



Kalt-Warmes Büffet 2019

Klassische Uphuser Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage
(in der Terrine, am Tisch serviert)

Vorspeisen & Fisch

Antipastiauswahl mit Original Seranoschinken
Mozzarellakugeln mit Tomate und hausgemachter Pesto
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili auf Blattsalaten
Gefüllte California-Wraps mit Hähnchenbrust & Tomatenpesto
Mini-Brötchen, Vollkornbrot und Steinofen-Baguette
dazu Butter & Kräuterquark

Friesische Matjes-Dill Happen
Norway Räucherlachs mit Dill-Senf Dip

Hauptgänge

Schweinefilet vom Grill mit glasierten Zwiebeln
Französische Entenbrust an gepfefferten Aprikosen
Zanderfilet mit Koriander auf Curry-Gemüse
Vegetarische Spinat-Ravioli auf Tomatengemüse

Saisonale Gemüseauswahl mit Champignons
Geschwenkte Kräuterkartoffeln, Kroketten
Sauce Bearnaise, Balsamicosauce

Käse & Dessert

Käsebrett „Dreierlei“
mit Feigensenf und Preiselbeeren
Mousé au Chocolat-Törtchen mit Fruchtgarnitur
Eiscremékugelauswahl aus der Hamburger Eismanufaktur
mit Kirschkompott

à Person € 39,90
ab 25 Personen

Wir bitten um Barzahlung, EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung
Preisgültigkeit ab 1. Januar 2019 (alle vorherigen Preislisten verlieren damit Ihre Gültigkeit)