



Gastronomie-Angebot Getränke

Alkoholfreies

| | | |
|--|--------|--------|
| Selters Mineralwasser, still und klassisch | 0,25 l | € 2,50 |
| Selters Mineralwasser, still und klassisch | 0,75 l | € 6,50 |
| Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite | 0,20 l | € 2,50 |
| Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite | 1,00 l | € 8,50 |
| Bionade, versch. Sorten | 0,33 l | € 3,00 |
| Schweppes Bitterlemon, Tonic Water | 0,20 l | € 3,00 |
| Apfelsaft, Orangensaft | 0,20 l | € 3,00 |
| Apfelsaft, Orangensaft | 1,00 l | € 9,50 |

Heißgetränke

| | | |
|----------------------------------|--------|---------|
| Kaffee (Fair Trade) | Tasse | € 2,50 |
| Kanne Kaffee (Fair Trade) | 1,00 l | € 11,50 |
| Tee (Bio-Gourmet-Qualität) | Glas | € 2,50 |
| Kanne Tee (Bio-Gourmet-Qualität) | 1,00 l | € 11,50 |
| Cappuccino | Tasse | € 3,00 |
| Latte Macchiato | Glas | € 3,00 |
| Espresso | Tasse | € 2,50 |
| Heiße Schokolade | Tasse | € 3,00 |

Biere

| | | |
|--|--------|--------|
| Jever Pilsener/Radeberger vom Fass | 0,30 l | € 3,50 |
| Jever Pilsener/Radeberger | 0,33 l | € 3,50 |
| Jever Lime, Fun (alkoholfrei) | 0,33 l | € 3,50 |
| Schöfferhofer Weizen, auch alkoholfrei | 0,50 l | € 4,50 |
| Schöfferhofer Grapefruit | 0,33 l | € 3,50 |

Sekt & Wein

| | | |
|---------------------------------------|--------|---------|
| Sekt „Superb“ Kellerei Geldermann | 0,10 l | € 4,00 |
| Sekt „Superb“ Kellerei Geldermann | 0,75 l | € 24,50 |
| Voelkel Bio Apfel Cidre Holunderblüte | 0,1 l | € 3,00 |
| Weißwein Grauer Burgunder, trocken | 0,20 l | € 5,00 |
| Weißwein Grauer Burgunder, trocken | 1,00 l | € 21,50 |
| Rotwein Merlot, trocken | 0,20 l | € 5,00 |
| Rotwein Merlot, trocken | 1,00 l | € 21,50 |



Kaffeepausen (max. 1 Stunde)

Getränkepauschalen

| | | |
|--|------------|--------|
| Kaffee, Tee, Selters still und klassisch | pro Person | € 4,00 |
| Kaffee, Tee, Selters still und klassisch, Coca Cola, Apfel- und Orangensaft | pro Person | € 4,50 |

Leckere Snacks für die Pause, Sie haben die Wahl:

Süßes:

| | | |
|--|------------|--------|
| • Croliner, halb Croissant, halb Berliner | pro Stück | € 2,50 |
| • Blechkuchen | pro Stück | € 2,00 |
| • Lütticher Waffeln mit Puderzucker | pro Stück | € 2,00 |
| • Croissants süß (z.B. Praline, Marmelade) | pro Stück | € 2,00 |
| • Keksteller (für 2 Personen) | pro Teller | € 3,50 |

Erfrischend:

| | | |
|--|-------------|--------|
| • mundgerechtes Obst im Gläschen (ca. 120 g) | pro Portion | € 2,50 |
| • Joghurt im Glas, mit Früchten und Knuspermüsli | 0,15 l | € 2,50 |
| • Bunter Obstkorb oder in der Etagere | pro Person | € 2,00 |
| • Smoothie (cremig) im Glas, diverse Rezepturen | 0,15 l | € 3,00 |
| • Großer exotischer Obstspieß | pro Stück | € 3,00 |

Lecker und herzhaft:

| | | |
|--|-----------|--------|
| • Laugenbrezel naturelle | pro Stück | € 2,00 |
| • Laugenbrezel mit Butter | pro Stück | € 2,50 |
| • Bio-Laugenbrezel mit Sprossen und Sämereien | pro Stück | € 2,50 |
| • Croissants naturelle | pro Stück | € 1,50 |
| • Croissants gelaugt | pro Stück | € 2,00 |
| • Croissants herzhaft (z.B. Käse/Schinken) | pro Stück | € 2,50 |
| • Croissants bunt gemischt | pro Stück | € 2,00 |
| • Halbes belegtes Brötchen mit regionalen Wurst und Käsesorten | pro Stück | € 2,50 |
| • belegte Baguette-Schnitte (ca. 15 cm) z.B. Lachs, Parmaschinken, Mailänder Salami, Rohmilchkäse, etc. | pro Stück | € 3,50 |
| • aufgeschnittener ganzer Bagel, großzügig belegt (z. B. mit Lachs, Schinken, Frischkäse, Salat und Gemüse, etc.) | | € 4,50 |
| • Sandwich-Dreiecke, diverse Sorten nach Absprache möglich | | € 3,00 |
| • Wraps z. B. mit Lachs, Frischkäse und Blattsalaten oder Schinken | | € 4,00 |



Fingerfood-Vorschläge (ab 20 Personen)

Die genannten Vorschläge sind Beispiele für beliebte und bewährte Zusammenstellungen. Selbstverständlich stellen wir Ihr Buffet auch gerne nach Ihren ganz individuellen Bedürfnissen und Wünschen zusammen. Kreieren Sie gemeinsam mit unserer Gastronomieleitung das optimale Bewirtungskonzept für Ihre Veranstaltung und profitieren Sie von 20 Jahren Erfahrung.

Vorschlag 1 „Laugen-Mini-Snack“

- 1 x Laugenpraline mit Räucherlachs
- 1 x Laugenpraline mit gekochtem Schinken
- 1 x Laugenpraline mit Gänseschmalz
- 1 x Laugenpraline mit Frischkäse
- 2 x Mini-Windbeutel
- 2 x Mini-Windbeutel Schoko

pro Person € 8,50
(8 Teile pro Person)

Vorschlag 2 „Classic“

- 1 x Mini-Brötchen mit verschiedenen Belägen
- 1 x Baguettehappen mit verschiedenen Belägen
- 2 x Hähnchenspieß Teriyaki
- 1 x Mini-Quiche mit Käse und Frühlingslauch
- 2 x Partyfrikadellen mit delikatem Dip
- 1 x Wrapscheiben mit Frischkäse und Räucherlachs
- 1 x Dessertgläschen mit buntem Dessert

pro Person € 17,50
(9 Teile pro Person)

Vorschlag 3 „Vier Jahreszeiten“

- 2 x Datteln im Baconmantel
- 2 x Pumpernickel mit Frischkäsecreme
- 1 x Tomate-Mozzarella mit Basilikum im Miniglas
- 1 x Minirösti mit Möhren-Staudenselleriesalat und Crème Fraîche
- 1 x Räucherlachs auf Guacamolecreme
- 1 x Canapé mit Serranoschinken und Olive
- 1 x Canapé mit Brie und Weintraube
- 1 x Spargelsalat und Kirschtomate mit Schnittlauchvinaigrette im Gläschen
- 1 x Panna Cotta mit Fruchtsauce

pro Person € 21,50
(11 Teile pro Person)



Vorschlag 4 „American Break“

- 1 x Mini-Bagel Räucherlachs auf Frischkäse
- 1 x Mini-Bagel Hähnchenbrust
- 1 x Mini-Bagel Salami mit Senfdressing
- 1 x Mini-Bagel Cheddar
- 1 x Mini-Cheeseburger
- 1 x Muffin, z.B. Dark Chocolate, Blueberry oder Cinnamon

pro Person € 11,50
(6 Teile pro Person)

Vorschlag 5 „La Dolce Vita“

- 1 x Antipastispiß mit mariniertem Gemüse
- 1 x Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
- 1 x Mozzarellini mit Sherry-Tomate und Basilikum-Pesto
- 1 x Kalbshackbällchen mit Schafskäse und Trockentomate gefüllt
- 1 x Grissini mit italienischem Parma-Schinken umwickelt
- 1 x Mini-Pizza mit Gorgonzola und Gartenkräutern gratiniert
- 1 x Polenta-Kräutertaler

pro Person € 19,50
(7 Teile pro Person)

Vorschlag 6 „Nordish by Nature“

- 1 x Nordseekrabbensalat im Gurkentürmchen
- 1 x Paprika-Frischkäsebällchen
- 1 x Tatar vom Graved Lachs mit Apfelwürfeln auf Pumpernickel
- 1 x Küstenknolle mit Honig-Senf-Sauce
- 1 x Gefüllte halbe Eier mit Frischkäsecreme und Deutschem Kaviar
- 1 x Gebratene Hähnchenbrust mit Birnen-Preiselbeer-Relish
- 1 x Kräutersülze mit Remoulade
- 1 x Sylter Rote Grütze mit flüssiger Sahne im Gläschen

pro Person € 22,50
(8 Teile pro Person)

Vorschlag 7 „Asiatisch“

- 1 x Hähnchen-Satéspeiß mit Sweet-Chili-Sauce
- 1 x Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsestreifen gefüllt, Soja-Honig Dip
- 1 x Tofu im Backteig
- 1 x Gebackene Soja-Tofu-Dreiecke im Sesammantel und Koriander-Dip
- 1 x Butterfly-Garnelen im Wan-Tan-Mantel gebacken, mit Hoi-Sin-Sauce
- 1 x Vegetarisch gefüllte grüne Samosas mit einer Erdnusssauce serviert
- 1 x frittiertes, süßes Reisbällchen mit Früchtstücken

pro Person € 24,50
(7 Teile pro Person)



Bio-Suppen

Wir empfehlen zwei bis drei verschiedene Bio-Suppen bzw. -eintöpfe nach Ihrer Wahl. Es hat sich bewährt, mindestens eine vegetarische Alternative zu berücksichtigen.

Wir servieren die Suppen in passenden Suppenschalen, die wir Ihnen in verschiedenen Größen anbieten können. Pro Person kalkulieren wir einen halben Liter Suppe.

Sauerteigbrot und/oder Baguette, geröstete Sämereien, passende Kräuter und Toppings geben geschmacklich den letzten Pfiff und sind zudem auch optisch sehr attraktiv.

Alle Suppen werden frisch und in Bio-Qualität für Sie zubereitet und sind eine beliebte Wahl, besonders für die Mittagspause. Das Bioland-Fleisch stammt vom Ringstedten-Hof in Lübeck und das Bio-Geflügel aus Mecklenburger Betrieben, also absolut regional!

Die Preisangaben sind gültig ab 20 Portionen pro Sorte. Bei weniger als 20 Portionen wird ein Aufschlag von 2,00 € pro Person notwendig, Mindestabnahme sind 10 Portionen pro Sorte.

Bio-Suppen mit Fleisch

pro Portion € 8,00

Mulligatawny Soup
indisch-englische Currysuppe mit Kokosmilch und Bio-Pute

Kartoffel-Lauchsuppe
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch

Tafelspitztopf
Kartoffel-Gemüsetopf mit Bioland-Rindfleisch und Meerrettich

Kartoffelsuppe
mit Möhren, Sellerie, Lauch und geschnittenen Bioland-Wienern

Tom Kha Gai
mit Bio-Huhn, Kokosmilch, Champignons, Zitronengras und Reis

Kürbis-Hackfleischtopf
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch und Hokkaido

Gulaschsuppe
mit Bioland-Rind- und Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln

Senf-Hackfleischsuppe
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Kartoffeln, Tomaten, Senf und Gemüse

Chili con carne
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Gemüse und Bohnen



Moussakatopf
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Tomaten, Auberginen
Schaf-Feta extra

Käse-Hackfleischsuppe
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Brokkoli und Nudeln

Grünes Hähnchen-Curry
mit Gemüse und Reis

Kokos-Gemüsetopf
mit Bioland-Rinderhackfleisch, Asia-Gemüse und Kartoffeln

Tomaten-Hackfleischtopf
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch und Gemüse

vegetarische Bio-Suppen

pro Portion € 7,00

Möhren-Orangensuppe mit Ingwer Dip

Kürbiscremesuppe aus Hokkaido

Tomatensuppe mit Reis und Mozzarellaperlen

Curry-Kartoffelsuppe mit Kokosmilch und Gemüse

Rustikaler Kartoffel-Ratatouille-Eintopf
Schaf-Feta extra

Kokos-Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Asia-Gemüse

Tomaten-Ratatouille-Suppe mit Paprika, Zucchini, Tomaten
Schaf-Feta extra

Gobi Dhal Curry Suppe mit roten Linsen, Kokosmilch, Mango und Erdnüssen

Tom Kha Kokossuppe
mit Kokosmilch, gebratenem Tofu, Champignons und Zitronengras

Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Gemüsestreifen

Italienische rote Linsensuppe mit Tomaten, Pasta und Parmesan

Tomaten-Gorgonzolasuppe mit Brokkoli und Zucchini

Borschtsch, Rote Bete-Eintopf mit Gemüse

Erdnuss-Süßkartoffelsuppe, pikant mit Kokosmilch, vegan

arabischer Gemüsetopf mit Kichererbsen und Couscous, vegan



Buffets (ab 50 Personen)

Vom schnellen Mittagsimbiss, über die Wellnessmahlzeit, bis zum exklusiven Schlemmen bieten wir Ihnen für jeden Anlass das passende Buffet. Auch hier stellen die genannten Beispiele lediglich eine kleine Auswahl unseres Angebotes dar.

Die hier genannten Preise variieren nach Anzahl der Teilnehmer und dienen als erste Orientierung.

Vorschlag 1

Suppe der Saison
z.B. Spargelcrèmesuppe
mit Pistazien

Bunte Blattsalate
z. B. mit American und Sylter Dressing

Holsteiner Schinkenröllchen
mit Spargel gefüllt
dazu Remouladensauce

Sülze von der Hähnchenbrust
mit Kräutercreme

Pfannenfrikadelle
mit Tomate und Mozzarella überbacken

Hamburger Pannfisch
mit körniger Senfsauce

Gemüsebratlinge
mit pikanter Tomatensauce

Petersilienkartoffeln, Kräuterbandnudeln
und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

Sahnequark „Amalfi“
mit Kirschen

pro Person ab 350 Personen € 19,50
pro Person ab 250 Personen € 21,00



Vorschlag 2

Suppe der Saison
z.B. Champignonrahmsuppe
mit Kräutern und Croûtons

Bunter Gartensalat
mit Balsamico-Dressing

Dorschfilet unter einer Kräuterkruste
mit Buttersauce

Gemüselasagne

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
in Käse-Rahmsauce

Als Beilage Gemüsereis, Butterspätzle

Bayerische Crème
mit Fruchtspiegel

pro Person ab 350 Personen € 18,50
pro Person ab 250 Personen € 20,00



Vorschlag 3

Antipastiplatte

Gartensalate der Saison

Dressing nach Wahl

Bunter Brotkorb und Butterrosen

Schweinefilet in grünem Pfeffer mariniert

gratiniertes Lachsfilet mit Zitronenbuttersauce

Grünkernbratlinge

Als Beilagen Brokkoli, Rosmarinkartoffeln und Rahmchampignons,
Blattspinat, Wildreismischung

Mascarpone-Quarkcrème mit Himbeermark

Amaretto-Mousse mit Vanillesauce

pro Person ab 100 Personen € 21,50

Vorschlag 4

Italienischer Bauernsalat
mit Artischockenherzen und Butterbohnen

Schweinegeschnetztes „Zürcher Art“
mit Champignons und Bandnudeln

Seelachsfilet „Bordelaise“
mit Kräutersauce und Butterkartoffeln

Limonen-Joghurt-Crème

pro Person ab 250 Personen € 16,50



Vorschlag 5

Wurstspezialitäten aus dem Katenrauch

Partyfrikadellen mit herzhaftem Dip

Wrap-Scheiben und Mini-Quiches

Allerlei Fisch aus der Räucherammer
(Räucherlachs, Forellenfilets und geräucherter Rollmops)
mit verschiedenen Dips

Antipasti (Zucchini, Champignons und Paprika)

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Rustikale Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Kräuternacknbraten mit Burgundersauce,
Brokkoli und Kartoffelspalten

Wildlachsfilet auf Blattspinat
mit Sauce Hollandaise und Dillkartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeerpüree

Beerenfrüchte mit Vanille-Pesto

Nationale Käsespezialitäten mit knackigen Trauben

pro Person ab 250 Personen € 29,50

Preisstand Januar 2015, Änderungen behalten wir uns vor. Alle Preise inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer von derzeit 19%.