



Buffets

Ob deftig-rustikal oder raffiniert-modern, ob opulentes Hochzeitsessen oder leichtes Fingerfood - mit unserer Buffetauswahl haben Sie alle Möglichkeiten und bescheren Ihren Gästen unglaublich leckere Vielfalt. Und mit unseren Themenbuffets können Sie Ihre Gäste auf eine kulinarische Reise schicken: vom Hamburger Fischmarkt über Schmankerln aus Bayern bis zu den mediterranen Köstlichkeiten Italiens ist es im Fuchsbachtal nur ein Katzensprung.



Hochzeitsbuffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe (serviert)
Schinkenspezialitäten an Melone
Matjesfilet auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahne
Rotwein- und Dillmöpfe
Hausgebeizter und geräucherter Lachs mit Senf-, Dill- und Honigsauce
Geflügelsalat in Currymarinade
Sylter Heringssalat
Viererlei Makrelenfilethappen
Garnierte Schweinefiletmedaillons mit Früchten
Kleine panierte Hähnchenschnitzel mit Zitrone
Blattsalate mit Frenchdressing
Käseauswahl vom Brett mit Trauben
Brot- und Brötchenauswahl, Nussbaguette
Butter und Becel
Buchenholzgeräucherter Krustenschinken
Rinderrücken am Stück „rosa gebraten“
Frikassee von Edelfischen und Garnelen in Hummersauce
mit kleinem Gemüse
Schweinefilet in Champignonrahm oder in Tomaten-Knoblauchsahne
(alternativ: mit Schinken und Käse gefüllte Putenbrust am Stück)
Buntes Gemüse der Saison
Kartoffelgratin, Safran-Gemüsereis und Kartoffelbällchen
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison
Karamellisierte Grießschnitte mit Fruchtmark
Zitronen-Quark-Mousse
Eingelegte Beeren mit Sabayon

51,00 € pro Person

Italienisches Spezialitätenbuffet

„Antipasti Misto“

Gegrillte Champignons, Zucchini, Paprika und Auberginen
Gefüllte Peperoni
Vitello tonnato - gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Mozzarella und Tomatenscheiben mit Pesto
Weiße Bohnen mit roten Zwiebeln
Frutti-di-mare-Salat
Parmaschinken und Coppa auf Melone
Kalte Auberginenlasagne
Bunte Blattsalate mit italienischem Kräuterdressing
Rohmilchkäse mit Trauben und Feigensaft

„Minestrone à la Milanese“

Mailänder Gemüsesuppe mit Reiseinlage und Parmesan

„Abbacchio spezzato“

Pikantes Lammragout mit Weißwein, Rosmarin und Knoblauch
(alternativ Lammkeule im Ganzen gebraten)

„Ossobuco“

Kalbshaxenscheiben in Gemüsesauce geschmort

„Perce Misto“

Gegrillte Fischfilets auf Safran-Gemüsereis

Saisonales Marktgemüse

Gnocchi und Rosmarinkartoffeln

FrISCHE Früchte mit Erdbeermark

Eingelegte Tamarillos

Tiramisu

Espressomousse

45,00 € pro Person

Deister Rustikal

Niedersächsische Kartoffelsuppe mit Rauchwurstscheiben

Schinkenmett mit Saurem und Musik

Eingelegter Handkäse mit Kümmel

Wacholdergeräucherte Forellenfilets

Roher Schinken mit Melone

Jungschweinerücken mit Dörripflaumen

Hausmachersülze mit Remouladensauce

Käsebrett mit Trauben

Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce

Sauerkraut und Kartoffelklöße (Röstkartoffeln)

Krautsalat und warmer Kartoffelspecksalat

Gurkensalat in Dillschmand

Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne

Welfencreme mit Schokoladenraspeln

28,50 € pro Person

Wildwechsel

Gänseschinken und Hirschsalami mit Melone und Ananas
Terrinen und Pasteten von Wildgeflügel mit Apfel-Sellerie-Salat
Garnierter Rehrücken „Bellevue“
Schweinefiletmedaillons mit Lebermousse und Preiselbeeren
Cumberlandsauce, Petersiliensauce und Cranberries
Bunter Nudelsalat mit Curry und gebratenem Hasenfilet
Rotkohlsalat mit Nüssen
Roter Heringssalat
Porreesalat mit getrockneten Tomaten und gefüllten Eiern
Pellkartoffelsalat mit geräucherten Wildlachsstreifen

Wildrahmsuppe mit frischen Champignons

Ganze Wildschweinekeule
Apfelrotkohl und Rahmwirsing
Kartoffelknödel und Spätzle
Forellenfilet in Mandelbutter gebraten
Wildgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren geschmort
Nussbaguette und kleine Brötchen

Rumtopfrüchte mit Mascarpone
Preiselbeermousse
Haselnusspudding mit Sahne und Gebäck
Eiswagen mit verschiedenen Saucen

48,00 € pro Person

Hamburger Fischmarkt

Heringssalate rot- und weiß
Eingelegte Dill- und Rotweitmöpse
Lachstatar mit Schnittlauch und Kapern
Ganzer Lachs pochiert und garniert
Garnelencocktail mit Äpfeln und Nüssen
Räucherfischplatte „Aale Meere“
Rote-Bete-Salat und Gurkensalat in Dillschmand
Hamburger Schinkenpape
Matjesfilet in zwei Varianten
Norddeutsche Käseauswahl

Kartoffelsuppe mit Krabben

Hamburger National
Fischpfanne Pellworm
Schaufelbraten in eigener Sauce
Birnen, Bohnen und Speck
Gemüse der Saison
Sättigungsbeilagen nach Wahl

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Schwarzbrot-Apfelcreme mit Schokoladensahne
Welfenspeise

40,00 € pro Person

Bayrisches Schmankerlbuffet

Leberknödelsuppe

Presssack rot und weiß sauer eingelegt

Käse-Wurst-Salat

Obatzda

Blut- und Leberwürstl auf Sauerkraut

Leberkäs frisch aus dem Ofen

Original Münchener Weißwurst mit Händelmeier-Senf

Lauwarmer Kartoffelspecksalat

Knusprige Schweinshaxe oder Schweinsbraten

Herrschaftliches Lüngerl mit Semmelknödel

Bayrische Crème

Zwetschgenröster mit Grießklößchen

Ofenfrische Brezel

31,00 € pro Person

Fondue Chinoise

Interaktives Kochen im Fonduetopf am Tisch

Garnelenspieße

Rindfleisch im Speckmantel mit frischen Champignons

Thunfischwürfel mit Gemüse

Kalbsfleischtaschen mit getrockneten Tomaten und Salbei

Bunte Gemüsespieße

Verschiedene vegetarische Salate

Fünf Saucen zum Dippen

Ciabattabrot und Zwiebelbaguette

24,50 € pro Person

Flying Buffet | Fingerfood

Eine Auswahl kleiner Leckereien, in Portionen angerichtet

Erbsemmousse mit Garnelen
Linsensalat mit Serranoschinken
Lachstatar mit Kräutercreme
Tomatengelee mit Meeresfrüchten
Schafskäse mit Sprossen und Tomaten
Gazpacho Andalusia (kalt)
Bruschetta mit Tomaten und Oliven
Pikantes Blätterteiggebäck
Chicken-double-Sticks
Chicken-sweet-Pepper-Sticks
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen
Melonenspieß mit Serranoschinken
Gefüllte Proviteroles mit Vanillecreme
Weiße Mousse mit Feigen und Mohn
Himbeer-Joghurtcrème mit Gebäck

19,50 € pro Person

Aus lebensmittelrechtlichen und hygienischen Gründen ist die Mitnahme von Speisen nicht erlaubt.