



Shark's Party Time

## Unser Speisen- und Getrankesatalog

In diesem Katalog möchten wir Ihnen einige Auszüge aus unserem Lieferprogramm vorstellen.

Sie haben natürlich die Möglichkeit, aus unseren Vorschlägen ein neues Buffet bzw. Menü individuell zu erstellen. Sie können alle Artikel frei wählen, wir kalkulieren dann für Sie den entsprechenden Preis. Wir bieten selbstverständlich auch vegetarische Gerichte und Menüs an. Bitte fragen Sie hierzu gezielt nach.

Die Auslieferung im Umkreis von 25 km ist im Preis enthalten, wenn der Bestellwert mindestens 77,00 Euro beträgt. Auslieferungen erfolgen auch an Sonn- und Feiertagen ohne Aufschlag. Die Produktion erfolgt ausschließlich auftragsbezogen, wobei wir absolute Frische garantieren.

Druckfehler und Änderungen behalten wir uns vor; Shark's Party Time Bernhagen e. K., HRA 4943 Siegburg. Alle vorigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. – Die Geschäftsführung – 09.2018

Wir unterstützen Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung!

Shark's Party Time

Unterstr. 9, 53859 Niederkassel

Telefon: 02208/770994

Handy: 0163/3219377

Telefax: 02208/770995

E-Mail: info@sharkspartytime.de

[www.sharkspartytime.de](http://www.sharkspartytime.de)

<b>Bratenplatte</b>	Mit Pfefferbraten, Straßburger Kasseler, Zigeunerschinkenbraten, Putenbrust, Schweinebraten und Floridakasseler	4–6 Personen	28,00 €
		6–8 Personen	32,10 €
		10–12 Personen	40,80 €
<b>Schinkenplatte „Windsor“</b>	Mit luftgetrocknetem Knochenschinken, Alemannenschinken, Schinkenspeck, Lachsschinken und Rauchfleisch	4–6 Personen	31,50 €
		6–8 Personen	36,20 €
		10–12 Personen	45,90 €
<b>Gemischte Schinkenplatte</b>	Mit gekochtem Hinterschinken, Alemannenschinken, Kaminrauschschinken, Schwarzwälder Schinken, Lachs- und Knochenschinken	4–6 Personen	31,50 €
		6–8 Personen	36,20 €
		10–12 Personen	45,90 €
<b>Gutsherrenplatte</b>	Mit Thüringer Leberwurst, Schweinskopfsülze, Schinkenteewurst, Bauchrolle, Fleischrotwurst, Zwiebelmettwurst, Schinkenspeck, Räuchermettenden und Griebenschmalz	4–6 Personen	28,00 €
		6–8 Personen	32,10 €
		10–12 Personen	40,80 €
<b>Gemischte Wurstplatte</b>	Mit Bierschinken, Rindfleischsülze, Schinkensülze, Paprikalyoner, Zungenpastete, Hähnchen in Aspik und Bierwurst	4–6 Personen	28,00 €
		6–8 Personen	32,10 €
		10–12 Personen	40,80 €
<b>Feine Aufschnittplatte</b>	Mit Putenbrust, Salami, Bierschinken, Fleischwurst, gekochtem Hinterschinken, Rauchfleisch und Schwarzwälder Schinken	4–6 Personen	31,50 €
		6–8 Personen	36,20 €
		10–12 Personen	45,90 €
<b>Kochschinkenplatte</b>	Variationen von gekochtem Schinken, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Melonenhappen und Sahnemeerrettich	4–6 Personen	31,50 €
		6–8 Personen	36,20 €
		10–12 Personen	50,80 €
<b>Lachsschinkenplatte</b>	Variationen von Lachsschinken, Melonenschiffchen, Senf und Meerrettichcreme	4–6 Personen	31,50 €
		6–8 Personen	36,20 €
		10–12 Personen	50,80 €
<b>Bayrische Platte</b>	Mit Leberkäse, Schinkenkrustenbraten, Eisbeinsülze, Weißwürsten, süßem Senf und Laugenbrezeln	4–6 Personen	28,00 €
		6–8 Personen	32,10 €
		10–12 Personen	40,80 €
<b>Mettigel</b>	Thüringer Mett mit Zwiebelwürfeln und Röstzwiebeln	4–6 Personen	19,30 €
		6–8 Personen	23,90 €
		10–12 Personen	33,65 €
<b>Geflügelplatte</b>	Variationen von Geflügelwurst und Geflügelsülze, gegrillte Hähnchenflügel mit Salsa- und Cocktaildip	4–6 Personen	31,50 €
		6–8 Personen	36,20 €
		10–12 Personen	50,80 €

**Bei allen Wurstplatten gehen wir von ca. 200 g Wurst pro Person aus. Wir reichen zu unseren Wurstplatten Schwarzbrot, Party-Brötchen und Butter.**

„International“	Mit Schweizer Emmentaler, Walnusstorte, Mini-Babybel, Blue Castello, Pfeffertorte, Gérardont, Gouda, Bressot und Bianco- Butterkäse	4–6 Personen	32,40 €
		6–8 Personen	36,10 €
		10–12 Personen	40,85 €
„Gemischt“	Mit Blue Castello, Schinkenkäse, Schweizer Emmentaler, Edelweiß-Tortenbrie, Gouda, Pfeffer- und Walnusstorte sowie Butterkäse	4–6 Personen	29,75 €
		6–8 Personen	36,55 €
		10–12 Personen	40,85 €
„Rustikal“	Mit frischem holländischem Gouda und Edamer, Schnittlauchrolle, Räucherkäse, Filetgouda und Biarom-Pfefferkäse	4–6 Personen	29,60 €
		6–8 Personen	34,65 €
		10–12 Personen	38,85 €
„Camembert“	Mit französischem Schneekäse, Supreme, Gérardont, Tortenbrie, Bon Champi, Bonifaz und Cambozola	4–6 Personen	32,10 €
		6–8 Personen	39,25 €
		10–12 Personen	43,85 €
„Französisch“	Mit französischen Käsespezialitäten der Saison und Weintrauben	4–6 Personen	32,10 €
		6–8 Personen	39,25 €
		10–12 Personen	43,85 €
„Italienisch“	Mit italienischen Käsespezialitäten der Saison und Honigmelonenhappen	4–6 Personen	32,10 €
		6–8 Personen	39,25 €
		10–12 Personen	43,85 €
„Griechisch“	Mit griechischen Käsespezialitäten der Saison und Oliven	4–6 Personen	32,10 €
		6–8 Personen	39,25 €
		10–12 Personen	43,85 €
„Europäisch“	Mit gemischten europäischen Käsespezialitäten der Saison und gemischten Früchten	4–6 Personen	32,10 €
		6–8 Personen	39,25 €
		10–12 Personen	43,85 €
Käseigel	Mit Gouda-, Edamer- und Leerdamerwürfeln – mundgerecht auf handlichen Spießen, mit Früchten dekoriert	4–6 Personen	24,40 €
		6–8 Personen	29,10 €
		10–12 Personen	33,65 €

**Bei allen Käseplatten gehen wir von ca. 200 g Käse pro Person aus. Wir reichen zu unseren Käseplatten Schwarzbrot, Party-Brötchen und Butter!**

<b>Fischplatte „Klabautermann“</b>	Mit Heringsfiletröllchen, Kronsild, Heringen in Gelee, Bismarckheringen, Rollmöpsen, Matjesfilets, Heringssalat „Rot und weiß“	4–6 Personen	28,45 €
		6–8 Personen	36,15 €
		10–12 Personen	45,85 €
<b>Fischplatte „Lukull“</b>	Mit Seelachs, Eismeerkrabbenfleisch, verschiedene Räuchermakrelenfilets, Heringen in Gelee, friesischem Fischertopf und Remouladencreme	4–6 Personen	28,45 €
		6–8 Personen	36,15 €
		10–12 Personen	45,85 €
<b>Schlemmerplatte</b>	Mit gekochten Riesengarnelenschwänzen, Räucheraalhappen, Nordseekrabbenfleisch, Schillerlocken und Cocktailcreme	4–6 Personen	41,75 €
		6–8 Personen	51,45 €
		10–12 Personen	68,35 €
<b>Casinoplatte</b>	Mit geräuchertem kanadischem Wildlachsfilet, Forellenfilethappen, Räucheraalfilets, Nordseekrabbenfleisch und schwedischer Senfsauce	4–6 Personen	41,75 €
		6–8 Personen	51,45 €
		10–12 Personen	68,35 €
<b>Matjesplatte „Störtebecker“</b>	Mit milden Matjesfilets, Zwiebelringen Puszatasalat, Preiselbeergelee und Sahnemeerrettichcreme	4–6 Personen	28,45 €
		6–8 Personen	36,15 €
		10–12 Personen	45,85 €
<b>Matjesplatte „Shark’s Spezial“</b>	Mit Matjesfilets, Matjesröllchen, Matjes „Lord Nelson“, Zwiebelmatjesfilets, Aalrauchmatjes, Matjessalat und Preiselbeergelee	4–6 Personen	28,95 €
		6–8 Personen	36,65 €
		10–12 Personen	46,35 €
<b>Marinierte Heringsplatte</b>	Mit Kronsild, Bismarckheringen, Delikatessrollmöpsen, Matjesfilets, Bratrollmöpsen und Heringen in Gelee	4–6 Personen	28,45 €
		6–8 Personen	36,15 €
		10–12 Personen	45,85 €
<b>Kapitänsplatte</b>	Mit Bücklingsfilets, Schillerlocken, diversen Räuchermakrelenfilethappen, schwarzem Heilbutt, Forellenfilets und Aalfilethappen	4–6 Personen	36,65 €
		6–8 Personen	46,35 €
		10–12 Personen	61,20 €
<b>Matrosenplatte</b>	Mit geräucherten Rollmöpsen, diversen Räuchermakrelenfilets, schwarzem Heilbutt, Kieler Sprotten, Seeaal und Bücklingen	4–6 Personen	28,95 €
		6–8 Personen	36,65 €
		10–12 Personen	46,35 €
<b>Schwedische Lachsplatte</b>	Mit Graved Lachs und Räucherlachs, Räucherlachsrollchen mit Spargel, gegrilltem Lachsfilet mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich	4–6 Personen	36,65 €
		6–8 Personen	46,35 €
		10–12 Personen	61,20 €
<b>Norwegische Lachsplatte</b>	Mit Stremellachsvariationen, Melonenschiffchen mit Räucherlachssegeln, gegrilltem Lachsfilet mit Senfhaube, Lachslocken und Saucen	4–6 Personen	36,65 €
		6–8 Personen	46,35 €
		10–12 Personen	61,20 €
<b>Räucherfischplatte „Hall XII“</b>	Mit Sprotten, Butterfisch, Markrelenfilets, schwarzem Heilbutt, Schillerlocken, Stremellachs, Beize und Preiselbeergelee	4–6 Personen	28,45 €
		6–8 Personen	36,15 €
		10–12 Personen	45,85 €

<b>Fischplatte „Neptun“</b>	Mit gegrillten Thunfisch- und Schwertfischmedaillons, Garnelenspießen, Krabbencocktail, Cocktail- und Knoblauchsauce	4–6 Personen	38,70 €
		6–8 Personen	51,00 €
		10–12 Personen	68,40 €
<b>Backfischplatte</b>	Mit gebackenen Seelachs, Rotbarsch- und Kabeljaufilethappen, Schollenfiletröllchen, Remouladen-, Knoblauch- und Cocktaildip	4–6 Personen	36,65 €
		6–8 Personen	46,35 €
		10–12 Personen	61,20 €
<b>Forellenplatte</b>	Mit frisch geräucherten Wacholderforellen, Forellenfilethappen, Preiselbeerforellenfilets, Forellenkaviar und Ei sowie Meerrettichcreme	4–6 Personen	41,80 €
		6–8 Personen	51,50 €
		10–12 Personen	68,40 €
<b>Scampiplatte</b>	Mit frisch gegrillten Knoblauchscampi, Kräuterscampi, Scampiffleisch in Cocktailcreme, Scampispeisen und Knoblauchsauce	4–6 Personen	39,20 €
		6–8 Personen	51,50 €
		10–12 Personen	68,90 €
<b>Garnelenplatte</b>	Mit gegrillten Riesengarnelen in Knoblauchbutter, Garnelenschwänzen in Sherrycreme, Kräutergarnelenspießen und Cocktailremoulade	4–6 Personen	59,15 €
		6–8 Personen	78,10 €
		10–12 Personen	119,50 €
<b>Krustentierplatte</b>	Mit frisch gekochten Taschenkrebse, Riesengarnelen, Babyhummer, Jakobsmuscheln, Scampis, Knoblauch- und Cocktailcreme	4–6 Personen	59,65 €
		6–8 Personen	78,60 €
		10–12 Personen	120,00 €
<b>Shrimpsplatte</b>	Mit Shrimpscocktail „Miami“, Eismeershrimpsfleisch, gekochten Grönlandshrimps, Shrimps im Backteig, Knoblauch- und Cocktailcreme	4–6 Personen	39,20 €
		6–8 Personen	51,50 €
		10–12 Personen	68,90 €
<b>Krabbenplatte</b>	Mit gekochten Grönlandkrabben, Hummer- und Nordseekrabbenfleisch, Nordseekrabbencocktail, Cocktail-, Knoblauch- und Currysauce	4–6 Personen	40,70 €
		6–8 Personen	53,00 €
		10–12 Personen	70,40 €
<b>Hummerplatte</b>	Mit frisch gekochtem Kanadischem Hummer auf Salatbett, Hummerbutter, Cocktail- und Hummersauce	Pro Person	Tagespreis
<b>Austernplatte</b>	Mit frischen irischen Felsenaustern und französischen Atlantikaustern (F. d. C. No. 1), auf Eisbett, mit Zitronenscheiben	Pro Personen	Tagespreis
<b>Muschelplatte</b>	Mit frisch gekochten Jakobs-, Grünschal-, Vongole-Verace- und Miesmuschelnfleisch, mit Tomaten-, Kräuter- und Knoblauchsauce	4–6 Personen	36,65 €
		6–8 Personen	46,35 €
		10–12 Personen	61,20 €
<b>Langustenplatte</b>	Mit frisch gekochten irischen Langustenschwänzen, gefüllten Tomaten mit Basilikumcreme, Cocktaildip und Hummerkrabbensalat	Pro Person	Tagespreis
<b>Kaviarplatte</b>	Mit deutschem Kaviar, Forellenkaviar und Ketalachskaviar, halben Eiern mit Seelachsschnitzeln und Champagnercreme	4–6 Personen	36,65 €
		6–8 Personen	46,35 €
		10–12 Personen	61,20 €

## Unsere Empfehlung für Stehempfänge

sind reichhaltig angerichtete und appetitlich dekorierte Canapés.

Wir empfehlen 3–5 Stück pro Person, wahlweise belegt mit:

Thüringer Mett	1,50 €	Kaviar und Ei	1,75 €
Käse	1,50 €	Seelachsschnitzeln	1,75 €
Mettwurst	1,50 €	Räucherforellenfilet	1,75 €
Frikadelle (klein)	1,50 €	Matjesfilet mit Zwiebelringen	1,75 €
Pfeffermakrelenfilet	1,50 €	Schweinemedailon	2,00 €
Zwiebelmakrelenfilet	1,50 €	Roastbeef mit Meerrettichsahne	2,00 €
Knoblauchmakrelenfilet	1,50 €	Rindertatar	2,00 €
Mexikomakrelenfilet	1,75 €	Lachstatar	2,00 €
Kochschinken mit Spargel	1,75 €	Räucherlachs mit Meerrettichsahne	2,00 €
Schweinebraten	1,75 €	Graved Lachs mit Senfsauce	2,00 €
Putenbrust mit Pfirsich und Mandeln	1,75 €	Räucheraalfilet	2,00 €
Kasseler	1,75 €	Nordseekrabbenfleisch	2,00 €
Lachsschinken mit Melone	1,75 €	Garnelenschwänzen mit Aiolicreme	2,00 €

## Der rustikale Imbiss

<b>Ein halbes Brötchen, belegt mit:</b>	Thüringer Mett, verschiedenem Käse, Mettwurst, Pfeffermakrelenfilet, Zwiebelmakrelenfilet, Knoblauchmakrelenfilet	Stück:	1,55 €
<b>Ein halbes Brötchen, belegt mit:</b>	Mexikomakrelenfilet, Kochschinken, Schinken, Schweinebraten, Putenbrust, Kasseler, Frikadelle, Lachsschinken, Kaviar und Ei, Matjesfilet, Seelachsschnitzeln, Forellenfilet	Stück:	1,95 €
<b>Ein halbes Brötchen, belegt mit:</b>	Schweinemedailon, Roastbeef, Räucherlachs, Graved Lachs, Räucheraalfilet, Riesengarnelen, Nordseekrabbenfleisch, Schillerlocke	Stück:	2,55 €

<b>Spargelcremesuppe</b>	Mit Baguettebrötchen	<b>4,50 €</b>
<b>Brokkolirahmsuppe</b>	Mit Baguettebrötchen	<b>4,50 €</b>
<b>Zwiebelsuppe</b>	Mit Croûtons und Baguette	<b>4,50 €</b>
<b>Gemüsesuppe</b>	Mit Markklößchen, Eierstich und Brot	<b>4,90 €</b>
<b>Tomatencremesuppe</b>	Mit frischen Kräutern, Croûtons und Baguette	<b>4,50 €</b>
<b>Hühnersuppe</b>	Mit Einlage und Baguettescheiben	<b>4,90 €</b>
<b>Hochzeitsuppe</b>	Mit Mettbällchen und Brot	<b>5,00 €</b>
<b>Erbsensuppe</b>	Mit Suppenfleisch, Kochwurst, Siedewurst und Brötchen	<b>5,30 €</b>
<b>Linsensuppe</b>	Mit Suppenfleisch, Kochwurst, Siedewurst und Brötchen	<b>5,30 €</b>
<b>Kartoffelsuppe</b>	Mit Suppenfleisch, Kochwurst, Siedewurst und Brötchen	<b>5,30 €</b>
<b>Bohnensuppe</b>	Mit Suppenfleisch, Kochwurst, Siedewurst und Brötchen	<b>5,30 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b>	Mit gerösteten Party-Brötchen	<b>5,90 €</b>
<b>Mitternachtssuppe</b>	Mit gerösteten Party-Brötchen	<b>5,90 €</b>
<b>Ochsenchwanzsuppe</b>	Mit Baguette	<b>5,90 €</b>
<b>Mockturtlesuppe</b>	Mit Eierscheiben, Worcestersauce und Stangenbrot	<b>6,95 €</b>
<b>Bihunsuppe</b>	Mit frischem Gemüse und Krabbenbrot	<b>6,15 €</b>
<b>Geflügeleintopf „Asia“</b>	Mit frischem Gemüse, Putenbrustfilet und Krabbenbrot	<b>6,90 €</b>
<b>Fischsuppe</b>	Mit Rotbarsch- und Kabeljaufilet	<b>7,15 €</b>
<b>Aalsuppe</b>	Hamburger Art, mit Räucheraalstückchen	<b>8,90 €</b>
<b>Räucherfischsuppe</b>	Mit Backpflaumen, Räucherfischfilet und Brötchen	<b>6,65 €</b>
<b>Lachscremesuppe</b>	Mit Lachsfilet und Brötchen	<b>6,35 €</b>
<b>Hummersuppe</b>	Mit Hummerfleisch, Cognac und Kräuterbaguette	<b>8,70 €</b>
<b>Nordseekrabbensuppe</b>	Mit Krabbenfleisch, Knoblauch- und Kräuterbaguette	<b>8,70 €</b>
<b>Krebssuppe</b>	Mit Krebsfleisch, Knoblauch- und Kräuterbaguette	<b>8,70 €</b>
<b>Bouillabaisse</b>	Mit frischen Meeresfrüchten, Seeteufel und Baguette	<b>8,70 €</b>
<b>Labskaus</b>	Mit Rollmops, Brathering und Roter Beete	<b>9,20 €</b>

**Der Preis bezieht sich jeweils auf 1 | Suppe! (dies entspricht etwa 2 bis 3 Portionen).**

Variationen von geräuchertem Lachs an Salat, mit schwedischer Senfsauce	5,20 €
Feinste Lachs-Hummer-Terrine an Salat, mit Cocktaildip	5,20 €
Forellenfilet an Salat, mit Preiselbeergelee	4,20 €
Variationen vom Matjesfilet mit Meerrettichsahne und Salat	4,90 €
Exotischer Krabbencocktail, serviert in halber Ananas	5,95 €
Nordseekrabbenfleisch an Salat, mit Cocktailremoulade	5,95 €
Maritimer Meeresfrüchtesalat mit Oliven, Frühlingszwiebeln und Sellerie	4,90 €
Gegrillte Riesengarnelenschwänze an Salat, mit Knoblauchcreme	5,95 €
Blätterteigschnecken mit Räucherlachsfüllung, Sahnemeerrettich und Salat	5,20 €
Blätterteigfische, gefüllt mit Forellenkaviar, Ei und Salat	4,20 €
Babyhummer an Salat, mit exotischen Früchten und Hummersauce mit Cognac	8,30 €
Melonenschiffchen mit Räucherlachs- und Schinkensegeln an Salat	4,65 €
Verschiedene geräucherte Makrelenfilethappen mit Honig-Senf-Creme	3,95 €
Gegrillte Lachsfilethappen mit schwedischer Senfsauce, Baguette und Salat	4,85 €
Gegrilltes Red-Snapper-Filet auf exotischem Fruchtsalat, mit Pfirsichcreme	5,90 €
Marinierte Meeresfrüchte mit Salat, Baguette und Knoblauchbutter	3,60 €
Cocktailshrimps mit Fruchtspießchen, Aioli und Baguette	4,35 €
Räucheraalfilethappen an Salat, mit Aalkatenschwarzbrot und Partyschmalz	6,65 €
Halbe gegrillte Avocado mit Kaninchenfiletfüllung, Salat und Sherrycreme	5,35 €
Roastbeefröllchen mit Spargelfüllung auf Salatbett, mit Meerrettichsauce	4,85 €
Kalte Entenbrust mit Salat und Pfirsichspalten, Orangencreme und Baguette	5,60 €
Gegrillte Kaninchenfilets mit frischen Waldbeeren auf Feldsalat-Waldpilz-Bett, mit frischem Schwarzbrot und Partyschmalz sowie Preiselbeergelee	5,90 €
Gefüllte Tomaten mit Erbsen-Sahne-Creme auf Salatbett, mit Schinken	3,60 €

**Preise pro Portion**



Frische Nordseekrabben mit Rührei, Schwarzbrot, Salat und Cocktailcreme	6,25 €
Gegrillte Riesengarnelen am Spieß mit Salat, Baguette und Knoblauchdip	6,25 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf tropischem Salat mit Hummersauce	6,25 €
Meeresfrüchte in Tomatensauce mit Meeresalgen, Knoblauch und Baguette	3,60 €
Spinatmaultaschen mit Räucherlachsfüllung in Basilikum-Sahne-Sauce	4,35 €
Heilbuttroulade mit Schinken-Käse-Füllung, Dillrahmsauce und Salat	5,10 €
Gebackene Wellhornschnecken mit Knoblauchbutter und Baguette	5,10 €
Gekochter Taschenkrebs mit Krebsbuttersauce, Salat und Baguette	8,30 €
Lachsroulade mit Krabbenfleischfüllung, Senf-Honig-Creme und Salat	5,10 €
Frittierte Tintenfischringe mit Knoblauch- und Cocktailcreme sowie Baguette	3,90 €
Gefüllte Weinblätter in Feta-Sahne-Sauce mit Baguette	3,90 €
Kleine Pasteten mit Kaninchenfüllung auf Salatbett	5,10 €
Gegrillter Süßmais kolben mit Butter und Tomatensauce	2,95 €
Antipasti: Artischockenherzen, Auberginen- und Zucchinischeiben in Tomaten-Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken, sowie Olivenbrot	3,50 €
Überbackene Champignons mit Zwiebeln und Schinkenstreifen	3,60 €
Überbackener Blumenkohl mit Kochschinken, Käse-Sahne-Sauce und Baguette	3,40 €
Überbackener Brokkoli, mit Sahnesauce Schinkenstreifen und Baguette	3,40 €
Kleine Spinatpizza mit Schafskäse überbacken	2,95 €
Kleine Thunfischpizza mit Ananas und Artischockenherzen	3,40 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeergelee und Baguette	3,40 €
Gebackene Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Baguette	4,75 €
Gebackene Riesengemüsezwiebel mit Rinderhackfleischfüllung, Tomaten-Chili- und Chesterkäse-Knoblauch-Sauce sowie frischem Zwiebelbrot	3,35 €
Gebackene Wachteln mit Waldpilz-Estragonrahm-Füllung in einem Birnen-Backpflaumen-Bett mit Portweinsauce, dazu Kräuterbutter und Brot	7,40 €
Enchiladas: Maismehlfladen mit einer Füllung aus Rinderhackfleisch und Tomaten, mit mexikanischem Salat und Käse-Knoblauch-Sauce	4,10 €
Gegrillte Kalbsfleischspießchen mit Erdnusssauce und Salat	4,85 €
Maultaschen mit Gänseleberfüllung in Estragonrahmsauce	4,10 €

## Unsere Empfehlung

Ein warmes Menü besteht aus einem Fleisch- oder Fischgericht, zwei Beilagen sowie einem Salat der Saison. Die Beilagen können Sie beliebig auswählen. Der Menüpreis ergibt sich durch die Addition der entsprechenden Preise laut Preislistenseiten für Fleisch- bzw. Fischgerichte.

Petersilienkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Schmorkartoffeln

Kartoffelrösti

Kartoffeltaler

Kartoffelsalat

Kartoffelpüree

Folienkartoffeln mit Quark

Kartoffelgratin

Kartoffelgratin mit Schinken

Kartoffelgratin mit Lachs

Kartoffelgratin mit Krabbenfleisch

Eierspätzle

Grüne Nudeln

Basmatireis

Wildreis

Gemüseplatte mit Sauce hollandaise

Rotkohl

Apfel-Schinken-Rotkraut

Sauerkraut

Bayrisches Bierkraut

Schlesisches Schmorkraut

Kaisergemüse mit Sauce hollandaise

Süßmaiskolben mit Butter und Salsa

Erbsen- und Wurzelgemüse

Stangenspargel mit Zitronenhollandaise

Bohnenbündchen im Schinkenwickel

Brokkoli mit Buttersauce

Ratatouille mit Tomaten-Sahne-Sauce

Schwarzwurzeln in Sauerrahmcreme

Geschmorte Waldpilze mit Rahmsauce

Gemüselasagne

## Salate

Gemischter Feldsalat der Saison mit Joghurtsauce oder Kräuterdressing

Feiner Krautsalat mit Paprikastreifen in süßsaurem Dressing

Gemischter italienischer Salat der Saison mit Käse und Balsamicodressing

<b>Schweinenackenbraten</b>	Ohne Knochen, mit dunkler Sahnesauce	<b>12,65 €</b>
<b>Lummerbraten</b>	Mit Rahmsauce	<b>12,65 €</b>
<b>Spießbraten</b>	Mit Zwiebelrahmsauce	<b>12,65 €</b>
<b>Schinkenbraten</b>	Mit dunkler Rahmsauce und Kümmelbrot	<b>13,20 €</b>
<b>Krustenbraten</b>	Mit bayrischer Weißbiersauce und Zwiebelbrot	<b>13,20 €</b>
<b>Grillhaxe</b>	Mit bayrischer Weißbiersauce und Schinkenbrot	<b>13,20 €</b>
<b>Kasseler Lummerbraten</b>	Mit Weinkrautsauce und Baguette	<b>13,70 €</b>
<b>Kasseler im Blätterteig</b>	Auf Weinkrautbett, mit Rahmsauce	<b>13,70 €</b>
<b>Schweineroulade</b>	Mit Kochschinken- Kraut-Füllung und heller Sauce	<b>13,70 €</b>
<b>Schweineschnitzel</b>	Wiener Art, auf gegrillten Früchten	<b>13,70 €</b>
<b>Cordon bleu</b>	Mit Käse-Sahne-Sauce und Ananas	<b>13,70 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b>	Mit Champignonrahmsauce	<b>13,70 €</b>
<b>Zigeunerschnitzel</b>	Mit feuriger Tomatenrahmsauce und Paprika	<b>13,70 €</b>
<b>Schweinemedallions</b>	Auf frischen Waldpilzen	<b>15,00 €</b>
<b>Schweinefiletspitzen</b>	Auf Pfirsichbett, mit Estragonrahmsauce	<b>16,25 €</b>
<b>Rahmgeschnetzeltes</b>	Mit Champignons und Zwiebeln	<b>13,70 €</b>
<b>Zwiebelfleisch</b>	Mit Rahmsauce und frischem Zwiebelbrot	<b>13,70 €</b>
<b>Paprikageschnetzeltes</b>	Mit Auberginen, Zucchini und Ratatouillesauce	<b>13,70 €</b>
<b>Grillspieß</b>	Mit Auberginen, Zucchini und Zaziki	<b>12,65 €</b>
<b>Schweineschaschlik</b>	Mit Zwiebeln, Paprika, Bauchspeck und sauce	<b>13,00 €</b>
<b>Mandelfilet</b>	Auf Früchtebett, mit Käse-Sahne-sauce und Mandeln	<b>15,00 €</b>
<b>Filet „California“</b>	Mit Ananas, Pfirsichspalten, Käse und Sahne überbacken	<b>16,00 €</b>
<b>Grillplatte Schwein</b>	Marinierte Filet- und Nackensteaks, verschiedene Spieße und Bauchfleisch – frisch gegrillt, mit Barbecue-, Texas- und Sherrysauce und gemischtem Brotkorb	<b>17,60 €</b>
<b>Spanferkelkeule</b>	Mit knackiger Kruste und Rahmsauce	<b>14,50 €</b>
<b>Spanferkelbraten</b>	Mit würziger sauce und Zwiebelbaguette	<b>14,50 €</b>
<b>Spanferkel „Griechisch“</b>	Nach Gyrosart, mit Schafskäse und mariniertem Kraut überbacken, Zaziki und Fladenbrot	<b>15,25 €</b>
<b>Spanferkel</b>	Ganz gebacken, mit knackiger Kruste und Brot	<b>15,25 €</b>

<b>Rinderschmorbraten</b>	Mit Rahmsauce und Backpflaumen	14,15 €
<b>Rinderhüftbraten</b>	Mit dunkler Rahmsauce	14,70 €
<b>Rinder-Zwiebel-Braten</b>	In Zwiebelrahmcreme	14,70 €
<b>Tafelspitz</b>	Auf Gemüsebett, mit Meerrettichsauce	15,20 €
<b>Sauerbraten „Rheinisch“</b>	Mit Rosinen und Apfelmus	15,20 €
<b>Sauerbraten „Schlesisch“</b>	In Rahmsauce	15,20 €
<b>Rinderrouladen</b>	Mit Zwiebel-Schinken-Füllung und dunkler Sauce	16,00 €
<b>Geschnetzeltes „Stroganoff“</b>	Mit Sauerrahm und Grillgurke	14,70 €
<b>Rahmgeschnetzeltes</b>	Mit Zwiebeln und frischen Champignons	14,00 €
<b>Rinderfiletspieß</b>	Mit Pfeffer- und Barbecuesauce und Zwiebelbrot	17,75 €
<b>Roastbeefbraten</b>	Mit Meerrettichsauce und gemischtem Brotkorb	16,75 €
<b>Argentinisches Hüftsteak</b>	In Sherrycreme, mit Kapern	17,60 €
<b>Argentinisches Filetsteak</b>	Durchgebraten, mit Pfeffersauce und Schinkenbrot	18,65 €
<b>Filetsteak</b>	Mit geschmortem Schinken und Champignons	17,60 €
<b>Rinderfiletmedaillons</b>	Mit Portweinsauce und grünem Pfeffer	17,60 €
<b>Rumpsteak</b>	Mit geschmortem Schinken und Champignons	18,65 €
<b>T-Bonesteak</b>	Mit gefüllten Champignons und Kräuterbutter	18,65 €
<b>Filet „Wellington“</b>	Mit Portweinsauce und Meerrettichdip	20,30 €
<b>Rinderhackbraten</b>	Mit Rahmsauce	14,15 €
<b>Rinderhacksteak</b>	Gefüllt mit Feta, dazu Zaziki und Fladenbrot	14,15 €

<b>Halb und halb</b>	Rinder- und Schweinesaftbraten mit Rahmsauce	<b>14,20 €</b>
<b>Gulasch</b>	Mit dunkler Rahmsauce, Zwiebeln und Pilzen	<b>14,20 €</b>
<b>Gulasch „Ungarisch“</b>	Mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kümmel	<b>14,20 €</b>
<b>Hackbraten</b>	Mit Eierfüllung und Rahmsauce	<b>13,65 €</b>
<b>Gemischte Grillplatte</b>	Mit marinierten und frisch gegrillten argentinischen Filetsteaks, Schweinemedallions, gemischten Spießen, Nackensteaks, Schweinebauch und gefüllten Rinderhacksteaks – mit verschiedenen Grillsaucen, Oliven-Sellerie-Salat, Zaziki, gemischtem Brotkorb, Butter und Schmalz	<b>20,30 €</b>

## Seite 1

<b>Hühnerfrikassee</b>	Mit Spargel, Champignons und heller Rahmsauce	<b>11,10 €</b>
<b>Hähnchenschnitzel</b>	Paniert, auf Früchtebett, mit Currydipp	<b>13,00 €</b>
<b>Gebackene Hähnchenbrust</b>	Mit Ananas, Champignons, Chesterkäse und Sahne	<b>13,00 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	Mit Pfirsichstreifen und Orangencreme	<b>13,65 €</b>
<b>Hähnchencordon bleu</b>	Mit Käse-Kochschinken-Füllung und Safransauce	<b>13,00 €</b>
<b>Hähnchenkeulen</b>	Mit Dips und Baguette	<b>11,10 €</b>
<b>Brathähnchen</b>	Mit Dips und Baguette	<b>11,65 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b>	Mit Champignons und exotischen Früchten	<b>12,65 €</b>
<b>Putenschnitzel</b>	Paniert, auf Früchtebett, mit Currydip	<b>13,65 €</b>
<b>Putencordon bleu</b>	Mit Käse-Kochschinken-Füllung und Orangensauce	<b>13,65 €</b>
<b>Putenbrüstchen</b>	Mit Pfirsichstreifen, Orangencreme und Sauerrahm	<b>14,20 €</b>
<b>Putenfilet, überbacken</b>	Mit Pfirsichstreifen, Ananas, Käse und Zitronenrahmsauce	<b>14,20 €</b>
<b>Putenbraten</b>	Mit Kräuterkruste und Rahmsauce	<b>13,65 €</b>
<b>Bratgans</b>	Mit Apfel-Kartoffel-Füllung und heller Sauce	<b>15,75 €</b>
<b>Gänsekeulen</b>	Mit Bratäpfeln und Sahnesauce	<b>15,25 €</b>
<b>Gänsebrust</b>	Mit Pfirsich-Orangen-Rahmsauce	<b>17,30 €</b>
<b>Bratente</b>	Mit Apfel-Backpflaumenfüllung und Rahmsauce	<b>16,25 €</b>
<b>Entenkeulen</b>	Auf Früchtebett, mit Orangensauce	<b>16,00 €</b>
<b>Entenbrust</b>	Im Kräutermantel, mit Pfirsichcreme und Rahmsauce	<b>17,70 €</b>
<b>Geflügelgulasch</b>	Mit Champignons, Paprika, und Estragonrahmsauce	<b>13,65 €</b>
<b>Geflügelspieß</b>	Mit Dips und Baguette	<b>14,20 €</b>
<b>Geflügelpasteten</b>	Mit drei verschiedenen Füllungen	<b>16,55 €</b>

## Seite 2

---

---

<b>Geflügelgrillplatte</b>	Mit marinierten, frisch gegrillten Hähnchen-, Puten- und Straußensteaks, Geflügelspießen, Hähnchen- und Gänsekeulen, Früchtespießen, verschiedenen Saucen und gemischtem Brotkorb	<b>20,30 €</b>
<b>Staußenfilet</b>	Mit Käse-Orangen-Sauce und Mandelsplittern	<b>18,80 €</b>
<b>Straußenspieße</b>	Mit Ananas, Kochschinken, Dip und Brot	<b>16,75 €</b>
<b>Straußensteak</b>	Auf Früchterahmbett, mit grüner Pfeffersauce	<b>18,80 €</b>
<b>Wachteln</b>	Mit Backpflaumen- und Waldpilzfüllung, Preiselbeergelee und Geflügelrahmsauce	<b>18,20 €</b>

## Kalbfleischgerichte

<b>Kalbsbraten</b>	Mit würziger Kruste und Sauerrahmsauce	<b>17,10 €</b>
<b>Kalbsschnitzel Wiener Art</b>	Paniert, durchgebraten, mit exotischen Früchten	<b>17,75 €</b>
<b>Kalbscordon bleu</b>	Mit Chesterkäse- und Kochschinkenfüllung	<b>17,75 €</b>
<b>Rückensteak</b>	Mit Champignons und Rahmsauce	<b>18,60 €</b>
<b>Filetsteak</b>	Mit frischen Butterpfifferlingen	<b>20,30 €</b>
<b>Medaillon</b>	Mit Blätterteigröllchen und Estragonrahmsauce	<b>20,30 €</b>
<b>Kalbsspieß</b>	Mit Pfirsichspalten, Ananas und Safrancremesauce	<b>17,75 €</b>
<b>Züricher Geschnetzeltes</b>	Mit gemischtem Brotkorb	<b>16,75 €</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	In Sherryrahmcreme mit Champignons	<b>16,75 €</b>
<b>Kalbsfilet, überbacken</b>	Auf Früchtebett, mit Estragon-Käse-Sauce und Nüssen	<b>18,60 €</b>

## Lammfleischgerichte

<b>Lammbraten</b>	Auf Gemüsebett, mit Tomatenrahmsauce	<b>16,00 €</b>
<b>Lammkeule</b>	Mit Auberginen und Zucchini	<b>18,05 €</b>
<b>Lammrücken</b>	Mit Knoblauchrahmsauce und Baguette	<b>17,25 €</b>
<b>Lammragout</b>	Mit Tomaten, Bohnen, Paprika und Ratatouillesauce	<b>14,50 €</b>
<b>Lammgeschnetzeltes</b>	Mit Gemüserahmsauce , Zaziki und Fladenbrot	<b>15,00 €</b>
<b>Lammgulasch</b>	Mit Tomaten, Auberginen und Zucchini	<b>16,50 €</b>
<b>Lammspieß</b>	Mit Minzsauce , Zaziki und Fladenbrot	<b>16,50 €</b>
<b>Lammkotelett</b>	Mit Minzsauce , Zaziki und Fladenbrot	<b>17,05 €</b>
<b>Lammsteak</b>	Mit Oliven, Zaziki und Fladenbrot	<b>19,10 €</b>
<b>Lammfilet</b>	Mit Feta, Oliven, Minzsauce , Zaziki und Fladenbrot	<b>20,00 €</b>
<b>Lammmedaillon</b>	Mit gefüllten Weinblättern, Feta, Zaziki und Brot	<b>20,30 €</b>
<b>Lammgyros</b>	Mit Zwiebeln, Feta, Zaziki und Fladenbrot	<b>16,50 €</b>
<b>Lammhacksteak</b>	Mit Weinblätter-Fetafüllung und Feta-Sahne-Sauce	<b>16,50 €</b>
<b>Lammgrillplatte</b>	Mit marinierten, frisch gegrillten Filets, Koteletts, Grillspießen, Hacksteaks und Lammgyros mit Minz- und Ratatouillesauce sowie Zaziki, Oliven, Schafskäse, gefüllten Weinblättern, Krautsalat, Baguette, Fladenbrot und Butter	<b>20,30 €</b>



## Kaninchengerichte

<b>Kaninchenkeulen</b>	Mit Rahmsauce und Baguette	<b>15,20 €</b>
<b>Kaninchenbraten</b>	Mit Sherrycreme und Backpflaumen	<b>16,00 €</b>
<b>Kaninchenrücken</b>	Auf Gemüsebett, mit Sherry- und Knoblauchsauce	<b>16,75 €</b>
<b>Kaninchengeschnetzeltes</b>	Mit Pfifferlingen und Rahmsauce	<b>14,15 €</b>
<b>Kaninchenfilet</b>	In Estragonrahmsauce, mit Pfirsichspalten und Pilzen	<b>18,25 €</b>
<b>Kaninchen „Spanisch“</b>	Illte Kaninchenteile in Sherry-Menina-Sauce und Gemüsespieße in Knoblauchsauce	<b>19,30 €</b>

## Wildgerichte

<b>Hasenkeule</b>	Mit Rahmsauce und Baguette	<b>16,55 €</b>
<b>Hasenrücken</b>	Mit Sherrycreme und Backpflaumen	<b>17,75 €</b>
<b>Hasenfilet</b>	Mit Pfifferlingen, Rahmsauce und Preiselbeeren	<b>19,10 €</b>
<b>Wildschweinbraten</b>	Ohne Knochen, im eigenen Saft, mit Preiselbeeren	<b>18,55 €</b>
<b>Wildschweinkeule</b>	Ohne Knochen, in Rahmsauce, mit gefüllten Birnen	<b>18,55 €</b>
<b>Wildschweingulasch</b>	In dunkler Rahmsauce, mit Waldpilzen	<b>17,55 €</b>
<b>Rehkeule</b>	Auf Gemüsebett, mit Portweinrahmsauce, Preiselbeergelee, und Brot	<b>19,10 €</b>
<b>Rehrücken</b>	Mit Butterwaldpilzen, gefüllten Birnen, Wildfondsauce und Preiselbeergelee	<b>20,10 €</b>
<b>Hirschrücken</b>	Im eigenen Saft, mit Butterpfifferlingen	<b>18,75 €</b>
<b>Hirschbraten</b>	Auf Gemüsebett, mit Portweinrahmsauce, Preiselbeergelee und Brot	<b>18,75 €</b>
<b>Hirschkeule</b>	Ohne Knochen, im eigenen Saft, mit Preiselbeeren	<b>17,75 €</b>
<b>Hirchgulasch</b>	In dunkler Rahmsauce, mit Waldpilzen	<b>17,75 €</b>
<b>Hirschsteak</b>	Mit Steinpilzen, Rahmsauce und gefüllten Birnen	<b>22,70 €</b>
<b>Wildgulasch</b>	Hirsch-, Reh- und Wildschweinfilet mit Waldpilzen, gefüllten Birnen, Preiselbeergelee und Brot	<b>17,70 €</b>
<b>Wildgrillplatte</b>	Mit marinierten, frisch gegrillten Hirschsteaks, Wildschweinnacken, Hasenteilen und gemischten Grillspießen – mit Butterwaldpilzen, gefüllten Birnen, Preiselbeergelee und Grillsaucen	<b>22,70 €</b>

## Seite 1

<b>Schottischer Lachs</b>	Im Ganzen gegart, auf Gemüsebett, mit Dillsauce	<b>14,70 €</b>
<b>Lachsfilet ohne Haut</b>	Auf Fenchelbett, mit frischen Kräutern, Meerrettich-Sahne-Sauce und Baguette	<b>17,05 €</b>
<b>Lachssteaks</b>	Mit Pfifferlingen und Cognacrahmsauce	<b>16,80 €</b>
<b>Lachsfilet, überbacken</b>	Auf Früchtebett, mit Champignons und Sahnesauce	<b>17,25 €</b>
<b>Schollenfilet</b>	Mit Senf- und Dillsauce	<b>15,70 €</b>
<b>Schollenfilet, überbacken</b>	Auf Gemüsebett, mit Pilzen und Käse-Sahnesauce	<b>17,00 €</b>
<b>Schollenfiletröllchen</b>	Mit Räucherlachsfüllung und Kräutersauce	<b>17,25 €</b>
<b>Kutterscholle</b>	Paniert, mit Senfsauce und Speckstippe	<b>14,20 €</b>
<b>Limandes</b>	Paniert, mit Dillsauce und Butterpilzen	<b>17,55 €</b>
<b>Limandesfilet</b>	Gedünstet, mit Weißweinsauce und Baguette	<b>19,60 €</b>
<b>Limandesröllchen</b>	Mit Käse-Lachs-Füllung und Zitronen-Dill-Rahmsauce	<b>19,80 €</b>
<b>Heilbuttsteak</b>	Gegrillt, mit Kräuterbutter, Kresssauce und Brot	<b>16,00 €</b>
<b>Heilbuttfilet</b>	In Bierteigpanade gebacken, mit Kräutersahnesauce	<b>14,70 €</b>
<b>Heilbuttröllchen</b>	Gegrillt, mit Schinkenfüllung, Dillsauce und Brot	<b>17,05 €</b>
<b>Heilbutt, überbacken</b>	Mit Champignons, Zwiebelringen und Käsesauce	<b>17,05 €</b>
<b>Heilbuttspieß</b>	Mit Paprika, Zwiebeln, Räucherlachs und Dillsauce	<b>16,00 €</b>
<b>Seezunge</b>	Gebraten, mit Meerrettichsauce und Fenchelgemüse	<b>17,75 €</b>
<b>Seezungenfilet</b>	Im Blätterteigmantel, mit Butterpfifferlingen, Frühlingszwiebel-Fenchel-Gemüse und Sahnesauce	<b>19,80 €</b>
<b>Seezungenröllchen</b>	Mit Lachstatarfüllung, Kräuter- und Senfsauce	<b>19,80 €</b>
<b>Steinbutt</b>	Gebraten, mit Senf- und Dillsauce	<b>17,05 €</b>
<b>Kabeljau</b>	Gekocht, mit Sudsauce, Senf- und Dillcreme	<b>13,65 €</b>
<b>Kabeljau, gebacken</b>	Auf Gemüsebett, mit gefüllten Spinattomaten	<b>14,70 €</b>

## Seite 2

<b>Rotbarschfilet</b>	Paniert, mit Remouladen- und Dillsauce	<b>13,65 €</b>
<b>Rotbarschfilet, gegrillt</b>	Mit verschiedenen Grillsaucen und Baguette	<b>15,70 €</b>
<b>Rotbarschfilet, überbacken</b>	Auf asiatischem Gemüsebett, mit exotischen Früchten, Chesterkäse, Curry- und Asiasauce	<b>16,00 €</b>
<b>Backfisch</b>	Seelachsfilet in Bierteig, Remoulade und Baguette	<b>13,15 €</b>
<b>Seelachsspieß</b>	Gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika und Grillsauce	<b>13,15 €</b>
<b>Backfischplatte</b>	Mit Rotbarsch-, Seelachs- und Heilbuttfilet in Bierteigpanade, gefüllten Schollenfilets, Gemüsespießen, verschiedenen Dips und Baguette	<b>18,25 €</b>
<b>Schwertfischfilet</b>	Gebraten, mit Tomatensauce und gefüllten Paprika	<b>16,00 €</b>
<b>Schwertfischsteak</b>	Gegrillt, auf marinierten Meeresfrüchten, mit Dip	<b>17,25 €</b>
<b>Thunfischfilet</b>	Mit Ananas, Estragoncreme und Krabbenbrot	<b>17,25 €</b>
<b>Thunfischsteak</b>	Gegrillt, mit Ananas-Pfirsich-Sauce und Baguette	<b>15,70 €</b>
<b>Mittelmeerspieße</b>	Gegrillte Thun-, Hai- und Schwertfischfiletwürfel, mit Zucchini Ananas, Grillsaucen und Baguette	<b>16,00 €</b>
<b>Seeteufel</b>	Gedünstet, auf Gemüsebett, mit Bouillabaisse- und Hummersauce sowie mit frischem Olivenbrot	<b>18,80 €</b>
<b>Seeteufelfilet</b>	Gegrillt, auf Ratatouillegemüse, mit Baguette	<b>18,05 €</b>
<b>Seeteufelsteak</b>	In Sherry-Menina-Sauce, mit gebratenen Steinpilzen	<b>17,55 €</b>
<b>Red Snapper</b>	Auf Gemüsebett und in Weißwein gedünstet, mit Ratatouillesauce und Knoblauchbrot	<b>19,80 €</b>
<b>Dorade Royal</b>	Auf Gemüsebett und in Portwein gedünstet, mit Tomaten-Sahne-Sauce, Oliven und Knoblauchbrot	<b>18,80 €</b>
<b>Fischgulasch, pikant</b>	Mit Rotbarsch- und Heilbuttfilet, Zucchini, Shrimpsfleisch, Zwiebelringen und Rahmsauce	<b>14,70 €</b>
<b>Sylter Fischpfanne</b>	Seeteufelfilet mit frischen Champignons, Weißweinrahmsauce und Baguette	<b>17,05 €</b>
<b>Lachsgeschnetzeltes</b>	Mit Ratatouillegemüse und Tomaten-Sahne-Sauce	<b>13,65 €</b>
<b>Currygeschnetzeltes</b>	Heilbutt- und Kabeljaufilet, exotisches Gemüse und Früchte, in Currycremesauce	<b>13,65 €</b>
<b>Fisch-Grillplatte</b>	Frisch gegrillte Heilbutt- und Limandesröllchen, Lachs- und Schwertfischsteaks, Fischspieße, Grillsaucen, Dips und gemischter Brotkorb	<b>19,80 €</b>

## Seite 3

---

<b>Kabeljaufilet</b>	Paniert, mit Remouladen- und Dillsauce	<b>14,70 €</b>
<b>Kabeljauspieß</b>	Gegrillt mit Paprika, Aubergine und Grillsaucen	<b>16,00 €</b>
<b>Schellfisch</b>	Gekocht, mit Sudsauce, Senf- und Dillcreme	<b>15,00 €</b>
<b>Schellfisch gebacken</b>	Auf Gemüsebett mit Champignons und Senfsauce	<b>16,00 €</b>
<b>Schellfisch Koteletts</b>	Gegrillt, mit Haut, mit gebratenen Schinken-Champignons, Krebs- und Senfsauce	<b>12,15 €</b>

## Krustentiergerichte

<b>Hummer</b>	Frisch gekocht, mit Hummersauce und Hummerbutter, gefüllten Pfirsichen und Weißbrot	<b>Tagespreis</b>
<b>Languste</b>	Gekocht, auf Gemüsebett, mit Krebsrahmbutter, Sherrydip, Knoblauchsauce und Baguette	<b>Tagespreis</b>
<b>Langustenschwänze</b>	Gegrillt, mit Cocktail- und Knoblauchsauce	<b>Tagespreis</b>
<b>Taschenkrebse</b>	Frisch gekocht, mit Krebs- und Hummersauce	<b>19,80 €</b>
<b>Riesengarnelenschwänze</b>	Gegrillt, mit Cocktailsauce und Baguette	<b>21,35 €</b>
<b>Scampi</b>	Gegrillt, mit Knoblauchbutter, Tomaten- und Joghurtsauce sowie italienischem Brot	<b>18,60 €</b>
<b>Grönlandkrabben</b>	Mit Krabbencremesauce, Hummerbutter und Brot	<b>14,70 €</b>
<b>Garnelenspieße</b>	In Olivenöl gebraten, mit Knoblauch- und Kräuterbutter, Aiolicreme, Knoblauch- und Olivenbrot	<b>18,60 €</b>
<b>Garnelenpfanne</b>	Gekochte Garnelenschwänze ohne Schale, in fruchtig-würziger Tomaten-Kräuter-Sauce, mit Brot	<b>18,60 €</b>
<b>Garnelen, überbacken</b>	Mit Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini, Ratatouillesauce und Schafskäse überbacken	<b>19,30 €</b>

## Meeresfrüchte

<b>Meeresfrüchtepfanne</b>	Mit Venusmuscheln, Tintenfischringen und Tentakeln, Sepia- und Miesmuschelfleisch, Bouillabaisse Sauce und Kräuterbaguette	<b>14,20 €</b>
<b>Meeresfrüchte „sizilianisch“</b>	Mit Muschelfleisch, Garnelen, Shrimps, Tintenfisch, Schwertfisch und Salicornes (Meeresalge), Tomaten-Knoblauch-Sauce und Olivenbrot	<b>14,20 €</b>
<b>Gefüllter Tintenfisch</b>	Zwergtintenfische, gefüllt mit Lachs- und Rindertatar, mit Schafskäse überbacken, Gemüsesahnesauce und frischem Fladenbrot	<b>16,55 €</b>
<b>Muschelpfanne</b>	Frisch gekochte Mies-, Grünschal-, Vongole-Verace-, Fasolare- und Venusmuscheln, mit Tomaten und Knoblauchsauce sowie Baguette	<b>16,55 €</b>
<b>Meeresfrüchtespieße</b>	Frisch gegrillt, mit Cocktailcreme und Olivenbrot	<b>14,20 €</b>
<b>Rheinische Miesmuscheln</b>	Frisch gekochte Miesmuscheln im Gemüsesud, mit Tomaten-Kräuter-Dip und frischem Baguette	<b>12,20 €</b>
<b>Marinierte Meeresfrüchte</b>	Venusmuschelfleisch, Tintenfischringe und Tentakel, Sepia, Shrimps und Garnelen in Olivenöl-Balsamico-Marinade, mit Kräuterbaguette	<b>13,70 €</b>

Spaghetti Napoli, mit Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Parmesan und ein Panino	5,50 €
Spaghetti bolognese, mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce, dazu Parmesan und ein Panino	6,65 €
Spaghetti alla carbonara, mit Schinken, Ei, Sahnesauce, dazu Parmesan und ein Panino	6,65 €
Spaghetti Frutti di Mare, mit Meeresfrüchten, Tomaten-Knoblauch-Sauce	7,65 €
Spaghetti alla Chef, mit Pilzen, Schinken, Käse-Sahne-Sauce und ein Panino	7,25 €
Lasagne bolognese, mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce, mit Käse überbacken	6,65 €
Lasagne alla carbonara, mit Schinken, Ei, Sahnesauce, mit Käse überbacken	7,25 €
Lasagne „Salm“, mit Lachsfilet, Zwiebeln, Sahnesauce, mit Käse überbacken	7,65 €
Lasagne „Funghi“, mit Pilzen, Sahnesauce, Kräutern, mit Käse überbacken	7,25 €
Lasagne „Tonno“, mit Thunfisch, Tomaten-Sahne-Sauce, mit Käse überbacken	7,25 €
Bolognesecannelloni, mit Hackfleischfüllung, Tomatensauce und Käse	6,65 €
Lachscannelloni, mit Lachsfilet, Zucchini, Sahnesauce, mit Käse überbacken	7,65 €
Seeteufelcannelloni, mit Seeteufelfilet, Basilikum-Sahne-Sauce und Käse	9,30 €
Schwarze Nudeln mit Tintenfischstückchen, Pinienkernen, Knoblauch und Petersilie	9,30 €
Tagliatelle mit Avocadocreme, Garnelen und ein Panino	9,70 €
Tagliolini mit Spinat, Lachs und Sahnesauce, dazu Parmesan und ein Panino	8,25 €
Farfalle mit Räucherlachsstücken, Gorgonzola-Basilikum-Sauce und ein Panino	8,80 €
Rigatoni nach Florentiner Art mit Kalbfleischstück, Salbei, Rotwein und ein Panino	8,80 €
Papardelle mit Kaninchenfleischstückchen, Karotten, Sellerie, Knoblauchsauce und ein Panino	9,30 €
Papardelle nach Aretiner Art, mit Schinken und Entenfleisch sowie ein Panino	9,30 €
Fettuccine nach Art von Sabina, mit Huhn und Steinpilzen sowie ein Panino	9,30 €
Conchiglie mit Paprika und Speck sowie Parmesan und Panino	7,65 €
Casonsei mit Geflügel-Sahne-Sauce und Panino	8,90 €

Preise pro Portion

<b>Leberkäse</b>	Original bayrischer Leberkäse, in Scheiben gebacken, mit hausgemachten Bratkartoffeln, bayrischem Bierkraut, Brezeln und süßem Senf	<b>9,10 €</b>
<b>Schweinshaxe</b>	Gegrilltes Schinkeneisbein mit Kartoffelpüree, Weinkraut, Brezeln, süßem Senf und Kräutersenf	<b>9,60 €</b>
<b>Sülze</b>	Mit Schweinskopf-, Pfeffer-, Kräuter- und Eisbeinsülze, hausgemachten Bratkartoffeln, Senf, Kräutersenf und Remoulade	<b>9,10 €</b>
<b>Rippchen mit Kraut</b>	Gegrillte Sparerips mit Schmorkraut, hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie süßsaurem Gurkensalat	<b>9,60 €</b>
<b>Moussaka</b>	Griechischer Hackfleischauflauf mit Auberginen- und Zucchinischeiben, Kartoffelwürfeln und Béchamelsaucenhaube	<b>9,10 €</b>
<b>Gyros komplett</b>	Mit gegrilltem Schweinegyros, Tomaten-Gemüse-Reis, Krautsalat, Zaziki und Fladenbrot	<b>9,60 €</b>
<b>Paella</b>	Traditionelle spanische Safranreispanne mit Meeresfrüchten, Geflügel- und Kaninchenfleisch, mit Gemüse, Dip und Brot	<b>10,65 €</b>
<b>Balkanlamm</b>	Gegrillte Lammstreifen mit Balkangemüse und Bohnen, in würziger Tomaten-Knoblauch-Sauce mit Fladenbrot, Krautsalat und Knoblauchsauce	<b>10,45 €</b>
<b>Champignon- geschnetztes</b>	Mit gebratenen Schweinefleischstreifen, frischen Champignons in Rahmsauce und Eierspätzle	<b>8,10 €</b>
<b>Schweinefleisch süßsauer</b>	Nach chinesischer Art, mit Gemüse, Reis, Bratnudeln und gemischtem Salat mit Dressing	<b>9,10 €</b>
<b>Geflügelpanne</b>	Nach asiatischer Art, mit exotischem Gemüse und Früchten, Reis und Bratnudeln	<b>9,10 €</b>
<b>Königsberger Klopse</b>	Gegarte Hackfleischklopse in süßsaurer Kapernrahmsauce, mit Reis oder Kartoffeln und Salat	<b>8,60 €</b>
<b>Zwiebelfleisch</b>	Gebratene Schweinefleischstreifen mit Gemüsezwiebeln in Zwiebelrahmsauce, mit Reis und Salat	<b>9,10 €</b>
<b>Gefüllte Paprika</b>	Mit Hackfleischfüllung, in dunkler Rahmsauce, mit Reis und Krautsalat	<b>9,10 €</b>
<b>Jägertopf</b>	Gebratene Schweinefleischwürfel mit Waldpilzen in Pilzrahmsauce, mit Eierspätzle und gemischtem Salat	<b>10,15 €</b>
<b>Ratatouillespieße</b>	Gegrilltes Schweinefilet am Spieß auf Ratatouillegemüse, mit Tomaten-Kräuter-Soße, Reis und gemischtem italienischem Salat mit Balsamico	<b>10,65 €</b>

Hühnersuppe mit Einlage und Eierstich

Vom Grill: Wildlachsfiletsteaks, Heilbuttrouladen mit Käse-Schinken- oder Räucherlachsfüllung und Riesengarnelenschwänze, Cognac-, Cocktail- und Dillrahmsauce

Putengeschnetzeltes mit frischen Steinpilzen

Kartoffelgratin, mit Schinken und Käse überbacken

Eierspätzle, in Butter geschwenkt

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Waldorfsalat mit Trauben und Nüssen

Blätterteigfische mit Krabben- und Kaviarfüllung

Kleine Pasteten mit Krabbencocktail

Blätterteigschnecken mit Räucherlachsfüllung und Meerrettichcreme

Schinkenplatte mit Melonenschiffchen und Spargel

Gegrillte Geflügelmedaillons mit Orangencreme und Früchten

Räucherfischplatte mit Wildaalfilet, Schillerlockenhappen, Lachslocken und verschieden gewürzten Makrelenfilets sowie Räucherfischbeize

Rustikales europäisches Käsebrett mit Trauben und Oliven

Gemischter Brot- und Partybrötchenkorb mit Butter

Verschiedene Schwarzbrote mit Schmalz

Mousse au Chocolat mit Blätterteigröllchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

**27,50 Euro pro Person (ab 20 Personen)**



Feurige Gulaschsuppe mit Champignons und frischer Paprika, ofenfrisches Baguette

Putenfilet- und Strauensteakmedaillons, mit Käse und Spinat gratiniert, auf Risotto, mit frischen Waldpilzen

Feuriger Thunfischsalat mit Mais, Paprika und Tomatensauce

Kleine panierte Partyschnitzel mit Currydip

Kleine griechische Hackbällchen mit Oliven-Feta-Fllung

Zaziki mit schwarzen Oliven und Fladenbrot

Geräucherter schottischer Wildlachs im Anschnitt mit Senf-Dill-Creme

Saftiges Kasseler auf Krautsalat mit sem bayrischem Senf

Auswahl feiner französischer Käsespezialitäten mit Trauben und Früchten

Pastetenschnecken mit Krutercremefllung und frischem Nordseekrabbenfleisch

Gemischter Brotkorb mit Butter

Obstsalat mit exotischen Früchten und Sahne

**20,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

Bremer Hochzeitssuppe mit Hühnerfleisch, Blumenkohlröschen, Karottenscheiben und Eiergraupe, in würziger Gemüsebrühe

Rinderfilet Wellington mit Portweincremesauce

Gegrillte kanadische Wildlachsfilets mit Kräuter-Blätterteig-Haube und Senf-Honig-Sauce

Barbarie Entenbrust mit Orangensauce

Kartoffelauflauf mit Krabbenfleisch, im Ofen gratiniert

Gemüselasagne mit Kochschinken

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Karotten, Stangenspargel, Bohnenbündchen mit Schinken und Brokkoliröschen mit Zitronenhollandaise-Sauce

Kleine Pastetenfische, gefüllt mit irischem Räucherlachsmus

Gemischte Schinkenplatte mit Spargel, Melonenschiffchen und Orangen-Pfirsich-Dip

Auswahl feiner Räucherfischfilethappen mit Preiselbeer- und Meerrettichsauce

Internationale Käseplatte mit Trauben und Früchten

Krabbencocktail mit exotischen Früchten

Hausgemachter Waldorfsalat mit Nüssen

Feinster Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Gemischter Partybrotkorb mit verschiedenen Buttersorten und Schmalz

Vanillemousse mit Mango

Kleine Törtchen mit Waldblaubeeren

**27,90 Euro pro Person (ab 20 Personen)**

Hochzeitssuppe mit frischem Gartengemüse, Mettbällchen und Eierstich sowie ofenfrischen Baguettescheiben

Rinderbraten in Sherrysoße, Schweinebraten in Estragonsoße und Putengeschnitztes

Kartoffelgratin und Butter-Spätzle

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Karotten, Stangenspargel, Bohnenbündchen mit Schinken und Brokkoliröschen mit Sauce hollandaise

Gemischter Feldsalat mit frischen Kräutern und klarem süßsaurem Dressing

Bayrische-Creme mit Himbeeren

**17,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Griechisches Buffet

Weinblätter mit Hackfleisch-Reis-Füllung und Schafskäse in Feta-Sahne-Creme, mit Fladenbrot

Vom Grill: Lammfiletsteaks, Bifteki (Rinderhacksteak mit Fetafüllung), Fleischspieße nach Souvlakiart, Schweinerouladen mit Krautfüllung, Gyros und Nackensteaks

Gemüsereis nach Djuvecart in Tomaten-Gewürz-Creme

Grillkartoffeln mit Joghurt- und Knoblauchquark

Krautsalat mit Paprika und griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Zaziki, Joghurt-Minze-Sauce, marinierte schwarze Oliven mit Knoblauch

Gemischte griechische Bauernbrote und Fladenbrot

Blätterteigtaschen mit Honig- und Fetafüllung

**18,90 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Asiatisches Buffet

Hühnersuppe nach Bihunart, mit frisch ausgebackenem Krabbenbrot

Frühlingsrollen mit Gemüse-Putenfleisch-Füllung und Dip

Grillplatte mit Schweinefleischspießen auf asiatischem Gemüse, Geflügelspießen mit Erdnusssauce, süßsaurem Schweinefleisch, Feuerkopf mit Rinderfiletstreifen und Gemüse, verschiedenen Fischfilets auf Früchtebett und diversen asiatischen Saucen

Gebutterter Basmatireis und Bratnudeln mit Sojasauce

Süßsaurer Gemüse-Frucht-Salat mit Currydip und Krabbenbrot

**16,90 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Buffet 1

Tomaten mit Erbsen-Sahnecreme-Füllung und frischem Basilikum

Antipasti: Zucchini- und Auberginenscheiben, überbacken mit Gorgonzola und Mozzarella, auf Tomaten-Kräuter-Bett

Minestrone: feine italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

Lasagne traditional mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung

Marinierte Schweinefilets, mit Käse überbacken, Sahnesauce und Gnocchi

Cannelloni mit Thunfisch- in Tomaten-Kräuter-Creme und Spinat-Ricotta-Füllung

Salat mit Staudensellerie, Frühlingzwiebeln und Oliven, mit Olivenöl und Balsamicoessigdressing

Frisch ausgebackene Panata mit Oliven und Knoblauch

Tiramisu

**17,10 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Buffet 2

Melonenschiffchen mit Räucherlachssegeln

Kleine Pizzen mit Schinken, Salami, Champignons, Käse und Tomaten belegt

Marinierte Meeresfrüchte (Pulpo, Tintenfisch, Sepia, Shrimps und Muschelfleisch)

Gefüllte Tomaten mit Mozzarella

Lasagne Bolognese und Lasagne alla Carbonara

Schweinefiletmedaillons mit Brokkoliröschen, Käse-Sahne-Sauce und Farfalle

Thunfischsalat mit Oliven

Italienischer Nudelsalat mit gefüllten Nudeln und Joghurtcreme

Gemischte italienische Käseplatte mit Früchten

Gemischter Panini-Brotkorb mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Mousse au Chocolat mit Blätterteigröllchen

**17,80 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Buffet 3

Antipasti: Zucchini- und Auberginenscheiben, überbacken mit Gorgonzola- und Mozzarella, auf Tomaten-Kräuter-Bett

Kleine Pizzen mit Thunfisch, Eismeershrimps, Champignons, Käse und Tomaten belegt

Nudelsuppe mit frischem Oregano

Lachs- und Steinbeißer-Lasagne mit Tomaten-Käse-Sauce

Überbackene Seeteufelfiletmedaillons mit Gnocchi und gemischtem Gemüse

Gegrillte Riesengarnelenspieße mit Knoblauchdip und Panini

Rigatoni mit Sommergemüse und Salat „Caprese“

Räucherlachsrollchen mit Meerrettichdip

Pastetenfischchen mit Champignon- und Schinkenfüllung

Gemischter Brötchenkorb mit Butter

Amarettocreme mit Maraschinokirschen

**18,90 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Buffet 4

Antipasti: eingelegte und gegrillte Gemüsesorten

Nudelsalat in Tomatencreme mit Cocktailtomaten und Rucula

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern, Oliven und Knoblauchbrot

Gefüllte Cannelloni mit Spinat und Schinken in Sahnecremesauce, Gemüselasagne mit Tomatensauce

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Pestocreme mit Farfalle

Graved-Lachs-Röllchen und Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Eismeershrimps in Aioli und gemischte Schinkenplatte

Gemischter Partybrötchenkorb mit Butter

Waldbeeren-Mascarpone-Creme

**18,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Chili con Carne

Feurig-würziger Hackfleisch Eintopf mit roten Bohnen, Baguette und Salat

**7,15 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Tortillaplatte

Maisfladenbrote mit Hühnerbrust-, Schweinefleisch- und Gemüsefüllung und Käse-, Knoblauch-, Tomaten- und Avocadosauce sowie gemischtem Salat

**9,15 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Kalbfleisch in Nussauce

Gegrillte Kalbsfiletwürfel in feiner Erdnussauce mit grünem mexikanischem Reis, Maisfladenbrotröllchen, mexikanischem Salat sowie Käse-Knoblauch-Sauce

**17,55 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Schweinelende mit Ananas

Gegrillte Schweinelende mit Paprika, Tomate und Ananas in scharfer Soße mit mexikanischem Wildreis, Maisfladenbrotröllchen, mexikanischem Salat mit Früchten sowie Avocado- und Knoblauchsauce

**14,55 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Estofado de Canero – Mexikanischer Lammtopf

Scharf angebratene Lammfiletstreifen mit Bohnen und Paprika in milder Chilisauce, abgerundet mit Nelken-Koriander-Reis, dazu gemischter Salat mit Käse und Minze-Joghurt-Dressing

**16,55 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Menü „Veracruz“

- Als Vorspeise reichen wir mexikanische Maissuppe, Maisfladenbrote mit Hähnchenbrust-, Schweinefleisch- und Gemüsefüllung (Tortillas), Käse-, Knoblauch-, Tomaten- und Avocadosauce
- Als Hauptgang reichen wir Gegrilltes vom Lamm, Schwein und Kalb mit verschiedenen Saucen, Süßmaiskolben mit Salsa, Bohnen-Paprika-Gemüse
- Mexikanischer Reis mit Tomaten und Erbsen sowie Erdnussauce
- Verschieden gewürzte Fladenbrote mit Chilidip
- Als Nachspeise reichen wir Obstsalat und Kokospudding

**20,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Kohl und Pinkel

Fein gekochter Grünkohl, mit Hafergrütze und Schweineschmalz verfeinert. Als Einlage die norddeutsche Kohlwurstspezialität Pinkel: mild geräucherte Bremer Grützpinkel, doppelt geräucherte Oldenburger Fleischpinkel und Bremerhavener Babypinkel, dazu aufgeschnittenes Grünkohlkasseler mit Senf, hausgemachte Schmorkartoffeln mit Zwiebeln und Salzkartoffeln

**13,50 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Labskaus

Das wohl typischste norddeutsche Seemannsessen mit Kartoffeln, gewolfem Schweine- und Rinderpökelfleisch, Zwiebeln, Räucherspeck und Roter Beete. Als Beilage reichen wir Delikatessrollmöpfe, Bratheringe, eingelegte Gewürzgurken und Rote Beete

**10,20 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Bremer Knipp

Gebratene Bremer Fleischgrützwurstspezialität mit Zwiebelwürfeln, hausgemachten Bratkartoffeln mit Schinken und Zwiebeln.  
Als Beilage reichen wir Apfelmus und Kopfsalat in süßsaurem Dressing

**10,65 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Oldenburger Steckerübeintopf

Gegarte Steckerüben mit Kartoffeln im eigenen Sud, mit Bauchfleisch und Mettenden. Als Beilage werden Bratheringe und marinierte Ingwerkürbisstückchen gereicht

**8,65 Euro pro Person (ab 10 Personen)**



Gegrilltes Schinkeneisbein mit knackiger Kruste und Weißbiersauce

Gebackener Schweineschinkenbraten mit Kruste und dunkler Kräutercremesauce, sowie gebackener Leberkäse

Süßsaures bayrisches Weinschmorkraut mit Kümmel

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schinkenstreifen

Krautsalat mit Paprikastreifen

Laugenbrezeln und Partybrötchen, süßer bayrischer Senf, scharfer Senf und Kräutersenfcreme

**16,90 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Grillbuffet 1

Nürnberger Rostbratwürste, marinierte Nackensteaks, mariniertes Schweinebauch, Spareribs, Hähnchenbrust in Kräutermarinade  
Gurkensalat, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Krautsalat mit Paprika  
Knoblauch- und Kräuterbutter, Zaziki, Barbecuesauce- und Salsa, Lachscreme, Senf  
Geröstetes Baguette, Zwiebel- und Kümmelbrot, Partyschmalz  
Joghurtcreme mit Waldfrüchten

**15,95 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Grillbuffet 2

Marinierte Nacken- und Holzfällersteaks, mariniertes Schweinebauch, marinierte Lammkoteletts, Fleischspieße nach Gyrosart, Wildlachssteaks mit Kreuterkruste, Hähnchenbrustfilets  
Kartoffelgratin mit Schinken und Brokkoli, Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
Waldorfsalat, griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven und Krautsalat mit Sahnecreme  
Knoblauch-, Kräuter- und Pfefferbutter, Zaziki, Barbecue- und Salsasauce, schwedische Senf-Honig-Creme, Cocktailsauce mit Cognac, Aioli  
Gemischte europäische Käseplatte, Trauben und Oliven  
Gemischter Baguettebrotkorb: Zwiebel-, Kümmel- und Schinkenbaguette, Partyschmalz  
Rote Grütze mit Vanillesauce, Joghurtcreme mit Südfrüchten und Blätterteigröllchen

**18,90 Euro pro Person (ab 25 Personen)**

## Grillbuffet 3

Marinierte Schweine-, Kalbs-, Lamm- und Rumpsteaks, marinierter Schweinebauch, Spareribs, Fleischspieße, marinierte Scampis, Riesengarnelenspieße, Hähnchenbrustfilets und Grillwurstschnecken

Kartoffelgratin mit Schinken und Brokkoli, Folienkartoffeln mit Kräuterquark, hausgemachter Kartoffelsalat mit Schinkenwurst und Ei

Krabbencocktail exotisch, Waldorfsalat, griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven, Krautsalat mit Paprika, Krautsalat mit Speck und Krautsalat mit Sahnecreme

Knoblauch-, Kräuter- und Pfefferbutter, Zaziki, Barbecuesauce- und Salsa, schwedische Senf-Honig-Creme, Cocktailsauce mit Cognac, Aioli

Gemischte internationale Käseplatte mit Südfrüchten, Trauben und Oliven

Gemischter Party-Brötchenkorb mit Partyschmalz

Heidelbeeren-Sahne-Mousse, Joghurtcreme mit Südfrüchten und Blätterteigröllchen, Mousse au Chocolat

**22,90 Euro pro Person (ab 25 Personen)**

## Matjesbuffet

Holländischer Matjes auf Zwiebelbett  
Matjesfiletröllchen mit Gurken und Zwergmaisfüllung  
„Smokey“ – leicht im Aalrauch angeräucherte Matjesfilets  
Matjesfilethappen mit Preiselbeergelee  
Matjes „Lord Nelson“ mit Roter Beete  
Matjescocktail mit Apfel, Gurke und Zwiebeln, in Dillrahmcreme  
Preiselbeer-, Meerrettich- und schwedische Senfsauce  
Pellkartoffeln mit Kräuter- und Knoblauchquark  
Hausgemachte Bratkartoffeln mit Schinken und Krabbenfleisch  
Zwiebel- und Kümmelbrot mit Butter sowie Aalkatenschwarzbrot mit Schmalz  
Waldbeercreme mit Blätterteigröllchen

**13,50 Euro pro Person (ab 10 Personen)**

## Räucherfischbuffet

Feinste Hummersuppe mit Cognac und Sahne  
Irischer und kanadischer Wildräucherlachs im Anschnitt  
Gravedlachsröllchen mit Spargelfüllung  
Geräucherte Wildaalstückchen mit Backpflaumen  
Feine Forellenfilets aus dem Wacholderrauch  
Räucherfilethappen vom Schwarzen Heilbutt und von der Schillerlocke  
Zwiebel-Knoblauch-Pfeffer- und Mexikomakrelenfilets  
Geräucherter Butterfisch, Kieler Sprotten und Bücklingsfiletrollmops  
Preiselbeer-, Meerrettich- und schwedische Senfsauce sowie Lachs- und Räucherfischbeize  
„Friesentopf“ mit Matjes und Nordseekrabbenfleisch in würziger Sahnecreme  
Kartoffelgratin mit Krabbenfleisch  
Gemischter Brotkorb mit Butter, Aalkatenschwarzbrot mit Apfelgriebenschmalz  
Himbeertörtchen, rote Grütze mit Vanillesauce

**18,90 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Stehempfang „Klein“

Melonenschiffchen mit Schinken und Trauben

Kleine Hackfleischbällchen mit Feta- Oliven-Füllung

Gebackene Minipizzen mit Krabbenfleisch

Kleine gegrillte Putenbrustfilets mit Pfirsichspalten und Mandeln

Halbe Eier auf Gemüsereisbett, belegt mit Forellenkaviar und Seelachsschnitzeln

Kleine Würstchen in Blätterteig, mit süßem Senf

Canapés, belegt mit geräucherten Makrelenfilets und Räucherlachs

**16,50 Euro pro Person (ab 20 Personen)**

## Stehempfang „Standart“

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfirsich-Käse-Haube

Kleine Hackbällchen-Käse-Spieße mit Früchten

Gebackene Minipizzen mit Schinken und Brokkoli

Gegrillte Riesengarnelenspieße mit Aiolicreme

Halbe Eier auf Gemüsereisbett, belegt mit Krebs- und Nordseekrabbenfleisch

Kleine gebratene Rinderfilets in Blätterteig mit Meerrettich-Sahne-Creme

Vollkorncanapés mit Wurst- und Käsebelag

Kleine Waldbeertörtchen mit Sahne

**17,90 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

## Stehempfang „Gala“

Roastbeefröllchen, gefüllt mit Spargel und Meerrettichcreme

Gegrillte Wildlachsmedaillons mit schwedischer Honig-Senf-Haube

Kleine Pasteten mit Kaninchenfleischfüllung

Kleine panierte Partyschnitzel mit Senf und Salsadip

Riesengarnelenschwänze in Cocktailcreme

Mit Estragon- und Kräutercreme gefüllte Tomaten, belegt mit Nordseekrabbenfleisch

Gemischte Vollkorncanapés mit Käse- und Bratenaufschnitt

Baguettescheiben, belegt mit Forellenfiletfleisch, Graved Lachs und Nordseekrabbenfleisch

Kleine Apfel-, Blaubeer- und Pfirsichtörtchen

Blätterteigröllchen, gefüllt mit Feta und Honig

**19,90 Euro pro Person (ab 15 Personen)**

Toffee-Pudding mit Zimtstangen	3,20 €
Rosenblattcreme mit Blätterteigröllchen	3,20 €
Orangenmouse a la Boodles	3,20 €
Waldfruchtcreme mit Blätterteigröllchen	3,20 €
Rotweincreme mit Gebäck oder	2,65 €
Weißer Mousse au Chocolat mit Zartbittersauce	3,20 €
Bananen- Kokospudding mit Schokoladensplittern	3,20 €
Aprikosen-Orangen-Creme und Blätterteigschnecken mit Sahnefüllung	3,20 €
Mousse au Chocolat mit Blätterteigröllchen	2,65 €
Vanillemousse mit Blätterteigröllchen	2,65 €
Mandel-Amaretto-Creme	2,65 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,65 €
Frischer Obstsalat	2,40 €
Exotischer Obstsalat mit Krabbenbrot	2,40 €
Frisches Zitronengelee	2,40 €
Bayrische Creme mit frischen Himbeeren	3,20 €
Apfel-Sahne-Schaum mit Brombeeren	3,20 €
Bananen-Ananas-Mousse	2,65 €
Ricottacreme mit kandierten Früchten	3,20 €
Exotische Fruchtspieße mit Mango-Joghurt-Sauce	2,65 €
Pflaumen - Portwein - Creme	2,95 €
Feigen mit Honig-Joghurt-Creme und Pistazien	3,20 €
Babyananas mit exotischer Fruchtcremefüllung	4,00 €

**Preise pro Person**