



## Buffetvariationen

by

[www.strandhaus-norderstedt.de](http://www.strandhaus-norderstedt.de)

events & beach lounge

# Strandhaus Buffetauswahl

## 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.

**70,00 EUR** pro Person



## Vorspeisen

**Avocado-Schafskäsesalat**  
mit Römersalat und Traubenöl

**Honigmelonenschiffchen**  
mit luftgetrocknetem Parmaschinken

**Pasta Primavera**  
mit Gemüsestreifen und Kurkuma

**Vitello Tonnato von der Pute**  
mit Kapernsauce und Tomatenwürfeln

**Würziger Fleischsalat**  
mit Balsamicoessig, Kräutern und einer Gemüseauswahl

**Überbackenes Auberginencarpaccio**  
mit Käse und Schinken

**Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen**  
mit Butter

## Hauptgang

**Rotbarschfilet in Safransauce**  
mit Lauchgemüse und Paprikareis

**Krustenjungschweinbraten**  
mit Gorgonzolasauce, Mangold und Gnocci

## Dessert

**Nationale und internationale Käsevariation auf Holz**  
an roten und weißen Weintrauben

**italienisches Tiramisu**  
mit Orangenlikör



## Vorspeisen

### Gegrillte Penne

mit Avocadospalten, Zitronen und Kürbiskernöl

### Basilikum-Kartoffelsalat

mit Kirschtomaten und Knoblauchgarnelen

### Meeresfrüchtesalat

mit Blattspinat, wildem Reis und Feldtomaten

### Hausgemachte Antipasti

Gefüllte grüne Oliven, Zucchini, Peperoni, Paprika

### Strauchtomatensalat

mit Büffelmozzarella und Ruccolasalat

### Geschmorte Hähnchenkeulen

mit mediterranen Gewürzen und Barlozwiebeln

### Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen

mit Butter

## Hauptgang

### Putenfilets mit Parmaschinken, gegrillt

in Tomaten-Basilikumsauce, Gnocchi und Blattspinat

### Loup de Mer gedünstet

mit einer Limetten-Salbeisauce, grünen Kartoffeln und überbackener Grilltomate

## Dessert

### Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

### Tiramisu

Mit echtem italienischen Espresso



## Vorspeisen

**Hausgemachter Kartoffelsalat**  
mit geräucherter Schillerlocke

**Krustenbratenplatte**  
mit verschiedenem geschmorten Gartengemüse

**Strauchtomatensalat**  
mit Büffelmozzarella und einer Pestosauce

**Karotten-Apfelsalat**  
mit Ahornsirup und Zitrone

**Geräucherter Lachs**  
mit einer sahnigen Meerrettichsauce und Honig-Senf-Dip

**Würziger Rindfleischsalat**  
mit Kürbisgemüse

**Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen**  
mit Butter

## Hauptgang

**Geschmorter Rinderbraten**  
mit Tomaten-Paprikagemüse, Thymian und gebratene Schnupfnudeln

**Hechtfilet gedünstet**  
mit Rieslingssauce, Kohlrabi-Buttergemüse und Kerbelkartoffeln

## Dessert

**Nationale und internationale Käsevariation auf Holz**  
an roten und weißen Weintrauben

**Leckere Himbeercreme**  
mit Löffelbiscuits



## Vorspeisen

**gefüllte Avocado**  
mit Stockfischsalat

**geschmorte Lauchzwiebeln**  
und Shi Take im Angostorasud

**gedünstete Snappermedaillons**  
mit Zitronengras

**Coconut Shrimps**  
auf gerösteten Zucchinischnitten

**mariniertes Krebsfleisch**  
auf gebackenen Süßkartoffeln

**knusprige Poulardenstreifen**  
mit Sojasauce

**Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen**  
mit Butter

## Hauptgang

**gegrillte Heringshai-Steaks**  
mit Limetten und Paprika auf Duftreis

**Jungschweineröllchen**  
in Senfsauce mit Kartoffel-Gemüse-Auflauf

## Dessert

**Nationale und internationale Käsevariation auf Holz**  
an roten und weißen Weintrauben

**Schokoladenmousse**  
mit Jamaica Rum



# Buffet *Alsterufer*

SH 3

## Vorspeisen

**Zwiebel-Speckkuchen**  
mit Kräuterschmand

**Geräucherter Heilbutt und Makrelen**  
mit Dill-Senfsauce

**Terrine vom Steinbeißer**  
auf knackigem Gemüsesalat

**Putenbrustscheiben**  
mit Thunfischpaste und Kapern

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
mit Remouladensauce und Gewürzgurken

**Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen**  
mit Butter

## Hauptgang

**Freiland Poulardenbrust**  
auf Pilzragût mit Rosmarinjus und Röstkartoffeln

**Lachs in Blätterteig**  
an Rieslingschaum mit Gurken-Fenchelgemüse

## Dessert

**Nationale und internationale Käsevariation auf Holz**  
an roten und weißen Weintrauben

**Schokoladenmousse**  
mit Rumsahne



# Buffet *Caribic Nights*

SH 3

## Vorspeisen

### **Cesar´s Salad**

Römersalat, Croûtons und Parmesan

### **Carpaccio vom Heilbutt**

mit Limetten-Traubenöldressing

### **Sautiertes Gemüse im Bananenblatt**

mit Kokosraspel

### **Chillikartoffeln**

mit einer Tomatenfruchtsauce und Okraschoten

### **Zuckerschotensalat**

mit Römersalat, Kirschtomaten und Kokosecken

### **Gegrillter Lachs**

mit Zitronengras und Nusssauce

### **Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen**

mit Butter

## Hauptgang

### **Gefüllter Rinderbraten**

Mit Mango-Süßkartoffeln und einer Ahornjus

### **Doradenfilet gebraten auf Sahne-Lauchgemüse**

mit überbackener Kartoffel

## Dessert

### **Nationale und internationale Käsevariation auf Holz**

an roten und weißen Weintrauben

### **Eine luftige Mangocreme**

mit Dattelsauce



# Buffet *Fine Dining*

SH 3

## Vorspeisen

### **Büsumer Krabbenterrine**

dazu Dill und eine Limettensauce

### **Hausgebeizte Lachsrosen**

mit einer Dijonsensauce

### **Grüner Gartensalat**

mit Frühlingslauch und Selleriechips

### **Trüffelpasta**

mit Blattspinat und kleinen Lammwürstchen

### **Kleine Thunfischsteaks**

mit Römersalat und Frenchdressing

### **Überbackene Miesmuscheln**

in der Schale mit Creme fraîche

### **Mariniertes Roastbeef**

mit einer Tomaten-Kerbelvinaigrette

### **Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen**

mit Butter

## Hauptgang

### **Geschnetzeltes vom Kalb**

in einer Austernpilz-Rahmsauce mit kleinen Kartoffelröstis

### **Gegrillter Loup de Mer**

mit sahnigen Kirschtomaten und Haselnusskartoffeln

## Dessert

### **Nationale und internationale Käsevariation auf Holz**

an roten und weißen Weintrauben

### **Gefüllte Crêpes**

mit Beerenschaum

## Vorspeisen

### Lachsfilet

mit Meerrettich überbacken an Feldsalat

### Spinatmousse

mit einem Krabbensalat

### Getrockener Schinken

mit Gebäckstange

### Gespickte Entenbrust

mit einem Himbeerrelish

### Grüne Pasta

mit Sesam, Lauchgemüse und Seemuschel

### Spargelsalat

mit Garnelen und Erdbeeren

### Kleine Feldkartoffeln

mit Trüffelöl und Meersalz

### Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen

mit Butter

## Hauptgang

### Rinderschmorbraten

mit Rotweinschalotten, Blattspinat und Kartoffelnockerln

### Zanderfilet

an der Haut gebraten, mit Risotto

## Dessert

### Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

### Karameltorte

mit Mandeln



# Buffet *Caribbean Sunrise*

SH 3

## Vorspeisen

**Gefüllte Avocados**  
mit Crevettensalat

**Marinierter Red Snapper**  
mit Zitronengras, Champagneressig und Glasnudeln

**Süßkartoffelsalat**  
mit Zuckerschoten und Ananas

**Gegrilltes Thunfischsteak**  
mit Paprika-Salsa

**Schneidebohnsalat**  
mit Nüssen, Kokosecken, Krebschwänzen

**Safranfenchel**  
mit karibischen Feuerbällchen

**Gedünstetes Gemüse**  
mit Mangochutney

**Chicken-Salad**  
mit Sesam und Erdnüssen

**Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen**  
mit Butter

## Hauptgang

**Karibischer Putenbraten**  
mit Rumrosinen, geschmorten Schalotten und Kartoffelröstis

**Lachs aus dem Bananenblatt**  
mit gebratener Ananas und Limetten, Sojasauce und braunem Reis

## Dessert

**Nationale und internationale Käsevariation auf Holz**  
an roten und weißen Weintrauben

**Leichtes Kokosmousse**  
mit gebratenen Bananen