



Buffetbeispiel I

Vorspeise

Gebeizter Lachs in Rum-Limonen-Marinade

Sushi-Auswahl mit jungem Ingwer und Wasabi vom Laufband

Steckrübensalat mit Krebschwänzen und Vanille

Rote Bete-Carpaccio mit marinierten Pfifferlingen

Rapunzelsalat mit Rapsdressing und Zwiebel-Birnen-Stippe

Hauptgang

- frisch gegrillt -

Gebratenes Steinbeißerfilet im Mantel vom Holsteiner Schinken
mit leichtem Senfschaum und Buttermilchkartoffeln

- von der Tranchierstation -

Schweinelende mit Elbwiesenkräutern gefüllt und gratiniertem Deichkäse
dazu pikantes Johannisbeer-Chutney

Dithmarscher Kohl
Moorkartoffeln aus dem Ofen

Dessert

Altländer Apfelkompott mit weißer Schokoladenschicht im Weckglas

Quarkmousse mit geliertes Fliederbeersuppe

Kleine Mille Feuille mit Roter Grütze und Sektschaum

Auswahl von der norddeutschen Käsestraße
Baguette und Schwarzbrotaler mit Fassbutter