

Alsterköche Menü 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 Tempurateig gebacken mit Sweet Chili Dip,
Satéspieße mit Hähnchenfleisch
Backpflaume im Speckmantel.

Beginnen Sie Ihr Menü mit einem servierten Amuse Bouche, saisonal und passend zu Ihrem Menü. Der Preis pro Person beträgt 4,50 €.

Wenn Sie statt des servierten Desserts ein Buffet bevorzugen, bieten wir Ihnen für 4,00 € Aufpreis pro Person unser großes Dessertbuffet bestehend aus:

Zweierlei Mousse au chocolat, Hamburger Rote Grütze, Crème Brûlée, filiertes Obst vom Spiegel, Petit Fours und Mango- Mascarponetörtchen, Tiramisu, Vanillesauce und Beerenmark

und zusätzlich ein Käsebrett mit erlesenem Rohmilchkäse und einem Brotkorb für 3,00 € Aufpreis pro Person

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, 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 Menü Vorschläge

Menü 1

Pikante Tom-Ka-Suppe mit Koriander
und asiatischen Geflügelklößen

Scampi in Chiliöl gebraten mit
Safran- Gemüserisotto und Basilikumpesto

Babarieentenbrust auf Cassisjus mit
getrübtem Kartoffel- Selleriepüree,
Wirsing á la Crème und feinen Karotten

Crème Brûlée im Weckglas
dazu Beerenmark und feiner Obstsalat

Preis pro Person 54,50 €

Menü 2

Selleriesüppchen mit Serranoschinken,
Trüffelöl und Trüffelpäne

Zweierlei vom Thunfisch mit gebratener Jacobsmuschel
dazu Goma Wakame und Teriyakireduktion

Tranchen vom Parmaschweinefilet mit Piniencrumble
auf Brandysauce mit Gemüseappardelle,
confierten Kirschtomaten und Kartoffel- Rucolapüree

Vanille Panna Cotta mit Mangomark
und kleinem Melonensalat

Preis pro Person 57,00 €

Alsterköche Menü Vorschläge

Menü 3

**Carpaccio von Roter Bete mit mariniertem
Wildkräutersalat, Thymiancroûtons und Schafskäse**

**Petersilienwurzelsuppe mit Scampi- Tempuraspieß
und Shizokresse**

**Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Basilikumousse
auf Steinpilzsauce dazu grüner Spargel
und Schloßkartoffeln in brauner Butter**

**Erdbeeren mit grünem Pfeffer und
Crème de Cassis dazu Bourbon-Vanilleeis**

Preis pro Person 52,50 €

Menü 4

**Rauchlachsroulade im Crêpesmantel mit
Meerrettichcreme und Wildkräutersalat**

**Brunnenkressesuppe mit Enten- Apfelstrudel
und Rote Bete Schaum**

**Tranchen vom Rinderfilet mit Trüffelhobel
und Sauce Bernaise dazu Keniabohnen
und Kartoffel-Selleriegratin**

**Mousse vom Irischen Cremewhisky dazu
Mango-Maracujarelish und Erdbeersorbet**

Preis pro Person 60,00 €

Alsterköche Menü Vorschläge

Menü 5

Hamburger Hummerrahmsuppe mit
Flusskrebsschwänzen und Dillsahne

Gebratene Jacobsmuschel in Chili-Vanilleöl an Blattsalaten
mit Avocado-Tomatendressing und Bananenchip

Krosse Entenbrust auf Rosmarinjus, mit Rotkohl-Feigenstrudel,
Kartoffel-Rucolapüree und sautierten Waldpilzen

*

Entenkeule auf Wokgemüse mit Bratnudeln in Sojasauce
dazu Thai-Basilikum und Koriander

Mousse au chocolat von dunkler und
weißer Schokolade auf Beeren- Vanillespiegel

Preis pro Person 59,50 €

Menü 6

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit
geröstetem Kürbiskernöl und Bacon

Tropisches Steinbuttfilet in Panko
auf Wokgemüse und Koriander

Kalbsrücken mit Kräuterkrume auf Waldpilzpotpourri in
Schnittlauchrahm, Kartoffel-Kräutertaler
und Rote Bete in Nussbutter gebraten

Orangen-Grießflammerie mit Birnenstrudel
auf Valrhona-Schokoladensauce

Preis pro Person 58,50 €

Alsterköche Menü Vorschläge

Menü 7

Klare Steinpilzessenz mit Pistazienklösschen,
Kerbel und Sesamchesterstange

Krustentierragoût mit grünem Spargel in Hummerrahmsauce
dazu Safranbutter und feine Linguine

Tranchen vom Hirschrücken mit Preiselbeer- Briochekrume auf
Wacholderjus dazu Steckrübenpüree und Macairekartoffel

Pochierte Topfenknödel in Zimtbröseln
auf warmen Waldbeeren mit Marillenbrand

Preis pro Person 62,00 €

Menü 8

Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig
auf Croûton, dazu feiner Wildkräutersalat

Rote Betesuppe mit Apfel-Zwiebelstrudel
und Sauerrahmmuster

Lammrücken mit Kräuter-Oliventapenade
auf Rotweinjus, dazu Keniabohnen im
Karottenblatt, Ratatouille und Pommes Anna

Arme Ritter mit Kokosflocken dazu sahniges
Kirscheis und Gallianozabaione

Preis pro Person 57,50 €

Alsterköche Menü Vorschläge

Menü 9

Carpaccio von Roter Bete mit mariniertem
Wildkräutersalat, Thymiancroûtons und Schafskäse

Petersilienwurzelsuppe mit Scampi-Tempuraspieß
und Shizokresse

Tranche vom Rinderrücken mit Rotweinjus auf mediterranem
Gemüsebett dazu confierte Kirschtomaten und Kartoffelgratin

Limonen-Creme Fraîche Tarte mit Eis von der
gebrannten Mandel und weißer Schokoladensauce

Preis pro Person 54,50 €

Menü 10

Cappuccino von der grünen Pfeffersuppe
mit Feigenwürfeln und Pernod

Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu
Kartoffel-Steinpilzpüree, Rote Betejus und Safranbutter

Duett von Rinderfilet und Rinderbacke mit confierten
Rotweinschalotten, glasierten Erbsenschoten
und gebratenen La Ratte Kartoffeln

Cointreaparfait mit Pistaziencrumble
und warmen Himbeeren im Weckglas

Preis pro Person 57,50 €

Alsterköche Menü Vorschläge

Menü 11

Ratatouillecreme mit Merguez und
Pimenton Ahumado-Schmand

Angegrillter Thuna auf Perlgraupenrisotto mit
Wasabi-Schmand und Sojareduktion

Kalbsrückenscheiben in Pecorino-Eibrösel gebraten,
auf Linguine mit Rotwein-Schalottenjus dazu
getrübte weiße Bohnen und Karottenpappardelle

Mascarponecreme auf Beeren-Vanilleconfit dazu
Apfeltarte mit Rohrzuckerkaramell

Preis pro Person 57,00 €

Menü 12

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und
Parmesanhobel, mariniert mit grobem Salz und Olivenöl

Passierte Steckrübensuppe mit Süßkartoffelstroh und Kräuteröl

Mixed Grill von Zander, Thunfisch und Scampi
auf Beurre blanc, Blattspinat und Tomatenrisotto

Crème Brûlée im Weckglas
dazu Beerenmark und feiner Obstsalat

Preis pro Person 54,50 €