

## Brunch

*(ab 20 Personen)*

### Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten  
mit Butter und Magarine  
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  
Kasselerhacken  
Gemüseauswahl  
Falafel  
Bratkartoffeln *(mit Speck)*  
Petersilienkartoffeln  
Sauce

### Dessert

Frischer Obstsalat  
Quarkspeise

Preis pro Person € 39,80

Buffet „Schnitzel-Paradies“  
(ab 15 Personen)

Klare Hühnerbrühe mit Einlage  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

Panierte Schweineschnitzel  
Hähnchenschnitzel  
(Auf Wunsch zusätzlich vegane Schnitzel)  
Große Gemüseauswahl  
Sauce Hollandaise  
Champignon-Rahmsauce  
Tomaten-Paprika-Zwiebel-Sauce  
Bratkartoffeln (mit Speck)  
Kroketten  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Mousse au chocolat

€ 35,50 pro Person

# Buffet „Oma’s Schlemmerbuffet“

*(ab 20 Personen)*

## Geflügelcocktail

*(am Tisch serviert)*

\*\*\*

## Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter

Matjes mit Hausfrauensauce

Kleine Frikadellen

Spargel-Schinkenröllchen

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Verschiedene Melonenschiffchen

Gefüllte Eier

## Warme Speisen

Gedünsteter Kabeljau in Kräutersauce

Rinderrouladen

Schweine-Krustenbraten

Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken

Große Gemüseauswahl

Rotkohl

Bratkartoffeln *(mit Speck)*, Salzkartoffeln, Kroketten

Bratensauce

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

€ 42,50 pro Person

## 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

Kasselernackten

Hähnchenbrust im Speckmantel

Mini-Rostbratwürstchen

Sauerkraut

Falafel

Große Gemüseauswahl

Bratkartoffeln *(mit Speck)* 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

Butter, Aioli, Avocado-Dip, Tomaten-Sugo

Antipasti

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

Garnelen in Knoblauch-Mayonnaise

Verschiedene Räucherfischpralinen

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Mediterraner Nudelsalat

Melonenkügelchen, dazu 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

Rosmarinkartoffeln, Penne

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

Butter, Avocado-Dip, Tomaten-Sugo

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, dazu Serranoschinken

Tomaten mit Mozzarella

## Warme Speisen

Gebratene Lachsschnitte

Garnelen in Knoblauchöl und Butter gebraten

Schweinefilet

Rosa gebratene Entenbrust

Chicken Crossies

Frische, gebratene Champignons

Große Gemüseauswahl

Falafel

Kartoffelrösti und Bratkartoffeln *(mit Speck)*

Bratensauce, Pfeffer-Cognac-Sauce, Sauce Hollandaise, Dillsauce

## 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

Butter, Kräuterbutter, Tomaten-Sugo

Geräucherter Aal

Graved Lachs auf Pumpernickeltalern, dazu Senf-Honig-Dip

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Krabben natur

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

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

Falafel

Bratkartoffeln *(mit Speck)*, Kartoffelecken, Spätzle

Pfeffer-Cognac-Sauce, Bratensauce, Krebssauce, Sauce Hollandaise

### Dessert

Käseauswahlplatte

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Crème Bruleé

Preis pro Person € 71,80

# Grillbuffet

(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 marinierter Tofu)

## Dessert

Rote Grütze

Limettenmousse

Preis pro Person € 44,90

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



# WEIHNACHTSBUFFET

*(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  
Melonenkugeln 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 Brûlée  
Lebkuchenmousse

Preis pro Person € 54,50

## 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  
Melonenkugelchen 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 Salamielinge	pro Portion	€ 6,50
Gulaschsuppe	pro Portion	€ 6,90
Käseauswahlplatte	pro Portion	€ 8,50

Zu diesen Speisen reichen wir jeweils Brot.