



Buffetvariationen

by

www.strandhaus-norderstedt.de

events & beach lounge

Tive Cooking

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, Grill und Gas. Die Preise gelten ab 25 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.

Live Cooking Italia	60,00 EUR pro Person
Live Cooking Nordic	65,00 EUR pro Person
Live Cooking New Zealand	70,00 EUR pro Person



Live Cooking *Italia*

Auf den Tischen

Napoli Olivenplatten
mit Baguette & Dip

Entrée

Cremiges Tomatensüppchen
mit Croutons

Vorspeisen

Caesar Salad
Romana mit frisch geriebenem Parmesan

Carpaccio vom Rind
mit Rucola und fein gehobeltem Parmesan

Pescaccio vom Heilbutt
mit Traubenvinaigrette und Creme Fraiche

Hausgemachte Antipasti
Zucchini, Champignons, Peperoni, grüne und schwarze Oliven

Caprese
mit eingelegter Mozzarella, Basilikum und sonnengereiften Tomaten

Vitello Tonnato
mit Kapernäpfeln, Thunfischsauce und Tomatenwürfeln

dazu reichen wir frisches Baguette
mit Butter



Live Cooking *Italia*

Hauptgang

'frisch vom Grill'

Scampi allo Chef

mit Paprikaöl, feurigen Chili und Knoblauch
dazu reichen wir Reis

Argentinisches Rinderhüftsteak

dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln

Loup de Mer

mit Gemüse der Saison

Dessert

Tiramisu & Panna Cotta

Nach italienischer Art

Midnight-Snack

Mamas Panini

Frisch gebrutzelt in Porzellan-Schälchen



Live Cooking *Nordic*

Auf den Tischen

Käseplatten mit Baguette & frischer Frucht
mit Dip

Entrée

Cremiges Kartoffelsüppchen
Mit Croutons

Vorspeisen

Knackiger Sommersalat
Lollo Biondo, Lollo Rosso, Eichblatt, Frisee

Roastbeefscheiben vom Boeuf ganz kurz gebraten
Bedeckt mit Rucola und geriebenen Parmesan

mariniertes Krebsfleisch
auf gebackenen Süßkartoffeln

Hausgemachte Antipasti
Zucchini, Champignons, Peperoni, grüne und schwarze Oliven

Strauchtomatensalat
mit Büffelmozzarella und einer Pestosauce

Gefüllte Avocados
mit Crevettensalat

dazu reichen wir frisches Baguette
mit Butter



Live Cooking *Nordic*

Hauptgang

'frisch vom Grill'

Lachsfilet

leicht gewürzt
dazu reichen wir Reis

Deutsches Landschweinfilet

dazu reichen wir Walnusskartoffeln

Gefüllte Poulardenbrust

mit Gemüse der Saison

Dessert

Schokoladenmousse

mit Rumsahne

Vanillequark

mit frischem Obst und einer Pfirsichsauce

Midnight-Snack

Classic Currywurst

Frisch gebrutzelt mit ein Stück Baguette in Porzellan-Schälchen



Live Cooking *New Zealand*

Auf den Tischen

knuspriges Bruschetta

mit frischen Tomaten und einem Hauch Knoblauch

Entrée

leichtes Kartoffelsüppchen

Mit Croutons

Vorspeisen

Australischer Sommersalat

mit Balsamicovinaigrette

Gerillte Penne

mit Avocadospalten, Zitronen und Kürbiskernöl

mit Avocadospalten, Zitronen und Kürbiskernöl

mit Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Schafskäsesalat

mit roten Zwiebeln und Paprika

Basilikum-Kartoffelsalat

Mit Kirschtomaten und Knoblauchgarnelen

Zucchini und Champignons

auf Orangenvinaigrette

Chilikartoffeln

mit einer Tomatenfruchtsauce und Okraschoten

dazu reichen wir frisches Baguette

mit Butter



Live Cooking *New Zealand*

Hauptgang

'frisch vom Grill'

Sashimi Thunfischsteak

mit Paprikaöl und Knoblauch
dazu reichen wir Reis

Australisches Lamm

dazu reichen wir Thymian Röstkartoffeln

Zartes Rib-Eye

mit Gemüse frisch vom Markt

Dessert

Mousse au Chocolat

Weiß oder dunkel

Nationale und Internationale Käsevariationen auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

Midnight-Snack

Bison Currywurst

Frisch gebrutzelt mit ein Stück Baguette in Porzellan-Schälchen

