



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

*Liebe Gäste,
unsere Buffet-Vorschläge gelten ab einer Anzahl von 20 Personen
bei weniger Personen müssen wir einen kleinen Aufpreis nehmen.*

Buffetvorschlag Nr. 1

*Saftiger Dithmarscher Jungschweinerücken,
am Knochen gebraten und angerichtet,
dazu zarte Poulardenbrüstchen.*

*Frische Champignons und eine Rahmsoße.
Frisches Vierländer Gemüse mit Soße Hollandaise.
Kartoffellauchgratin, Salzkartoffeln.*

*Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele,
Lachs auf Kräuterrührei angerichtet
Frischer gemischter Salat mit Dressings
Rukkola Salat mit Pinienkernen und frisch gehobelten Parmesan
Käseplatte mit Obst
Brot , Brötchen, Butter*

*Hausgemachte Desserts:-
Mouse a chocolate
Rote Grütze, Vanille Soße*

Buffet Preis 28,00 € pro Person



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Buffetvorschlag Nr. 2:

Warme Speisen:

*Zarte Poulardenbrüstchen in einer Sahnesoße
Dithmarscher Jungschweinerücken- am Knochen angerichtet
Lachs im Pfeffer- und Kräuter Mantel mit einer Orangen-Pfeffer-Soße
frisches Vierländer Gemüse mit Hollandaise
Kartoffellauchgratin, geröstete Rosmarinkartoffeln,*

*

*Große Variation hausgemachter
Antipasti – Spezialitäten
Oliven und Peperoni*

*

Riesen Melonenplatte mit geräucherten Schinken

*

*frischer gemischter Salat mit Dressing
Räucherfischplatte mit geräucherter Forelle und Makrelenfilets geräucherter Lachs mit einer
Senf-Honig-Dill-Soße*

*Rukkola Salat mit frischen Parmesan und gerösteten Pinienkernen
Tomate Mozzarella Kugeln mit Balsamico Dressing*

*

*Reichhaltige Käseauswahl
mit kleinen Partybrötchen, Butter*

*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanille Soße
Mousse a chocolate
Zitronenschaumcreme*

Buffet Preis 34,00 € pro Person

*Alternativ mit Argentinischen Roastbeef, im Ganzen gebraten,
am Buffet aufgeschnitten*

zzgl. 5,00 € pro Person



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Buffetvorschlag Nr. 3:

*Zarter Rinderschmorbraten in einer Rotweinjus
wahlweise mit Wirsingkohl in Rahm oder Spitzkohl in Rahm
Kräuterkartoffeln und Kartoffelgratin.
Hähnchenbrust Tanduri Art gebraten,
Curry-Früchte-Soße (leicht scharf)
frisches Wokgemüse und Duftreis,*

Asiatische Salat Platte

Salat von frischem gebratenen Gemüse mit einer Sesam Vinigrade und mit Mi Nudeln.

*Wraps mit mild geräuchertem norwegischen Lachs, Salat und einer Senf-Honig-Dill Soße
gefüllt.*

Wraps mit feinem Landschinken, Rukkolasalat und Frischkäse gefüllt.

Hausgebeizter Graved Lachs mit einer Senf-Honig-Dill Soße.

Frischer Porree Salat in Rahm mit Früchten.

Variationen von hausgemachten Frischkäsepralinen

Brotauswahl. Butter

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit einer Fruchtsoße

Buffet Preis 31,00 € pro Person



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Buffetvorschlag Nr. 4: Gala Buffet

Frisches Argentinisches Roastbeef Wellington Art im Pilz- und Blätterteig-Mantel mit einer Soße Bernaise

Rosmarinkartoffeln, Fingermöhrchen.

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten. In einer Salbei-Soße angerichtet. Boillon-Kartoffeln,

Bohngemüse in Nußbutter angeschwenkt

Black Tiger Garnelen in Kräutern und Knoblauch gebraten.

Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsejuliennen angerichtet mit einer Weißwein Soße und Basmati-Reis.

Kalt:

Glasierte Hirschmedaillons rosa gebraten mit einer Kumberlandsoße und Wildpreiselbeeren serviert.

Geräucherte Lachsrosen auf frischen Berner Rösti angerichtet mit einer Kräuter Creme und Dillzweig serviert.

Große Variation hausgemachter Antipasti

Frische Gartensalate mit einer Nuß-Vinigrade, glasierten Makadamia Nüssen, angerichtet auf Rindercarpatio

Hausgebackenes Lauchbrot mit einem Kräuterdipp

Exquisites Olivenpesto

Brotauswahl

Verschiedene Desserts im Weckgläschen.

Buffet Preis 47,50 € pro Person