

## Kleine Buffets

Als Partyservice | ab 10 Personen

### **Geschmorter Krustenbraten**

mit Krautsalat dazu Bratkartoffeln und Rahmsauce  
pro Person 13,50 €

### **Sahneschnitzel Brüssler Art**

mit Zwiebeln in Sahnesauce und Käse überbacken dazu Spätzle und Salatschale mit Vinaigrette  
pro Person 13,50 €

### **Hähnchengeschnetzeltes**

mit Früchten in Currysauce dazu Basmatireis und Eisbergsalat mit Joghurt-Mandarinendressing  
pro Person 13,50 €

### **Schweinemedallions**

im Stück gebraten mit Rahmchampignonsauce dazu Gemüse und Kartoffelgratin  
pro Person 14,50 €

### **Schweineschnitzel**

mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln dazu gemischter Salat mit Cocktaildressing  
pro Person 13,50 €

### **Hausgemachte Rinderrouladen**

mit Speck, Zwiebeln und Gurke in Rahmsauce dazu Apfelrotkohl, Kartoffeln und Gurkensalat  
pro Person 14,50 €

### **Bauernente im Ofen kross gebacken**

mit Honig-Apfelrotkohl und Apfelpreiselbeersauce dazu Klöße und Kartoffeln  
pro Person 16,50 €

### **Oldenburger Grünkohl (Saisonbedingt)**

mit Bremer Pinkel, Kochwurst, Kassler und Bauchspeck dazu Salzkartoffeln und Senf  
pro Person 13,50 €

## Feine Canapes 6 Stück pro Person

**Norwegischer Räucherlachs**  
mit Dillrahm auf Kaviarbrötchen

**Geräuchertes Forellenfilet**  
mit Preiselbeer- Meerrettich auf Vollkornbrot

**Zarter Kasselerbraten**  
mit Kräutersenf auf Baguette

**Geräucherter Landschinken**  
mit Melonenkugeln auf Kaviarbrötchen

**Gouda Käse**  
mit Trauben auf Vollkornbrot

**Französischer Camembert**  
mit frischen Beeren auf Baguette

Preis pro Person 9,50 €

## Schnittchen 5 Stück pro Person

Baguettescheiben mit Salat, reichlich belegt und dekoriert.

Mit Hackepeter und Zwiebeln  
Geräucherter Schinken mit Gurke  
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Camembert mit Erdbeeren  
Emmentaler mit Weintrauben

Preis pro Person 8,50 €

## Kräftige Suppen und Eintöpfe

als Partyservice ab 10 Personen | Pro Person 0,5 Liter mit Baguette

### Hochzeitssuppe

mit Hühnerfleisch, Mettbällchen, Eierstich und Suppengemüse  
pro Person 4,50 €

### Käse-Lauch-Suppe

mit Hackfleisch und Sahne  
pro Person 4,50 €

### Kartoffellauchsuppe

mit Speck und Zwiebeln  
pro Person 4,50 €

### Gulaschsuppe

vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfel  
pro Person 5,00 €

### Deftiger Erbseneintopf

mit Kartoffelwürfel und Schnippelwurst  
pro Person 4,50 €

## Süße und herzhaftes Nachspeisen

als Partyservice | ab 10 Personen

Bayrisch Creme mit Fruchtmark | Cappuccinomousse | Schokoladenpudding  
Limonen-Joghurt-Mousse | Mousse au Chocolat | Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person jeweils 3,50 €

### Internationale Käseauswahl vom Brett

mit Baguette, Partybrötchen und Kräuterbutter

pro Person 7,50 €

## Rustikales Buffet

### Kalte Speisen

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Schnitzelchen und Partyfrikadellen  
mit Senf und Ketchup

Honigmelone mit Oldenburger Landschinken

Gemischte Salatschale mit Gurken und Kirschtomaten  
mit Cocktail- und Joghurtdressing

### Hauptspeisen

Geschmorter Jungschweinbraten mit Rahmchampignons  
dazu gedünstetes Gemüse und Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Butterspätzle  
oder

Geschmorter Krustenbraten mit Bratensauce  
dazu gedünstetes Gemüse und Bratkartoffeln

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken mit Butterspätzle

### Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Käsebrett mit Baguette, Partybrötchen und Kräuterbutter

25,50 € pro Person | als Partyservice 23,50 €

## Lindas Kalt-Warmes Buffet

### Kalte Speisen

Edle Räucherfischauswahl mit Graved Lachs, Rauchlachs  
und Forellenfilets dazu Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Garnelensalat mit Spargel und Champignons in Cocktailsauce  
Bunter Gartensalat mit Balsamicovinaigrette  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Ruccola  
Marinierte Antipastiauswahl  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Schnitzelchen mit Partyfrikadellen mit Senf und Ketchup

### Warme Speisen

(2 warme Hauptgerichte zur Wahl | ab 20 Personen 3 Hauptgerichte zur Wahl)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahm  
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahm  
Medaillons von der Hähnchenbrust mit Curryfruchtsauce  
Schweinerücken im Stück gebraten mit Rahmchampignons  
Gebratene Edelfischfilets mit Weißweinsauce  
Geschmorter Rinderbraten mit Rotweinschalotten  
Wildschweinbraten mit Preiselbeerrahmsauce  
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches gedünstetes Gemüse

(2 Beilagen zur Wahl | ab 20 Personen 3 Beilagen zur Wahl)

Kleine Kartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Schupfnudeln  
Butterspätzle | Basmatireis | Kroketten

### Dessert

Cappuccinomousse | Bayrisch Creme mit Erdbeerfruchtsauce  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Käseauswahl vom Brett mit Baguette, Vollkornbrot, Partybrötchen und Kräuterbutter

31,50 € pro Person | als Partyservice 29,50 €

## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Melonenfächer mit Serranoschinken  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Ruccola  
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce  
Gegrilltes Antipastigemüse mit Rosmarin  
Marinierte Champignons  
Pflaumen im Speckmantel | Pepperonis mit Frischkäse gefüllt  
Tomatensalat mit Schafskäse  
Gegrillte Gambas mit Aioli  
Mediterrane Käseauswahl mit Baguette, Ciabatta und Kräuterbutter

### Warme Speisen

Kalbsrouladen gefüllt mit Serranoschinken auf Blattspinat  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Pilzen in Rahmsauce  
Italienisches Schmorgemüse  
oder  
Knoblauchhähnchen in Weißweinsauce  
Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Ziegenkäse gratiniert  
(2 Beilagen zur Wahl | ab 20 Personen 3 Beilagen zur Wahl)  
Rosmarinkartoffeln | Penne | Kartoffeltortilla | Kartoffelgratin  
Gnocchi | Basmatireis | Kanarischen Kartoffeln

### Dessert

Panna Cotta mit Erdbeerfruchtmark  
Cappuccinomousse oder Tiramisu  
Limonen-Joghurt-Mousse

34,50 € pro Person | als Partyservice 32,50 €

## Brunch Buffet

### Kalte Speisen

Räucherfischauswahl mit Graved Lachs, Rauchlachs  
und Forellenfilets dazu Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Garnelencocktail mit Spargel und Champignons  
Honigmelone mit Oldenburger Landschinken  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Ruccola  
Bunte Salatschale mit Gurken und Kirschtomaten dazu Vinaigrette  
Käse- und Wurstbrett bunt garniert  
Partybrötchen, Laugengebäck, Vollkornbrot und Butter

### Warme Speisen

Kräuterrührei mit Nordseekrabben  
Schweinerücken am Stück gebraten mit Rahmchampignons  
dazu gedünstetes Gemüse und Kartoffelgratin  
Putengeschnetzeltes mit Früchten in Currysauce dazu Basmatireis

### Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeermark  
Limonen-Joghurtmousse  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

25,50 € pro Person | als Partyservice 23,50 €

## Grillbuffet

### Salate

Grüner Salat mit Kirschtomaten, Ruccola und Mozzarellakugeln dazu Vinaigrette

Kartoffelsalat mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und Crème Fraîche

Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse und Parmesan

Hirtensalat mit Oliven, Paprika, roten Zwiebeln und Schafskäse

Baguette und Ciabatta

Kräuterbutter | Tomatenpesto | Aioli | Chillisauce | Senf | Ketchup

### Frisch vom Grill

Schweinefilet im Speckmantel

Marinierte Schweinenackensteaks

Putenspieße

Gambaspieße

Kleine Grillwürstchen

### Beilagen

Mediterranes Schmorgemüse

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

### Dessert

Frische Erdbeeren mit Schlagsahne

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person 27,50 €



## Fingerfoodbuffet

Mozzarella-Tomaten-Spieße

Hackfleischbällchen mit BBQ-Dip

Bruschetta mit Parmesan gratiniert

Marinierte Champignonspieße

Zucchini-Paprika-Spieße

Pflaumen im Speckmantel und Oliven

Pepperonis mit Frischkäse gefüllt

Currywurst in hausgemachter Currysauce

Baguette mit Aioli und mediterranem Dip

Panna Cotta mit Erdbeerfruchtmark in Gläschen

Pro Person 15,00 €

## Fingerfoodbuffet „Deluxe“

Fingerfoodbuffet wie oben beschrieben zuzüglich

Putenspieße mit Chilli-Dip

Melonenkugeln-Serrano-Spieße

Schnitzelchen mit Ketchup und Senf

Pro Person 20,00 €