

Kalt Warme Buffets



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

Die hier aufgeführten Buffets sind nur einer kleiner Vorgeschmack, selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen gern weitere Angebote.

Buffet „Boddensee“ ab 20 Personen

Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Salat von Tomaten und Mozzarellaperlen

Würziger Salat von Schafskäse mit Paprikawürfeln, Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni und Rucola

Tomaten- und Gurkensalat mit hausgemachtem Kräuter-Dressing

Wurstspezialitäten mit Cherry-Tomaten an der Rispe

Salamispezialitäten

Sonnengereifte Honigmelone mit Landschinken

Suppe

Tomatencremesüppchen

Hauptgerichte

Gebratenes Angel-Dorschfilet im Kräutermantel

Kleine Schnitzel von der Putenbrust und aus dem Schweinerücken

Herzhafter Kasselerbraten in einer Zwiebelsauce

Beilagen

Gebutterte Petersilienkartoffel, duftiger Basmatireis, buntes Gartengemüse, Kartoffelgratin und Rahmsauerkraut

Dessert

Fruchtige Beerengrütze mit Vanillesauce

Tiramisu

Käseauswahl mit Trauben und Radieschen

Brot- und Brötchenauswahl

Butter und Kräuterbutter

Kalt Warme Buffets



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

Buffet „Briesetal“ ab 20 Personen

Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und zweierlei Dressings

Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Oliven und frischem Basilikum

Graved-Lachs mit einer Honig-Dill-Senf-Sauce

Landschinken hauchdünn geschnitten mit Honigmelone und Feigen

Salamispezialitäten dekorativ angerichtet

Roastbeef rosa gebratenes mit hausgemachter Remoulade

Entenbrusttranchen auf Rapunzelsalat mit fruchtiger Orangen-Sauce

Suppe

Feines Rindfleischsüppchen

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet im Kräutermantel

Kleine Schnitzel von der Putenbrust

Gefüllter Schweinerücken

Medaillons vom Schweinefilet in einer Waldpilz-Sauce

Herzhafter Kalbsbraten

Beilagen

Gebutterte Petersilienkartoffel, duftiger Basmatireis, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin, Butterspätzle und Rahmsauerkraut

Dessert

Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Feigen-Kompott

Fruchtige Beerengrütze mit Vanillesauce

Internationale Käseauswahl garniert mit Trauben und Radieschen

Auswahl von Brot und Brötchen

Butter und Kräuterbutter

Kalt Warme Buffets



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

Buffet „Exklusiv“ ab 40 Personen

Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und zweierlei Dressings

Büffel-Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Oliven und Kräuter-Vinaigrette

Geräucherte Filets von der Forelle mit Sahnemeerrettich

Duett vom Graved- und Räucherlachs mit Dill-Honig-Senf-Sauce

Parmaschinken mit Honigmelonen und Feigen

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Tranchen von der Entenbrust mit fruchtiger Orangen-Sauce auf Rapunzelsalat

Suppe

Feines Rindfleischsüppchen
mit Gemüsejulienne und Pfannkuchenstreifen

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet in der Mandelkruste mit Zitronen-Butter-Sauce

Kleine Wiener Schnitzel aus bestem Kalbfleisch

Salzwiesenlamm aus der Kräutermarinade

Herzhafter Kalbsbraten

Roastbeef mit einer Rosmarin-Schalotten-Rotwein-Reduktion

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Basmatireis,
getrüffeltes Kartoffelpüree, Lauch-Karottengemüse, grüne Bohnen, buntes Gartengemüse

Dessert

Quarkmousse mit Pistazien und Aromen der Limetten

Intermezzo von heller und dunkler Mousse au Chocolat mit frischem Obst

Internationale Käsespezialitäten mit Radieschen und Trauben aus garniert

Bunte Obstauswahl auf der Etagere angerichtet

Auswahl von Brot, Brötchen
Butter, Kräuterbutter, Schmalz und Kräuterquark

Kalt Warme Buffets



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

Buffet Rustikal ab 30 Personen

Vorspeisen und Salate

Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressings

Gurkensalat mit Dill-Rahm

Tomatensalat mit hausgemachtem Kräuter-Dressing

Kartoffel-Speck-Salat mit Lauchzwiebeln

Würziger Salat von Schafskäse mit Paprikawürfeln,
Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni und Rucola

Landschinken- und Salamiplatte mit Cornichons

Mini-Bouletten mit Senf und Ketchup

Suppe

Kartoffel-Karotten-Topf mit Kräutern und Hackbällchen

Hauptgerichte

Gefüllter Schweinerücken mit Rahmpilzen

Herzhafter Kasselerbraten in einer Apfel-Zwiebelsauce

Rinderschmorbraten in Thymian-Rosinen-Sauce

Beilagen

Gebutterte Petersilienkartoffel, hausgemachte Serviettenknödel, Apfelrotkohl,
Sauerkraut und grüne Bohnen

Dessert

Fruchtige Beerengrütze und Vanillesauce

Quarkmousse mit Heidelbeersauce

Rustikale Brotauswahl

Butter und Griebenschmalz

Kalt Warme Buffets



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

Rustikales Winter-Buffet ab 30 Personen

Vorspeisen und Salate

Blattsalatauswahl mit Nüssen und zweierlei Dressings

Gurkensalat mit Dill-Rahm

Tomatensalat mit hausgemachtem Kräuter-Dressing

Würziger Salat von Schafskäse mit Paprikawürfeln,
Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni und Rucola

Kartoffel-Speck-Salat mit Lauchzwiebeln

Landschinken- und Salamiplatte mit Cornichons

Mini-Bouletten mit Senf und Ketchup

Suppe

Winterlicher Kürbis-Karotten-Topf mit Hackbällchen

Hauptgerichte

Tranchierte Gans aus dem Ofen

Gefüllter Schweinerücken mit Rahmpilzen

Herzhafter Kasselerbraten in einer Apfel-Zwiebelsauce

Wildschweinbraten in Thymian-Rosinen-Sauce

Beilagen

Gebutterte Petersilienkartoffel, hausgemachte Serviettenknödel, Apfelrotkohl,
Sauerkraut und grüne Bohnen

Dessert

Fruchtige Beerengrütze mit Zimtaromen und Vanillesauce

Rustikale Brotauswahl

Butter und Griebenschmalz