

## 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 Mülisorten  
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  
Kasselemackern  
Gemüseauswahl  
Bratkartoffeln  
Petersilienkartoffeln  
Sauce

### Dessert

Frischer Obstsalat  
Quarkspeise

Preis pro Person € 25,50

## 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

Dorschfilet in Senfsauce  
Mini-Schweinshaxen  
Hähnchenbrust im Speckmantel  
Leberkäse  
Mini-Rostbratwürstchen  
Sauerkraut  
Große Gemüseauswahl  
Bratkartoffeln und Kartoffelpüree  
Bratensauce

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Bayrische Creme

Preis pro Person € 30,90

# 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 Salaten der Saison und Serranoschinken  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

## Warme Speisen

Riesengarnelen in Knoblauchsahnesauce  
Gebratene Zanderfilets mit Tomatensauce  
Lammrücken  
Gratinierte Schweinemedallions  
(mit Schinken und Zwiebeln, Ananas und Mandarinen, mit Käse überbacken)  
Penne mit Sauce Bolognese  
Taglierini mit Kirschtomaten, Rucola und Schafskäse  
in Knoblauchöl geschwenkt  
Datteln im Speckmantel  
Mediterrane Gemüseauswahl  
Frische, gebratene Champignons  
Rosmarinkartoffeln  
Kräuterquark, Estragonsauce, Bratensauce

## Dessert

Käseauswahl  
Himbeer-Tiramisù  
Mocca-Mousse  
Panna Cotta

Preis pro Person € 37,50

## 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  
Melonenkügelchen mit Salaten der Saison und Serranoschinken  
Tomaten mit Mozzarella

### Warme Speisen

Pochierter Lachs mit Dillsauce  
Gamelen in Knoblauchöl und Butter gebraten  
Schweinefilet  
Rosa gebratene Entenbrust  
Chicken Crossies  
Frische, gebratene Champignons  
Große Gemüseauswahl  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin  
Bratensauce und Pfeffer-Cognac-Sauce

### Dessert

Käseauswahlplatte  
Frischer Obstsalat  
Himbeer-Mascarpone-Creme  
Mousse au chocolat

Preis pro Person € 39,50

## 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 Pumpnickeltalem, 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

Melonenkügelchen 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

Frische, gebratene Champignons

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Reis

Pfeffer-Cognac-Sauce, Estragonsauce, Tomatensauce

### Dessert

Käseauswahlplatte

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Crème Bruleé

Preis pro Person € 48,50

## 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 € 14,--

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	€ 3,50
Currycremesuppe mit Geflügelfleisch	pro Portion	€ 3,90
Kartoffelsuppe mit Salamieinlage	pro Portion	€ 3,90
Gulaschsuppe	pro Portion	€ 3,90
Käseauswahlplatte	pro Portion	€ 4,90

Zu diesen Speisen reichen wir jeweils Brot.