

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 € 33,80

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 € 39,90

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 geräucherte Makrelenfilets

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, Penne und Gnocchis

Aioli, Estragonsauce, Bratensauce, Tomatensauce

Dessert

Käseauswahl

Limetten-Mousse

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mocca-Mousse

Preis pro Person € 48,80

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 € 50,80

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

Melonenkugeln 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 Bruleé

Preis pro Person € 63,80

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 € 18,80

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	€ 4,90
Currycremesuppe mit Geflügelfleisch	pro Portion	€ 5,50
Kartoffelsuppe mit Salameinlage	pro Portion	€ 5,50
Gulaschsuppe	pro Portion	€ 5,90
Käseauswahlplatte	pro Portion	€ 7,20

Zu diesen Speisen reichen wir jeweils Brot.

Grillbuffet 2023

(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Bauernsalat

Nudelsalat

Cole slaw

Tomaten mit Mozzarella

Antipasti

Ketchup, Senf, Barbecue-Sauce

Zaziki

Kräuterquark

Kräuterbutter

Baguette

Warme Speisen

Garnelenspieße

Verschiedene, marinierte Nackensteaks

Marinierte Hähnchenbrust

Kleine Rindersteaks

Spare Rips

Bauchspeck

Bratwurst

Grillkäse

Gemüsespieße

Kartoffelecken

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Rote Grütze

Limettenmousse

Preis pro Person € 34,50

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