

## Kalte Buffets



Boddensee

Restaurant  
Seeterrasse  
Wintergarten

Die hier aufgeführten Preise gelten für je 200g Vorspeisen, bei mehreren Vorspeisen ändert sich die Menge je nach Anzahl der Vorspeisen. Beispiel: Sie wünschen für Ihr Buffet 5 unterschiedliche Komponenten, so berechnen wir für jede einzelne je 40g.

### Eine Auswahl von Vorspeisen kalt und warm für Buffets Fleisch / Wurst

Internationale Salamispezialitäten

Internationale Schinkenspezialitäten

Deutscher Landschinken mit sonnengereifter Honigmelone

Parmaschinken an Honig- und Galiamelone

Serranoschinken an Honig- und Galiamelone

Serranopflaumen mit Dip (1 Stück)

Spanische oder Italienische Schinken- und Wurstausswahl

Deutsche Auswahl von Wurst und Schinken mit Spreewaldgürkchen

Partybouletten mit Senf und Ketchup (4 x 50g)

Wiener Würstchen mit Ketchup und Senf (4 x 50g)

Tranchen vom marinierten Tafelspitz mit Schnittlauch-Gemüsevinaigrette

Gesottener Tafelspitz aus der Meerrettichmarinade auf Endiviensalat

Röllchen vom Roastbeef gefüllt mit Gemüsestreifen auf Tatarensauce

Vitello tonnato mit Thunfischsauce garniert mit Beeren von Apfelkapern

Lammfilettranchen an einem Salat von rosa Linsen mit Gemüsebrunoise

Lammrücken auf Spinat-Granatapfelsalat

### Butter usw.

Butter, Kräuterbutter oder Knoblauchbutter (40g)

Griebenschmalz (40g)

Kräuterquark (40g)

# Kalte Buffets



Boddensee

Restaurant  
Seeterrasse  
Wintergarten

Die hier aufgeführten Preise gelten für je 200g Vorspeisen, bei mehreren Vorspeisen ändert sich die Menge je nach Anzahl der Vorspeisen. Beispiel: Sie wünschen für Ihr Buffet 5 unterschiedliche Komponenten, so berechnen wir für jede einzelne je 40g.

## Käse

Deutsche Käsevariation

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Radieschen

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Radieschen und Salzgebäck

Edamer-Obstspießchen (4 Stück)

Mozzarella-Cherrytomaten-Spieße und frischem Basilikum (4 Stück)

Mozzarella mit Tomaten, und Basilikum-Pesto

Mozzarellaperlen mit Parmaschinken und Orange

Büffelmozzarella mit Parmaschinken und Orange

Schafskäse mit Paprika, Oliven, getrocknete Tomaten und Peperoni

## Eier und Eierspeisen

Eier gekocht (Stück)

Rührei mit Tomate und Schnittlauch (3 Eier)

½ gefülltes Ei mit Keta-Kaviar garniert (Stück)

½ gefülltes Ei mit Räucherlachs garniert (Stück)

Eiersalat

Eiersalat mit Shrimps und frischen Kräutern

Omelette natur (3 Eier)

Omelette mit Champignons (3 Eier)

Omelette mit Tomate und Mozzarella (3 Eier)

Omelette mit Schinken und Kräutern (3 Eier)

# Kalte Buffets



Boddensee

Restaurant  
Seeterrasse  
Wintergarten

Die hier aufgeführten Preise gelten für je 200g Vorspeisen, bei mehreren Vorspeisen ändert sich die Menge je nach Anzahl der Vorspeisen. Beispiel: Sie wünschen für Ihr Buffet 5 unterschiedliche Komponenten, so berechnen wir für jede einzelne je 40g.

## Vorspeisen kalt Fisch

- Fischfilets aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich
- Edelfischfilets aus dem Buchenrauch mit Kaviarei, Kresse und Meerrettich
- Geräuchertes Forellenfilet mit Kaviarei an Kresse-Meerrettichsauce
- Geräucherte Fischfilets mit Meerrettich im Kressebeet
- Gebeiztes Filet vom Ostseedorsch auf Rucolasalat mit gehobelten Parmesan
- Räucherlachs auf Rucolasalat mit Orangenmarinade
- Graved-Lachs-Carpaccio mariniert mit Limetten
- Kräutergebeiztes Zanderfilet auf einem Spinatsalat und Cherrytomaten
- Marinierter Thunfisch auf feinem Bohnen-Apfelsalat
- Welsfilet mit grünem Spargel und Bärlauchcreme
- Garnele aus der Knoblauch-Kräuter-Marinade
- Riesengarnele mit Cherrytomate auf Zitronengrasspieß
- Riesengarnele auf Spargelsalat parfümiert mit Vanille-Orangenvinaigrette
- Riesengarnele mit Reiswein-Vanille vinaigrette auf Gemüsespaghettinest
- Cocktail von Shrimps auf Kressebeet mit Cocktailsauce

## Brot

- Brot verschiedene Sorten
- Brötchen verschiedene Sorten (80g)
- Baguette verschiedene Sorten (280g)
- Schusterjungen (80g)