornbrot und gesalzene Butter

## Hauptgänge

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und Röstkartoffeln

Roastbeef vom Holsteiner Rind  
-vom Stück geschnitten-  
mit Perlzwiebel-Jus  
Kohlgemüse und Kartoffelgratin

## Dessert

Rote Beeren Grütze  
mit Vanillesauce  
Orangencrème  
mit gerösteten Mandeln (à part)

€ 59,50 pro Person  
+ € 12,50 pro Person mit Suppe

# Buffet „Herzhaftes vom Land“



## Vorspeisen

Kartoffel-Lauch-Salat mit Kaisersülze, Kapernäpfel  
und Sardellen-Senf-Mayonnaise  
Rote Bete Salat  
mit Meerrettich und geräucherten Forellenfilets und Frisée  
Tatar vom jungen Matjes mit Apfel-Zwiebel-Schmand  
und Pumpernickel  
Rosa gegarte Scheiben vom Rinderrücken  
mit Cornichons, Wachteleiern und Sauce Remoulade  
Kopfsalatherzen mit Zitronen-Rahmdressing  
Eismeergarnelen, Sprossen und Buttercroûtons  
Herzhaftes Bauernbrot  
mit gesalzener Butter und Kräuterschmand

## Hauptgänge

Ofengegarte Hofente  
in Orangen-Thymiansauce, geschmortes Wurzelgemüse  
und Serviettenknödel

Medaillons vom Lachs  
in Safransauce, Gurken-Dill-Gemüse  
und kleinen Röstkartoffeln

## Dessert

Apfel-Strudel mit Vanillesauce  
Mandelcrème mit karamellisierten Apfelspalten

€ 69,50 Person

# Buffet „Mediterrané“

## Suppe – vorab serviert

Weißer Tomatensuppe  
mit gerösteten Pinienkernen, Concassée und Basilikum

## Vorspeisen

Tafelspitz von der Färse  
mit Vinaigrette von dreierlei Linsen und Lauchzwiebeln  
Romana-Salatherzen mit Balsamicodressing  
Kräutercroûtons und gezupftem Ziegenkäse  
Italienischer Landschinken  
mit Honigmelone und Grissini  
Antipastivariation mit gefüllten Peperoni,  
gegrillte Zucchini, Auberginen, Artischockenherzen  
und Mandeloliven  
Salat von Meeresfrüchten  
mit Fenchel, Orange und Dillspitzen  
Pescaccio vom geräucherten Thunfisch  
mit Rucola und Gemüse-Tatar  
Ofenfrisches Ciabatta und Focaccia  
mit Basilikumcrème und Tomatentapenade

## Hauptgänge

Kross gebratene Doradenfilets in Safran-Noilly-Prat-Sauce,  
Grillgemüse und Pappardelle

Rücken vom Bioschwein im toskanischen Kräutermantel  
Schalotten-Jus, Brokkoli und Tomatengnocchi

## Dessert

Espressomousse mit Cantuccini  
und Blaubeer-Ragoût  
Limetten Panna Cotta  
im Glas serviert  
Gorgonzola und Taleggio  
mit Trauben, Feigensenf und Mandelfrüchtebrot

€ 72,00 pro Person

€ 12,50 pro Person Aufpreis für Suppe

# Buffet „Classic“



## Vorspeisen

Ganzer pochierter Lachs „en belle vue“  
mit Rauchlachs-Röschen, Eierbutter und Keta Kaviar  
Scheiben vom Jungschweinfilet  
im Kräutermantel gegart, auf Apfel-Lauch-Salat  
Medaillons vom Seeteufel  
mit geräuchertem Paprikapulver und Zitronen-Joghurt-Sauce  
Geräucherte Entenbrust mit Sellerie Salat,  
Orangenfilets und Sauce Cumberland  
Marinierte Garnelen  
mit Paprika, Avocado und Limone  
Feldsalat mit gezupftem Ziegenfrischkäse  
Honigvinaigrette und Datteln  
Ofenfrisches Stangenbaguette  
Ciabatta und Salzbutter

## Hauptgänge

Wolfsbarschfilet in Pernod  
Safran-Fenchel und tomatisierter Paprika-Reis

Geschmorte Ochsenbacke  
Trüffeljus, mit Spitzkohl in Rahm  
und Kartoffel-Brokkoli-Gratin

## Dessert

Mousse au Chocolat  
Haselnuss-Krokant und Erdbeercoulis  
Limonentarte mit gebranntem Baiser  
Mango-Ragoût mit Pistazieneis  
Variation von Norddeutschem Käse  
mit Quittensenf, Trauben und Walnüssen

€ 82,00 pro Person

# Buffet „Royale“



## Vorspeisen

Sashimi vom Thunfisch  
auf Glasnudel-Zuckerschotensalat,  
Mango mit Koriander und Sesam  
Cous Cous Salat mit getrockneten Früchten,  
Mandeln und gebratenen Wachtelbrüsten  
Pikanter Salat von Tomate, Chili und Papaya  
Gebackener Picandou Käse  
auf pikantem Grillgemüse, Kräutersalaten und schwarzen Oliven  
Sautierte Jakobsmuscheln auf Salat von blauen Kartoffeln  
Salat von Hofgeflügel mit getrockneten Tomaten,  
Kapern und Oliven  
Nordseekrabben mit Kopfsalatherzen  
und Limonen-Joghurt-Dressing  
Ofenfrisches Brot, Ciabatta und Baguette  
mit Salzbuttermilch und Basilikum-Crème

## Hauptgänge

Kross gebratener Zander  
auf Kartoffel-Lauch-Ragoût und Rieslingsauce

Angus Rinderfilet -vom Stück geschnitten-  
mit Sauce Béarnaise, jungem Gemüse  
und ofengegarte „La Ratte“ Kartoffeln

## Dessert

Bayerische Crème mit Himbeer-Ragoût  
Mini Schokoladen Crème Brûlée  
mit Ananas-Minz-Salat  
Passionsfruchtmousse mit Schokoladensplittern  
Auswahl von französischem Rohmilchkäse  
mit Walnüssen und frischen Feigen

€ 98,50 pro Person