

## 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  
Kasselernacken  
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

Kasselernacken

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 Schweinemedaillons

(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

Melonenkügelchen, 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 Brûlée

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 Ribs  
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

*(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

Melonenkügelchen 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

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 pro Portion € 5,80  
(geschnitten in Ketchup-Currysauce)

Currycremesuppe pro Portion € 6,50  
mit Geflügelfleisch

Kartoffelsuppe pro Portion € 6,50  
mit Salamieinlage

Gulaschsuppe pro Portion € 6,90

Käseauswahlplatte pro Portion € 8,50

Zu diesen Speisen reichen wir jeweils Brot.