

# Brunch

(ab 20 Personen)

## Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten  
mit Butter und Margarine  
Verschiedene Sorten Konfitüren, Honig, Nutella  
Verschiedene Käse- und Aufschnittsorten  
Verschiedene Cerealien und Müslisorten  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings  
Melonenschiffchen  
Fleischsalat  
Zwiebelmett  
Tomaten mit Mozzarella  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
und Senf-Honig-Dip  
Geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

## Warme Speisen

Gekochte Eier  
Rührei  
Speck  
Mini-Rostbratwürstchen  
Kasselernackeln  
Gemüseauswahl  
Falafel  
Bratkartoffeln  
Petersilienkartoffeln  
Sauce

## Dessert

Frischer Obstsalat  
Quarkspeise

Preis pro Person € 39,80

## Buffet Rustikal

*(ab 20 Personen)*

Eine Suppe nach Wahl aus den Suppenvorschlägen  
*(am Tisch serviert)*

### Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter  
Matjes mit Hausfrauensauce  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dip  
Kleine Frikadellen  
Zwiebelmett  
Roastbeef mit Remouladensauce  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings  
Käse-Fleischsalat  
Tomate mit Mozzarella

### Warme Speisen

Gebratener Seehecht in Senfsauce  
Kasselernackeln  
Hähnchenbrust im Speckmantel  
Mini-Rostbratwürstchen  
Sauerkraut  
Falafel  
Große Gemüseauswahl  
Bratkartoffeln und Kartoffelpüree  
Bratensauce

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat

Preis pro Person € 47,90

# Mediterranes Buffet

*(ab 25 Personen)*

Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

*(am Tisch serviert)*

## Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter

Antipasti

*(eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, gefüllte Paprika, gefüllte Oliven)*

Garnelen in Knoblauch-Mayonnaise

Verschiedene Räucherfischpralinen

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Mediterraner Nudelsalat

Melonenkugelchen mit Serranoschinken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

## Warme Speisen

Riesengarnelen in Knoblauchsahnesauce

Gebratene Zanderfilets

Lammrücken

Gratinierte Schweinemedallions

*(mit Schinken und Zwiebeln, Ananas und Mandarinen, mit Käse überbacken)*

Datteln im Speckmantel

Falafel

Mediterrane Gemüseauswahl

Frische, gebratene Champignons

Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis

Rosmarinkartoffeln, Spaghetti mit Pesto

Aioli, Estragonsauce, Bratensauce, Tomatensauce

## Dessert

Käseauswahl

Limetten-Mousse

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mocca-Mousse

Preis pro Person € 57,80

# Buffet Hotel Robben

*(ab 25 Personen)*

Eine Suppe nach Wahl aus den Suppenvorschlägen

*(am Tisch serviert)*

## Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter

Geräucherte Forellenfilets

mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dip

Geräucherter Aal

Krabbensalat

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Roastbeef mit Remouladensauce

Melonenkugeln mit Serranoschinken

Tomaten mit Mozzarella

## Warme Speisen

Gebratene Lachsschnitte mit Dillsauce

Garnelen in Knoblauchöl und Butter gebraten

Schweinefilet

Rosa gebratene Entenbrust

Chicken Crossies

Frische, gebratene Champignons

Große Gemüseauswahl

Falafel

Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis

Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Bratensauce und Pfeffer-Cognac-Sauce

## Dessert

Käseauswahlplatte

Frischer Obstsalat

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Preis pro Person € 59,80

## Buffet Gourmet

*(ab 30 Personen)*

Eine Suppe nach Wahl aus den Suppenvorschlägen

*(am Tisch serviert)*

### Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter und Kräuterbutter

Geräucherter Aal

Graved Lachs auf Pumpnickeltalern, dazu Senf-Honig-Dip

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Krabben natur

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Gebratener Rehrücken mit verschiedenen Früchten und Cumberland sauce

Melonenkugelchen mit Salaten der Saison und Serranoschinken

Antipasti

*(eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken und Paprika)*

### Warme Speisen

Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste

Gambas in Paprika-Knoblauch-Sahnesauce

Entenbrust (rosa gebraten)

Schweinefilet im Speckmantel

Rinderfilet (medium gebraten)

Große Gemüseauswahl

Falafel

Gemüse-Curry mit Kokosmilch

Frische, gebratene Champignons

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Reis

Pfeffer-Cognac-Sauce, Bratensauce, Krebssauce

### Dessert

Käseauswahlplatte

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Crème Bruléé

Preis pro Person € 71,80

## Mitternachtsbuffet

*(nur notwendig, wenn das Hauptessen als Menü serviert wird)*

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter  
Kleine Frikadellen  
Schweineschnitzel  
Zwiebelmett  
Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Dip  
Geräucherte Forellenfilets  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings  
Melonenkügelchen mit Salaten der Saison und Serranoschinken  
Tomaten mit Mozzarella  
Käseauswahlplatte  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 22,80

Zu späterer Stunde servieren wir Ihnen alternativ zum Mitternachtsbuffet auch gerne folgende Speisen zur Ergänzung Ihres Buffets oder Menüs:

Currywurst (geschnitten in Ketchup-Currysauce)	pro Portion	€ 5,80
Currycremesuppe mit Geflügelfleisch	pro Portion	€ 6,50
Kartoffelsuppe mit Salameinlage	pro Portion	€ 6,50
Gulaschsuppe	pro Portion	€ 6,90
Käseauswahlplatte	pro Portion	€ 8,50

Zu diesen Speisen reichen wir jeweils Brot.

# Grillbuffet 2025

(ab 30 Personen)

## Kalte Speisen

Bauernsalat, Nudelsalat, Cole slaw

Tomaten mit Mozzarella

Antipasti

Ketchup, Senf, Barbecue-Sauce

Tzaziki

Kräuterquark, Kräuterbutter

Baguette

## Warme Speisen

Garnelenspieße

Lachsschnitten

Verschiedene, marinierte Nackensteaks

Marinierte Hähnchenbrust

Kleine Rindersteaks

Spare Rips

Bauchspeck

Bratwurst

Grillkäse

Pfannengemüse

Kartoffelecken, Rosmarinkartoffeln

(auf Wunsch: vegane Bratwurst und/oder mariniertes Tofu)

## Dessert

Rote Grütze

Limettenmousse

Preis pro Person € 44,90

(Je nach Wetter wird von den Köchen in unserer Küche gegrillt!)

# WEIHNACHTSBUFFET 2025

*(ab 25 Personen)*

*ab Mitte November erhältlich*



Klare Hühnersuppe mit Einlage

*(in der Terrine am Tisch serviert)*

## Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter

Geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dip

Räucherfischpralinen

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Feldsalat mit Walnüssen und Birne

Roastbeef vom Hirsch mit Cumberlandsauce

Melonenkugelchen mit Serranoschinken

Tomaten mit Mozzarella

## Warme Speisen

Filet vom Steinbeißer im Speckmantel, mit Senfsauce

Entenbraten

Schweinefilet

Rinderrouladen

Gemüseauswahl, Pilze, Rotkohl

Falafel

Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis

Mandelkroketten, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Saucen

## Dessert

Käseauswahlplatte

Rote Grütze mit Vanillesauce

Marzipan – Crème Brulée

Lebkuchenmousse

Preis pro Person € 54,50