

## *Inhaltsverzeichnis*

• <i>Canapés / belegte Brötchen</i>	<i>Seite</i>	<i>1</i>
• <i>Fingerfood</i>	<i>Seite</i>	<i>2</i>
• <i>Tapas</i>	<i>Seite</i>	<i>3</i>
• <i>Asiatischer Fingerfood</i>	<i>Seite</i>	<i>4</i>
• <i>Anti Pasti</i>	<i>Seite</i>	<i>5</i>
• <i>Suppen / Eintöpfe</i>	<i>Seite</i>	<i>6</i>
• <i>Brunchbuffets</i>	<i>Seite</i>	<i>7-8</i>
• <i>Grillbuffets</i>	<i>Seite</i>	<i>9-13</i>
• <i>Buffets mit nationalen Spezialitäten</i>	<i>Seite</i>	<i>14-17</i>
• <i>Buffets mit internationalen Spezialitäten</i>	<i>Seite</i>	<i>18-26</i>
• <i>Weihnachtsbuffet</i>	<i>Seite</i>	<i>27</i>
• <i>Menüauswahl</i>	<i>Seite</i>	<i>28</i>
• <i>Mittagstischauswahl</i>	<i>Seite</i>	<i>29</i>
• <i>Getränke</i>	<i>Seite</i>	<i>30</i>
• <i>Leihgegenstände/Equipment/Personal</i>	<i>Seite</i>	<i>31</i>
• <i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite</i>	<i>32</i>

*Ich habe einen ganz einfachen Geschmack. Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.*  
*Oscar Wilde*

## *Canapés*

*Pro Person empfehlen wir 5 mundgerechte, gebutterte, belegte, garnierte Teile Brot.*

*Stellen Sie sich Ihr Sortiment nach Ihrem Geschmack selbst zusammen.*

*Holländischer Gouda*

*Französische Käsecreme*

*Tortenbrie auf Pumpernickel*

*Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum*

*Kräuterleberwurst mit grünem Pfeffer*

*Frisches Hamburger Mett*

*Pariser Lachsschinken*

*Parmaschinken*

*Rosa gebratenes Roastbeef*

*Ungarische Salami*

*Italienische Salami*

*Geräucherte Putenbrust*

*Truthahnmedaillons*

*Entenbrusttranchen*

*Matjestatar auf Pumpernickel*

*Riesengarnelen mariniert auf Eischeiben*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*Tatar vom Räucherlachs*

*Graved Lachs mit Senf-Dill Soße*

*Räucheraal mit Senffrüchten*

*Geräucherte Bachforellenfilets*

*Fingerfood Spezialitäten für Ihren Empfang, Ihr Flying Buffet.  
Bitte wählen Sie selbst.*

### *Buffet „Fingerfood“*

- *Zucchini mit Feta gefüllt.*
- *Ratatouillespieße auf Sprossensalat.*
- *Kalifornische Backpflaumen im Speckmantel.*
- *Melonenkugeln mit italienischen Landschinken.*
- *Möhrenstifte mit luftgetrocknetem Schinken umwickelt.*
- *Käsespieße mit eingelegten Oliven und Trauben.*
- *Spießchen von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum.*
- *Frischkäsepralinen mit Pumpernickel.*
- *Ziegenkäsebällchen im Pistazienmantel.*
- *Maurische Fleischspieße vom Truthahn mit Paprika.*
- *Kleine vegetarische Frühlingsröllchen mit Sojasoße.*
- *Curry- Knusperecken mit Gemüsestreifen gefüllt.*
- *Scampi im Kartoffelstroh mit Aioli.*
- *Mit Räucherlachs gefüllte Kräutercrepes.*
- *Bruschetta al pomodoro.*

*Pro Person berechnen wir für fünf gewählte Sorten  
für sechs gewählte Sorten  
für sieben gewählte Sorten*

*Für Ihren Sektempfang das Richtige bietet unser Buffet „Tapas“.  
Genießen Sie original spanische Tapa Spezialitäten im kühlen Norden.  
Bitte wählen Sie selbst.*

### *Buffet „Tapas“*

- *Almendras, gesalzene Mandeln.*
- *Mixto de aceitunas, verschieden gefüllte Oliven.*
- *Croquetas con Alioli.*
- *Gegrillte Chorizospieße mit mojoverde.*
- *Datteln in Serrano gebacken.*
- *Aprikosen im Speckmantel.*
- *Serranoschinkenröllchen mit Ruccola.*
- *Hähnchenbrustfilet auf Rosmarin Zweigen gebraten.*
- *Mit Frischkäse gefüllte Champignons.*
- *Mallorquinische Kartoffelomelette mit Spinat.*
- *Kartoffelecken mit Salzkruste und mojo picon.*
- *Sardellen in Kräuter Vinaigrette.*
- *Calamares a la romana, frittierte Tintenfischringe.*
- *Exotische Fruchtspieße mit Mangosoße.*

*Pro Person berechnen wir für fünf gewählte Sorten  
für sechs gewählte Sorten  
für sieben gewählte Sorten*

*Wie wäre es, wenn Sie Ihre Gäste mit asiatischen Leckerbissen überraschen?  
Fingerfood, für Ihren Empfang einmal anders. Bitte wählen Sie selbst.*

*Buffet „ 寿司, 點心, 点心 “  
Dim Sum, Sushi, asiatische Köstlichkeiten*

- *Koriander Hackbällchen in Sesamkruste mit Mango Chutney.*
- *Saté von der Entenbrust in pfeffriger Zitronengras Marinade.*
- *Glasnudelsalat mit Koriander und Hähnchen im Glas serviert.*
- *Mango- Scampispieße mit indonesischem Currydip.*
- *Malaysischer Crevettencocktail im Glas serviert.*
- *In Ingwer marinierter Tofu am Bambusspieß mit Shiitake Pilzen.*
- *Gebackene Reisbällchen mit Austernsauce.*
- *Frittierte Gemüse Tempura mit Wasabicreme.*
- *Ananas-Melonen Spieße mit Honig- Quarkdip.*
- *Sushi Spezialitäten mit Sojasauce und Wasabi.*

<i>Sake Nigiris</i>	<i>Lachstranchen auf Reis</i>
<i>Ebi Nigiris</i>	<i>gegarnte Riesengarnelen auf Reis</i>
<i>Sake Maki</i>	<i>Reisrollen mit Lachs</i>
<i>Tekka Maki</i>	<i>Reisrollen mit Tuner</i>
<i>Ura Maki</i>	<i>California Rolls</i>

*Pro Person berechnen wir für fünf gewählte Sorten  
für sechs gewählte Sorten  
für sieben gewählte Sorten*

*Anti Pasti Spezialitäten für Ihren guten Geschmack.  
Bitte wählen Sie selbst.*

### *Buffet „Anti Pasti“*

- *Junges Knabbergemüse mit Kräuterdip.*
- *Kleine süß /sauer marinierte Maiskolben.*
- *Möhrenscheiben mit Ingwer, Curcuma und Limetten.*
- *Gebratene Streifen vom Paprika mit gerösteten Kernen.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette und frischem Rosmarin.*
- *Geschmorte Zucchinischeiben mit frischem Thymian.*
- *Gebratene Auberginenscheiben “arrabiata”.*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum.*
- *Süß-sauerer Salat von Puy Linsen mit feinen Gemüswürfeln.*
- *Schafskäsesalat mit roten Bohnen und Paprika.*
- *Kräuterhackbällchen mit feuriger TomatenSalsa.*

*Pro Person berechnen wir für fünf gewählte Sorten  
für sechs gewählte Sorten  
für sieben gewählte Sorten*

## *Suppen / Eintöpfe*

*Pro Person empfehlen wir 0,25l Suppe und 0,5l Eintopf.*

*Wir servieren Ihnen zu den Suppen Baguette und Butter.*

<i>Italienische Tomatencremesuppe mit Croutons</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Klare Tomatensuppe, mit Basilikumklößchen</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Altpolnische Steinpilzsuppe</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Klare Pilzsuppe, mit Avocado</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Apfel- Karottencremesuppe, mit Mandelsplittern</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Ingwer- Kürbiscremesuppe mit Orangeinzesten</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Calalou, die wohl bekannteste Suppe der Karibik</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Klare Ochschwanzsuppe, mit Sherry</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Wildkraftbrühe, „Chesterfield“ mit Käsegebäck</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Hamburger Kriebssuppe mit Flusskrebse</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Hummersuppe, mit Cognac</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Fischsuppe Art Boulliabaisse</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Pikante Ungarische Gulaschsuppe</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Chili con carne, Mexikanische Bohnensuppe</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Kartoffelsuppe, mit „glücklichen Würstchen“</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Kartoffelsuppe, mit Büsumer Krabben</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Erbseneintopf, mit „glücklichen Würstchen“</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Linseneintopf, süß/sauer, mit Würstchen</i>	<i>0,5 Liter</i>

*Alle Suppen sind „Hausgemacht“ wie bei Müttern! Vermissen Sie Ihre Lieblingssuppe?  
Kein Problem, sprechen Sie mit uns, damit wir auch Ihre Lieblingssuppe kochen können.*

## *Brunchbuffet „Morgentau“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Rühreier mit Schnittlauch.*
- *Tranchen vom Schweinefilet in Schwarzbiersoße und Kartoffelgratin.*
  
- *Internationale Schinken Spezialitäten.*
- *Lachsarrangement aus Gravedlachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette und frischem Rosmarin.*
- *Geschmorte Zucchinischeiben mit frischem Thymian.*
- *Möhrenscheiben mit Ingwer und Limetten.*
- *Gebratene Streifen vom Paprika mit gerösteten Pinienkernen.*
- *Tomatensalat mit Ruccola.*
- *Leckere Käseauswahl von verschiedenen Käsesorten.*
- *Große Brot- und Brötchenauswahl, Butter, Honig, Marmelade, Nutella.*
  
- *Exotischer Fruchtsalat von frischen Früchten mit Joghurt.*



## *Brunchbuffet „Morgenrot“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Gekochte Eier, Rühreier mit gebratenem Baconscheiben.*
- *Nürnberger Rostbratwürstchen.*
- *Toskanisches Truthahngulasch mit „Wildem Reis“.*
  
- *Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken.*
- *Salamiplatte mit italienischer Salami.*
- *Lachsarrangement aus Gravedlachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße.*
- *Westpfälischer Wurstsalat mit Essig und Öl.*
- *Nudelsalat „Tri colore“ mit frischem Parmesan.*
- *Rindfleischsalat mit roten Bohnen.*
- *Salat von Gartengurken mit Dill und Schmand.*
- *Leckere Käseauswahl von verschiedenen Käsesorten.*
- *Große Brot- und Brötchenauswahl, Butter, Honig, Marmelade, Nutella.*
  
- *Beerengrütze mit Vanillesauce.*

## *Buffet „Alstertraum“*

### *Heiß vom Holzkohlegrill*

- *Saftiges Hüftsteak vom Rind mit Kräuterbutter.*
- *Putensteaks „texanisch“ mariniert, mit BBQ Soße.*
- *Scampispieße in Knoblauchöl mit Alioli.*
- *Lachssteak mariniert in Weißwein, mit Dillsoße.*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Maiskolben in Butter geschwenkt.*
- *Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.*
  
- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Geschmorte Zucchinischeiben mit frischem Thymian.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette.*
- *Gebratene Auberginenscheiben „arrabiata“.*
- *Sommerfrischer Blattsalat mit unserem Hausdressing.*
- *Buntes Käsebrett mit Weintrauben garniert.*
- *Partybrötchen und Butter.*
  
- *Gartenfrischer Beerensalat mit Mascarpone Creme.*

## *Buffet „Alsterlauf“*

### *Heiß vom Holzkohlegrill*

- *Thüringer Rostbratwurst mit Senf und Ketchup.*
- *In Bier und Senfeingelegtes Schweinenackensteak mit Chilisoße.*
- *Saftiges Hüftsteak vom Rind mit Kräuterbutter.*
- *Haisteak mariniert in Weißwein, mit Dillsoße.*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Mediterrane Gemüsespieße mit Alioli.*
- *Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.*
  
- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Sommerfrischer Blattsalat mit unserem Hausdressing.*
- *Schafskäsesalat mit roten Bohnen und Paprika.*
- *Gebratene Streifen vom Paprika mit gerösteten Pinnenkernen.*
- *Möhrenstifte mit luftgetrocknetem Schinken umwickelt.*
- *Buntes Käsebrett mit Weintrauben garniert.*
- *Partybrötchen und Butter.*
  
- *Vanillecreme mit frischen Waldbeeren.*

## *Buffet „Alsterblick“*

### *Heiß vom Holzkohlegrill*

- *Thüringer Rostbratwurst mit Senf und Ketchup.*
- *In Bier und Senfeingelegtes Schweinenackensteak mit Chilisoße.*
- *Lachssteak mariniert in Weißwein, mit Dillsoße.*
- *Putensteaks „texanisch“ mariniert, BBQ Soße.*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Sommerfrischer Blattsalat mit unserem Hausdressing.*
- *Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum.*
- *Möhrenscheiben mit Ingwer und Curcuma.*
- *Süß-sauerer Salat von Puy Linsen mit feinen Gemüswürfeln.*
- *Buntes Käsebrett mit Weintrauben garniert.*
- *Partybrötchen und Butter.*
- *Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße.*

*Die amerikanische Tradition des BBQ, bildet die Grundlage unseres Buffets „Americano“.  
Leben Sie mit uns eine Nacht den Amerikanischen Traum!*

## *Grillbuffet „Americano“*

### *Heiß vom Holzkohlegrill*

- *Saftige Hamburger (100% Rindfleisch) mit Senf, Ketchup, Tomaten, Röstzwiebeln und Käse (zum „Selbstbelegen“).*
- *Bunte Rinderspieße „texanisch“ mariniert, mit Paprika.*
- *Putensteak mit Kräuterbutter und Sour Cream.*
- *Knusprige Spare Ribs mit BBQ Soße.*
- *Thunfischsteaks mit Kräutersoße und Pfefferbutter.*
- *Scampispieße in Knoblauchöl mit KnobisöÙe.*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Maiskolben in Butter geschwenkt.*
  
- *Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen.*
- *Sommerfrische Salatvariationen mit American Dressing.*
- *GroÙe Käseauswahl mit Weintrauben.*
- *Verschiedene Brotsorten und Butter.*
  
- *Apfel Wildreis Salat mit Honig Sahne Dressing.*

*Zweifelloos keine Wünsche lässt unser Buffet „de Luxe“ offen.  
Genießen Sie ausgesuchten Spezialitäten vom Holzkohlegrill.*

## *Grillbuffet „de Luxe“*

### *Heiß vom Holzkohlegrill*

- *Gebeiztes Schweinefilet im Stück gegrillt, Knobibutter.*
- *Saftige Tranchen vom Rinderfilet  
mariniert in Kräutern der Provence mit Chilisoße.*
- *Putenspieße „texanisch“ mariniert mit Sour Cream.*
- *Lammsteaks mit Kräuterbutter und BBQ Soße.*
- *Haisteak mariniert in Weißwein mit Dillsoße und Zitronenecken.*
- *Scampispieße in Knoblauch mit Knobisoße.*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Bunte Gemüsespieße mit Curry – Cocktail Soße.*
- *Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Maiskolben in Butter geschwenkt.*
  
- *Ceasar Salat mit Weißbrot Croutons und Parmesankäse.*
- *Gurkensalat mit Dill und Schmand.*
- *Gefüllte, überbackene Grilltomaten.*
- *Große Käseauswahl mit Käseigel und Weintrauben.*
- *Verschiedene Brotsorten und Butter.*
  
- *Frische Erdbeeren in Mascarpone Creme.*

*Warum immer in die Ferne schweifen?*

*Genießen Sie mit uns, eine Erkundungstour durchs „deutsche Land“, durch „deutsche Esskultur“, von deftig bis raffiniert.*

## *Buffet „Kein schöner Land“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Rheinischer Sauerbraten, wahlweise mit oder ohne Rosinen.*
- *Hamburger Pannfisch in einer leichten Senf- Kräutersauce.*
- *Servietten Knödel, Rosmarin Röstkartoffeln.*
- *Leipziger Allerlei, geschmorte Gurken mit Wirsing.*
  
- *Buschbohnen Salat mit Schwarzwälder Schinken.*
- *Schwäbischer Wurstsalat mit Essig und Öl.*
- *Rostocker Rollmöpse, Sylter Heringssalat mit Dill und Schmand.*
- *Salat vom grünen Spargel mit Frankfurter Sauce.*
- *Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurken und viele Kräutern.*
- *Marinierte Rote Beete auf Feldsalat mit Senf- Fenchel Vinaigrette.*
- *Apfel- Chicorée Salat mit kandierten Nüssen.*
- *Große Brot- und Brötchenauswahl, Laugenstangen, Butter*
  
- *Apfelstrudel mit Vanillesauce.*
- *Rhabarberkompott mit Quarktop.*

*Wie wäre es mit regionalen und internationalen Spezialitäten?  
Dann sollten Sie sich für unser Schlemmerbuffet entscheiden.*

## *Buffet „Alsterpanorama“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Warmer Kassler in Blätterteig gebacken auf einem Sauerkrautbett, mit Backpflaumensoße.*
- *Truthahngeschnitztes mit feinem Gemüse und Röstkartoffeln.*
  
- *Rosagebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade.*
- *Glasierte Filetmedaillons mit Gänseleber.*
- *Lachsarrangement aus Gravedlachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senf - Dillsoße.*
- *Matjesvariationen, Hamburger Räucherfischplatte.*
- *Frischer gemischter Salat der Saison.*
- *Große internationale Käseauswahl mit Weintrauben.*
- *Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Butter.*
  
- *Sahniger Blaubeerquark mit Biskuit Crunch.*



*Mal bayrisch feiern mitten im Herzen Hamburgs?  
Egal ob Brotzeit oder Oktoberfest.*

## *Buffet „König Ludwig“*

### *Heiß aus dem Suppen Chafing*

*Original bayrische Leberknödelsuppe.*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Warmer Schweinebraten mit Honigkruste.*
- *Original Münchner Weißwürste mit süßem und mittelscharfem Senf.*
- *Warmer bayrischer Fleischkäse.*
- *Speckkartoffelsalat mit frischen Kräutern.*
- *Mildes Rahmsauerkraut.*
  
- *Bayrische Wurstspezialitäten (Kräuterleberwurst, Rostwurst).*
- *Forellenfilets mit Preiselbeersahne.*
- *Krautsalat mit feinen Paprikastreifen.*
- *Große Käseauswahl mit Obatzda.*
- *Verschiedene Brotsorten, Brezeln und Partybrötchen, Butter und ein Schmalztopf.*
  
- *Bayrische Creme mit Früchten garniert.*

*Die wohl leckerste „Sauerei“, von der Sie je gehört haben.  
Unsere Ferkel (zu 100% aus biologischer Aufzucht)  
werden entbeint geliefert und vor Ort für Sie portioniert.*

### *Buffet „Große Sauerei“*

- *Spanferkelbraten im Ganzen  
mit Senfvariationen, frisch geriebenem Meerrettich, Aioli.*

#### *Heiß aus dem Chafing Dish:*

- *Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Warmer Speckkartoffelsalat.*
- *In Butter geschwenkte Maiskolben.*
- *Pikantes Sauerkraut mit Karotten.*
  
- *Feiner Krautsalat mit Paprikastreifen.*
- *Gurken-Tomatensalat mit Schmand.*
- *Salat vom schwarzen Rettich.*
- *Schafskäsecreme und Obatzda.*
- *Verschiedene Brotsorten, Brezeln und Partybrötchen,  
Butter und einem Schmalztopf.*
  
- *Cremiger Blaubeerquark mit Biskuit Crunch.*

*Einmal den Sonnenuntergang erleben, bei einer „Fiesta Mexicana“ an der Alster? Diesen Traum erfüllen wir Ihnen gern.*

## *Buffet „Hacienda Isla“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Klare Pilzsuppe mit Avocado und Koriander.*
- *Gebackener Schweinebraten mit Mandelfüllung auf mexikanischem Gemüse.*
- *Chili con Carne (Bohnensuppe mit Hack).*
- *Tacoshells mit einem Salat und Pute zum „Selberfüllen“.*
- *Arroz con Pollo (Hähnchen mit Reis).*
  
- *Tintenfischsalat „Veracruz“.*
- *Tortillachips mit Avocadodip, feuriger Salsa und Bohnenmus.*
- *Garnelen mit Knoblauchdip.*
- *Bunter Salat mit Meeresfrüchten und Mais.*
- *Partybrötchen und Butter.*
  
- *Limettencreme und gebackener Banane.*

*Was halten Sie von Bella Italia? Unser Galabuffet wird Sie in faszinierender Weise von den Leckereien der italienischen Küche überzeugen.*

## *Buffet „Venezia“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Piccata Milanese (kleine Kalbsschnitzel) auf Pasta.*
- *Scampi a la Roma auf Lauchgemüse.*
  
- *Original Parmaschinken mit Melone.*
- *Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße).*
- *Zarte Salmmedaillons mit Eicreme.*
- *Möhrenscheiben mit Ingwer und Curcuma.*
- *Gebratene Streifen vom Paprika mit gerösteten Pinnenkernen.*
- *Geschmorte Zucchini-scheiben mit frischem Thymian.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette.*
- *Mozzarella mit Tomaten, mit Basilikum mariniert.*
- *Große italienische Käseauswahl mit Weintrauben.*
- *Partybrötchen und Butter.*
  
- *Tiramisú der Klassiker für die italienischen Momente im Leben.*

*„Kali orexi“, das heißt guten Appetit auf Griechisch,  
und den wünschen wir Ihnen wenn Sie sich für unser griechisches Buffet entscheiden.*

## *Buffet „Hellas“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Moussaka (Auberginenauflauf, Kartoffeln, Hack mit Schafskäse).*
- *Pfannengyros mit Zaziki und Fladenbrot zum „Selbstfüllen“.*
- *Souvlaki und Bifteki auf griechischem Reis.*
- *Garnelen auf einem Gemüsebett.*
  
- *Griechischer Bauernsalat, mit Krautsalat, Schafskäse.*
- *Oliven und Peperoni.*
- *Dolmades mit Reis gefüllten Weinblättern.*
- *Bunter Pferdebohnsalat mit Zwiebeln in einer Tomatensoße.*
- *Calamarissalat mit Zwiebeln, Paprika und Oliven.*
- *Mit Lachsmus gefüllte Eier.*
- *Partybrötchen, Fladenbrot und Butter.*
  
- *Eine griechische Spezialität ist unser Joghurt mit Honig und Nüssen.*

*„Savoir vivre“ in Hamburg? Warum nicht! Die regionale Küche Frankreichs ist so vielfältig wie seine Landschaft. Raffiniert, kompliziert oder einfach, gehen Sie auf Entdeckungsreise!*

## *Buffet „Île-de-France“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Bouillabaisse Das Original aus der Provence.*
- *Schweinefilets in Backpflaumensoße.*
- *Hähnchen in Burgunder mit Kartoffelgratin.*
- *Pochierter Lachs in Rosé SahneSoße.*
  
- *Fischterriner vom Edelfisch mit Kräutern.*
- *Normannischer Schinken in Petersilienaspik.*
- *Mit Kräutern gefüllte Tomaten.*
- *Salat „poitevine“ (Tomaten, Reis, Champignons, Thunfisch).*
- *Zwiebelkuchen aus dem Elsass.*
- *Große französische Käseauswahl.*
- *Baguette, Partybrötchen und Butter.*
  
- *Wein crème mit Beeren.*

*Die kreolische Küche ist beheimatet in der Karibik. Sie ist eine faszinierende Mischung aus indianischen, afrikanischen und kolonialen Einflüsse. Lassen Sie sich überraschen.*

## *Buffet „Caribana“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Calalou, die wohl bekannteste Suppe der Karibik.*
- *Raffinierte Fischpfanne nach Art der Bahamas.*
- *Rum-Honig-Huhn auf einer Pilzsoße.*
- *Geschmortes Lamm „Saint Maarten“ mit Reis.*
  
- *Garnelen mit Dill im Räucherfischmantel.*
- *Kreolischer Spinatsalat mit Nüssen.*
- *Augenbohnenalat mit Nudeln und würzigem Dressing.*
- *Tropischer Salat mit Meeresfrüchten und Joghurtdressing.*
- *Currysalat von Wildreis und Huhn.*
- *Großer Brot- und Brötchenkorb mit Butter.*
  
- *Vanilleeiscreme auf Früchten mit Mangosoße.*

*Unser iberisches Buffet möchte Appetit machen, auf die Vielfalt Spaniens, auf unzählige Facetten seiner Natur, Kultur und Küche, mal ab von der Paella.*

## *Buffet „Iberia“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Gazpacho andaluz mit Chorizo. (kalte Gemüsesuppe)*
- *Conejo a la Bilbaina, raffiniertes Kaninchen in Knoblauch.*
- *Galicischer Fischtopf mit frischen Kräutern, Muscheln und Alioli.*
- *Gebackene Paprikaschoten, Arroz Negro, Kartoffelomelett mit Spinat.*
  
- *Murcianischer Tomatensalat mit Tintenfisch.*
- *Pimentos gefüllt mit Kräutercreme.*
- *Kichererbsensalat mit schwarzen Bohnen und mariniertem Ziegenkäse.*
- *Salat von grünen Bohnen und Jamon Iberico.*
- *Zarte Salatherzen mit Salsaverde.*
- *Spanische Schinken, Wurst und Käsespezialitäten.*
- *Großer Brot- und Brötchenkorb, Butter.*
  
- *Crema Catalana mit frischen Früchten.*



*Südstaaten Küche? Die Küche der Cajun ist durch den Einfluss zahlreicher ethnischer Gruppen geprägt. Jede Zutat dieses kulinarischen Schmelztiegels hat Ihren eigenen Charakter und Ursprung.*

## *Buffet „New Orleans“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Gumbo mit Meeresfrüchten und Okras (raffinierte Fischsuppe).*
- *Edelfischfilet mit Pekankruste und Tatarensauce.*
- *Louisiana Hähnchen in Senfkruste.*
- *Pfeffer Kartoffeln, Gemüsereis mit Mandeln, Gebackene Auberginen.*
  
- *Jambalaya Salat mit Reis und Schinken.*
- *Salat von gebratenem Maishähnchen mit Früchten.*
- *Krebsfleisch Salsa mit Taccos.*
- *Barbecue Garnelen nach Cajun Art mit Spinat Alioli.*
- *Rote Bohnen mit Tasso und Andouille.*
- *Gebackene Muscheln Bienville.*
- *Großer Brot- und Brötchenkorb.*
  
- *Pfirsich- Amaretto Creme mit Cranberry Mark.*

*Wer will schon dahin, wo der Pfeffer wächst?  
Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Erlebnisreise, in eine Welt aus exotischen  
Gewürzen, fernöstlicher Kultur und Jahrhunderte alter Tradition.*

## *Buffet „Konfuzius“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Tom Kha Ghai - kräftige Kokossuppe mit Zitronengras und Huhn.*
- *Malaiisches Rindfleischcurry mit Mohn und Cashew Kernen.*
- *Garnelen mit chinesischen Pilzen, Bambus und Sezuanpfeffer.*
- *Bratreis mit Okra Schoten, knackiges Wok Gemüse mit Süßkartoffel.*
  
- *Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten nach Saigon Art.*
- *Kantonischer Sprossensalat mit mariniertem Rindfleisch und Koriander.*
- *Fruchtiger Salat von Papaya, Ananas und Mango mit grünem Pfeffer.*
- *Koreanischer Kohlsalat mit Pak Choi und Chili Vinaigrette.*
- *Duftreissalat mit Linsen, mariniertem Tofu und Hokkaido Kürbis.*
- *Blattsalat mit Ingwer- Limetten Dressing.*
  
- *Mousse von grünem Tee mit karamellisierten Litschis.*
- *Mango- Pomelocreme mit frischer Minze.*

*Der „Eiserne Vorhang“ ist gefallen,  
nun wollen wir uns einmal den Baltischen Staaten in kulinarischer Hinsicht widmen.  
Eine spannende und teilweise überraschend Entdeckungsreise.*

## *Buffet „Baltikum“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Ungarisches Kalbsgulasch mit Paprika und saurerer Sahne.*
- *Fischfiletröllchen mit Spinat gefüllt nach Böhmischer Art, in Petersiliensauce.*
- *Gemüse- Käse Spätzle, Serbischer Reis.*
- *Kürbis- Bohnengemüse, Tomaten Lecsó.*
  
- *Rindfleischsalat mit Salzgurken und Gemüsepaprika.*
- *Mit Schinkenmousse gefüllte Champignon.*
- *Gepökelte Rinderzunge im Aspik nach Ukrainischer Art.*
- *Wurstspezialitäten aus der Pusta, Salami, Gänseleber, Entenleber.*
- *Polnischer Blumenkohlsalat mit Räucherfisch.*
- *Armenischer Linsen- Bulgursalat mit Rote Beete- Senf Vinaigrette.*
- *Salat „Aserbaidshan“ mit Schafskäse und Granatapfelkernen.*
- *Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Butter.*
  
- *Quarkstrudel mit frischen Früchten.*
- *Mokkacreme mit Sauerkirschsauce.*

*Vorfreude ist die schönste aller Freuden,  
Freuen Sie sich auf geruhsame Tage im Kreise Ihrer Familie.*

## *Buffet „St. Nikolaus“*

### *Heiß aus dem Chafing Dish*

- *Gänsekeule in Sauerrahm mit Kartoffelklößchen.*
- *Hasenragout mit Steinpilzen, Maronen und Kartoffelgratin.*
- *Apfelrotkohl und in Butter geschwenktem Rosenkohl.*
  
- *Glasierte Filetmedaillons mit Gänseleber.*
- *Lachsarrangement aus Gravedlachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senf - Dillsoße.*
- *Schauplatte von einer Lachsforelle.*
- *Forellenfilets mit Preiselbeersahne.*
- *Gurkensalat mit Dill und Schmand.*
- *Weihnachtlicher Nußsalat mit Nelken – Ingwer Dressing.*
- *Große internationale Käseauswahl.*
- *Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Butter.*
  
- *Warme Zimtäpfel mit Vanillesoße.*

## *Mittagstischauswahl*

*Puteninvoltini mit Kartoffelpüree, Blattsalat*

*Gratinierter Broccoli-Blumenkohl Auflauf mit Schinkenstreifen*

*Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Salzkartoffeln*

*Toskanischer Nudelaufwurf mit Hähnchenbruststreifen*

*Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße, Kartoffeln, Blattsalat*

*Gefüllte Paprikaschote mit Reis*

*Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Röstkartoffeln*

*Spinat-Kartoffel Auflauf mit Bergkäse überbacken*

*Rinderroulade mit Rosenkohl, Kartoffelklöße*

*Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln*

*Schweinebraten in Schwarzbiersoße, Rosenkohl, Kartoffeln*

*Hähnchenkeulen in Burgunder, Kartoffelgratin, Salat*

*Hühnerfrikassee, Risi Pisi, Salat*

*Rinderschmorbraten, Bohnen, Kartoffelklöße*

*Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln*

*Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Salat*

*Fischspieß mit Tatarensauce, Wilder Reis, Salat*

*Hamburger Pannfisch in Senfsoße, Röstkartoffeln, Salat*

*Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht. / Oscar Wilde*