



Buffetvariationen

by

www.strandhaus-norderstedt.de

events & beach lounge

Strandhaus Buffetauswahl 3

Information

Wenn diese Auswahl als Anlage zu einem unserer Easy-Price Komplettangebote oder unserer Location-Prospekte beiliegt, sind die unten angeführten Leistungen schon einkalkuliert und die angegebenen Preise ohne Belang.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Buffets aus unserem Angebot. In allen Preisen sind inbegriffen: Lieferung, Aufbau, Abholung, Buffet-Equipment, Stoff-Servietten, Stoff-Tischdecken am Buffet, Buffet-Tische, Geschirr, Besteck, Abwasch. Die Preise gelten ab 50 Personen. Die Wünsche unserer Kunden sind in Bezug auf die Menge der Speisen so unterschiedlich wie in Fragen der Dekoration und der Zusammenstellung, deshalb bieten wir auch hinsichtlich der Menge verschiedene Angebote.

65,00 EUR pro Person



Buffet *Scotch Classic*

SH 2

Vorspeisen

Highland-Salat

Deftiger Käsehobel mit Pilzen und Nüssen
auf grünem Salat mit Nuss-Vinaigrette

Knusprige Entenbrustscheibe

mit Orangenrelish

Hausgemachter Kartoffelsalat

mit Schnittlauch und Cherrytomaten

Gebeizter Graved und Räucherlachs

mit Honig-Senfsauce und Meeretichsahne

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen

mit Butter

Hauptgang

Zart gebratenes Lamm

Tranchen vom Lammrücken in Rotweinjus
angerichtet mit kleinen Gemüsen frisch vom Markt,
dazu Thymian-Röstkartoffeln

Kräuterforelle vom Grill

mit Röstbrot

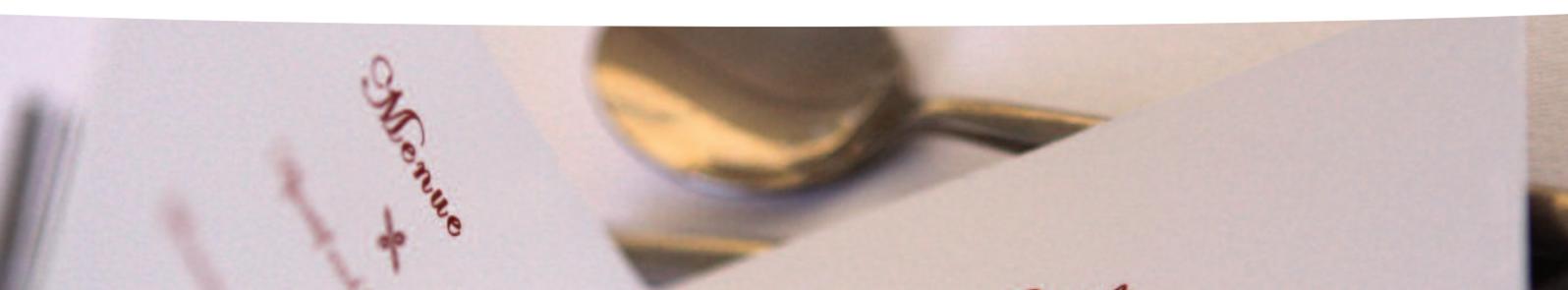
Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

Schokoladenpudding

mit Whisky-Sahne-Creme und Nussraspel



Vorspeisen

Crostini- Römersalat

mit Caesar- Dressing und gehobeltem Parmesan

Rosa gebratener Roastbeef

mit Remouladensauce

Caprese

mit eingelegter Mozzarella, Basilikum und sonnengereiften Tomaten

Hausgemachte Antipasti

Zucchini, Champignons, Peperoni, gefüllte grüne und schwarze Oliven

Ruccolasalat

mit Parmesanspänen und Rosmarincroutons in Aceto- Balsamico

Schellfisch

auf Pesto- Kartoffelsalat

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen

mit Butter

Hauptgang

Thunfischsteaks

Auf tomatisiertem Bohnengemüse,
dazu Gnoccis al Pesto

Gefüllte Poulardenbrust

in Limettenjus, dazu junges Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

italienisches Tiramisu

auf Beermark



Buffet *Mississippi Mood*

SH 2

Vorspeisen

Big Mamas Green Salad

Reiche Auswahl an Salaten und Gemüsen
mit verschiedenen Dressings

Classic Cesar's Salad

mit Römersalat, roten Zwiebeln, Parmesan, Croutons

Suppe

Trinidad Black Bean Soup

Würzige karibische schwarze Bohnensuppe

Hauptgang

Original Creole Gumbo

mit Okraschoten, Sassafras, Poularde und Schinken

Georgia BBQ Duck Roast with fresh Berries

Knusprige Ente mit frischen Preissel- oder Blaubeeren

Tropical Mahi Mahi with Chilli Glaze

Exotischer Tropenfisch gegrillt und pikant glaciert
mit Okraschoten und Cassava

Original Cuban Chicken

mit schwarzen Bohnen und Salsa picante

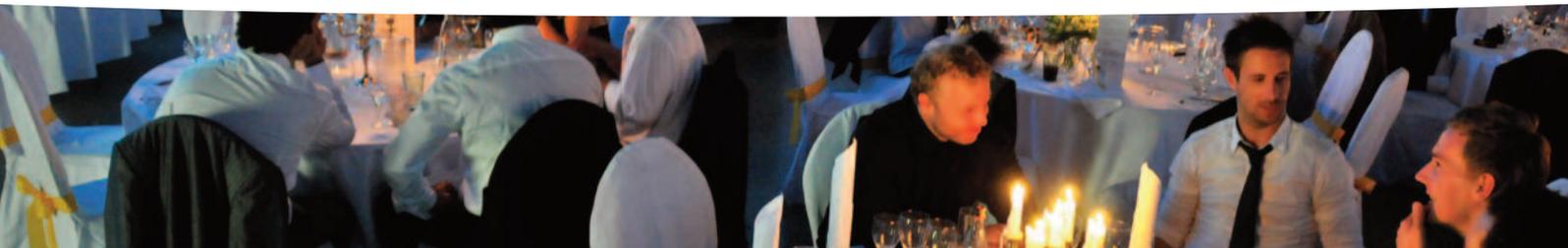
Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

Very Berry Cobbler

Alabama Waldfrüchteauflauf mit Butterstreuseln



Strandhaus Norderstedt GmbH
Tel: 040 / 94 793 222

Das Strandhaus
NORDERSTEDT

Am Strandbad 1 / Stormarnstraße
22844 Norderstedt

www.strandhaus-norderstedt.de

Vorspeisen

Krosse chinesische Frühlingsrollen
mit Mango Dipp und Red-Pepper-Jam

Salat von Penne
mit Thunfisch, Ruccola, schwarzen Oliven
und getrockneten Tomaten

Asiatischer Glasnudelsalat
mit Garnelen und Zuckerschoten

Geröstete Chickenwings
mit Sweet Chilli Sauce

Trüffelkartoffelsalat
mit Mozzarella, Kirschtomaten und grüner Sauce

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

Haifischsteaks
in einer süßscharfen Paprika-Sauce,
Karotten-Ingwergemüse und Duftreis

Pute Asia
Putenmedaillons auf asiatischem Gemüse,
dazu Glasnudeln.

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Mousse au Chocolat
auf Maracujasauce



Buffet *Easy Lounge*

SH 2

Vorspeisen

Mediterrane Gemüsesorten
mit Balsamico und Salbei geschmort

Vitello Tonato von der Pute
mit Kapern und Pinienkernen

Kleine Wiener Schnitzel
auf Rahmgurkensalat

Grüner Kräuterkartoffelsalat
mit Ruccola

Schafskäsesalat
mit roten Zwiebeln und Paprika

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Suppe

delikates Kokosnuss - Zitronengraßsüppchen
mit Shrimps

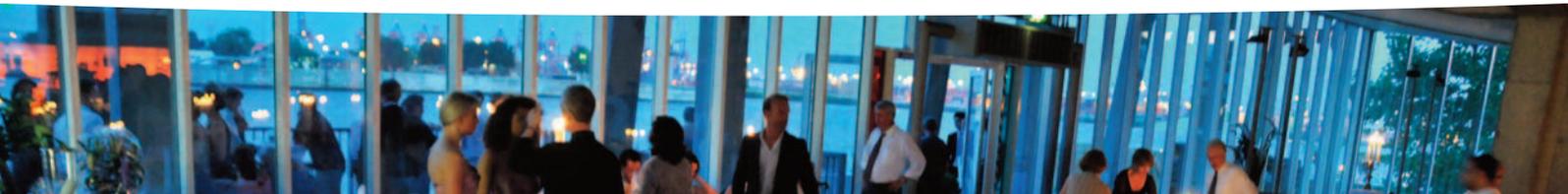
Hauptgang

Zarte Medaillons von Pute und Landschwein
mit Tomatenconcassé und Mozzarella überbacken,
dazu Bandnudeln

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Panna Cotta
mit Himbeersauce



Vorspeisen

Thunfischcarpaccio
mit Orangen-Sushi-Vinaigrette

Strauchtomaten
mit Büffelmozzarella, Rucola und Haselnussöl

Gefüllte Samosa Teigtaschen
mit Red Pepperjam

Koh Samui Salat
mit Chinakohl, Hähnchen und Mandeln

Glasnudelsalat vegetarisch
mit Mango, Gurke und Koriander

Beefsalat
mit Broccoli und süß-saurer Sauce

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

Geschmortes Schweinefleisch Chop Suey
in einer Ingwer-Sojasauce mit verschiedenen Gemüsesorten,
dazu Thai-Reis

Fangfrisches Hoki Filet
auf würzigem Wokgemüse, dazu Currysauce und Thai- Reis

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Vanillequark
mit frischem Obst und einer Pfirsichsauce

Vorspeisen

Große Räucherfischplatte
mit Sprotten, Makrelen, Schillerlocken, Lachs

Katenschinken aus dem Rauch
mit Essiggemüse

Kalter Schweinebraten
mit einer Tomaten-Kapernsauce

Linsengemüse
mit Blatt Petersilie und Speckscheiben

Hausgemachter Sahne-Kartoffelsalat
mit Zuckermais und Erbsenschoten

Lachs-Nudelsalat
mit Frühlingslauch und Zitrone

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

Warmer Burgunderbraten
mit geschmortem Zwiebelgemüse und Kartoffelplätzchen

Hamburger Schellfisch gebraten
mit Pommery-Senfsauce, Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Butterkuchen
vom Blech



Buffet *Nacht in Rom*

SH 2

Vorspeisen

Eine Auswahl mediterraner Gemüsearten
mit altem Balsamicoessig

Knackiger Römersalat
mit Kirschtomaten, Hähnchenfilet und einer leichten Vinaigrette

Fenchel-Spinatsalat
mit Tintenfisch und Zitronendressing

Carpaccio vom Rind
mit Rucola und fein gehobeltem Parmesan

Pastasalat
mit Zuckerschoten, Kirschkapern und Blattpetersilie

Pesto-Kartoffelsalat
mit getrockneten Tomaten

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

Scaloppini vom Kalb
auf Limonenmarsalasauce, italienischem Blattgemüse und Rosmarinkartoffeln

Sizilianische Gnocchi
mit Shrimps und Gemüse

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Panna Cotta
mit Himbeersauce

