

Alsterköche Buffet Vorschläge

**Unser spezielles Fingerfoodangebot für Ihren Empfang in
Verbindung mit einem unserer Buffets oder Menüs,
der Preis pro Person beträgt 5,90 €.**

Mini Frühlingsrolle mit Mango Chutney,
Scampi im Tempurategie gebacken mit Sweet Chili Dip,
Satéspieße mit Hähnchenfleisch
Backpflaume im Speckmantel.

**Beginnen Sie Ihr Buffet mit einer servierten Suppe.
Der Preis pro Person beträgt 4,90 €.**

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit geröstetem Kürbiskernöl und Bacon
Rosa Ratatouillecreme mit Mango und Kokossahne
Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Serranoschinkenstreifen
Grüne Pfeffersuppe mit Feigenwürfeln und Pernod
Pikante Tom-Ka-Suppe mit Koriander und asiatischen Geflügelklößen

**Für den kleinen aber beliebten Mitternachtsimbiss
finden Sie hier die bevorzugten Varianten.**

Chili con Carne pikant gewürzt mit Schmand	5,90 €
Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika	5,90 €
Passierte Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen und Zwiebellauch	5,90 €
Altländer Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen	5,90 €
Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Brot	5,50 €
Canapé Auswahl (3 Stück pro Person) Rauchlachs mit Sahnemeerrettich Roastbeef mit Remoulade Brie mit Feigensenf und Trauben	7,50 €
Käsebuffet mit Rohmilchkäsespezialitäten vom Brett dazu Feigensenf und Trauben, pikantem Schafskäsegratin und Mozzarella mit Basilikum und Tomaten	8,50 €

Zu den Suppen und zum Käsebuffet servieren wir Ihnen einen Brotkorb.

Butterkuchen vom Buffet inklusive Kaffee- und Teebuffet	5,50 €
Ein frisches Beerenherz speziell für die Hochzeitsgesellschaft inklusive Kaffee- und Teebuffet	8,50 €

Alsterköche Buffet Vorschläge

Italia

warm: **Filetmedaillons vom Parmaschwein mit Pilzen,
Strauchtomaten und Zwiebellauch in Gorgonzolasauce**

**Gebratenes Lachsfilét auf Blattspinat mit Orangen-
Basilikumsauce überbacken**

**dazu gebratene Rosmarinkartoffeln
und Penne rigate mit Basilikumbutter**

kalt: Gebackene Auberginenscheiben mit feuriger Tomatensauce und
Parmesanhobel
Gebratene Zucchini mit Thunfisch und roten Zwiebeln
Geschmorte Paprika all' arrabiata mit Oliven und getr. Tomaten
Kräuterseitlinge und Champignons in Olivenöl gebraten dazu
Kirschtomaten und Rosmarin
Getrocknete Tomaten mit grünen und schwarzen Oliven in Thymianöl
Gemüsenudeln von Sellerie, Karotten und Zucchini in Olivenöl
mediterraner Kartoffelsalat mit marinierten Shrimps und Rucola
Wildkräutersalate mit gerösteten Pinienkernen
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum, mariniert mit kalt
gepresstem Olivenöl und Meersalz
Tomaten- Schafskäsegratin mit Knoblauchöl und roten Zwiebeln
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
Parmaschinken auf Melonenspalten

Baguette und Sauerteig Ciabatta mit Knoblauchdip und Butter

Dessert: **Tiramisu mit Amaretto und Löffelbisquit
Panna Cotta mit Beerenmark
mariniertes Obst mit Mascarponecreme**

Preis pro Person 41,50 EURO

Alsterköche Buffet Vorschläge

Auslese

warm: **Gebratene Putenmedaillons auf sautiertem Gemüse mit Ananas und Äpfeln in pikanter Kokos- Currysauce dazu Sambal Oelek, Mango-Chutney und Basmatireis**

Kabeljaufilét saftig gebraten auf Gemüsestreifen, mit Kartoffel-Kräuterpüree und Zitronen- Hollandaise überbacken

kalt: Rauchfischplatte mit Forellefilets, Makrelenfilets sowie Rauch- und Graved Lachs dazu gefüllte Eier mit Ketakaviar, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Garnierte Medaillons vom Parmaschweinefilet
Vitello Tonnato mit Kapern & Thunfischsauce nappiert
Wrap mit Roter Bete und Schafskäsecreme
Wildkräutersalate mit French Dressing
Auberginen all' arrabiata mit Parmesanobel
Geschmorte Pilze mit Kirschtomaten und Rosmarin in Aceto Balsamico
Gebratene Zucchini mit Thunfisch und roten Zwiebeln
Mozzarella „Caprese“ mit Basilikum
Pellkartoffelsalat mit Meatballs und Pesto

Große Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigensenf

Gemischter Brotkorb mit Butter

Dessert: **Mango-Mascarponecreme**
Mousse au chocolat
Hamburger Rote Grütze
mit Bourbon-Vanillesauce und Beerenmark

Preis pro Person 44,50 EURO

Alsterköche Buffet Vorschläge

Espana

warm: Thunfischfilét mit mediterranen Aromen in Olivenöl gebraten
dazu Mojo Rosso

**Schweinefilettranchen in Brandysauce mit Oliven, Schalotten
und getrockneten Trauben**

**dazu gebratene Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse
und Kräuterreis**

kalt: Shrimps mit Avocado und Oliven in Zitronenaioli
Scampi in Knoblauchöl mariniert
Lachsfilét aus dem Ofen mit Kräutern
Tortilla mit Paprika und Chorizó
Gefüllte Auberginenrouladen mit Tomatenchutney
Marinierter Schafskäse auf Strauchtomate
Gebratene Pimentos mit Olivenöl und Meersalz
Grüne und schwarze Oliven in Thymianöl
Rotweinchampignons mit Schalotten und Rosmarin
Pikante Fleischbällchen in Tomatensud
Mallorquinischer Kartoffelsalat mit Thunfisch und Pinienkernen
Rote Bete mit Knoblauch, Schafskäse und Olivenöl
Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen
Manchego mit Feigensenf
Schweinefilét im Kräutermantel mit Feigenconfit
Serranoschinken mit Melone
Spanische Salami mit Pimenton Ahumado

Brotkorb mit Butter und Aiolidip

Dessert: Gebrannte Crema Catalana mit Karamellkruste,
Bunter Obstsalat, Zitronen-Orangenmousse und
Beerenmark

Preis pro Person 46,50 EURO

Alsterköche Buffet Vorschläge

Classico

warm: **Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Roter Bete, sautierten Steinpilzen, Schalotten, Crème Fraîche und Kräuterspätzle**

Kabeljaufilet im Sesammantel gebraten mit Flusskrebssauce, Gemüsestreifen à la crème und Dillkartoffeln

kalt: Scampisalat mit Frühlingslauch, Piri Piri und Paprikastreifen
Rauchfischplatte mit Forellenfilets, Makrelenfilets sowie Rauch- und Graved Lachs dazu gefüllte Eier mit Ketakaviar, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Matjes mit Hausfrauensauce, Apfel-Curryschmand und roten Zwiebeln
Rauchlachsroulade im Crêpesteig mit Meerrettichschmand
Büsumer Krabben auf Eisbergchiffonade und Cocktailsauce
Hirschrückenmedaillons mit Beeren und Cumberlandsauce
Roastbeefroulade gefüllt mit Gemüsesalat
Marinierter Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette dazu
Schnittlauchschmand
Gebackene Auberginenscheiben mit feuriger Tomatensauce
Sautierte Zucchini mit Schalottenessig, Curry und rosa Pfeffer
Geschmorte Paprika all' arrabiata mit Oliven und getrockneten Tomaten
Kräutersaitlinge und Roséchampignons in Olivenöl gebraten dazu
Kirschtomaten und Rosmarin
Getrocknete Tomaten mit grünen und schwarzen Oliven in Thymianöl
Wildkräutersalat mit Croûtons und Parmesanhobel
Pikanter Geflügel-Currywrap
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Gemischter Brotkorb mit Butter

Dessert: **Bayrische Creme mit Beerenmark,
Mousse au chocolat mit Bourbon-Vanillesauce
Obstspiegel mit Früchten der Saison**

Erlesene Käsesorten vom Brett mit Feigensenf und Trauben

Preis pro Person 51,50 EURO

Alsterköche Buffet Vorschläge

Festival

warm: **Gebratene Rinder- und Kalbsmedaillons in Steinpilzrahmsauce mit Schalotten und Frühlingslauch**

Edelfischragoût in Hummerrahmsauce mit gebratenen Scampi und grünem Spargel

dazu gebratene Aromenkartoffelwürfel, Marktgemüse und Butterreis mit Erbsen

kalt: Rauchfischplatte mit Forellenfilets, Räucheraal, Graved- und Rauchlachs sowie kalt geräuchertem Heilbutt dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Krustentierplatte mit Riesengarnelen, kanadischem Hummer, sowie Büsumer Krabben und Flusskrebse aus dem Dillsud dazu Cocktailsauce mit Cognac
Melonenfilets mit Parmaschinken
Rosa gebratene Babarienteenbrust mit Orangenjus
Wildmedaillons mit Cassis-Rotwein Birnen und CumberlandsaUCE
Garnierte Filetmedaillons vom Parmaschwein
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Gemüsenudeln von Sellerie, Karotte und Zucchini in Olivenöl
Kartoffelsalat in Schnittlauchcreme mit Spargel und Ei
Avocadospalten mit Tomaten und Zitronenvinaigrette
Wildkräutersalat mit Parmesan und Pinienkernen
Gefüllte Auberginenrouladen mit Tomatenchutney

Gemischter Brotkorb mit Butter

Dessert: **Filiertes Obst vom Spiegel mit Valrhona- Schokofontäne
Petit Fours und gefüllte Cremetartelettes**

Im Fingerfoodglas serviert:

Mousse au chocolat

Crème Brûlée am Buffet flambiert

Whisky-Trifle mit Trauben und Bisquit

Erlesene Käsesorten vom Brett mit Feigensenf und Trauben

Preis pro Person 63,50 EURO