



## Buffetvariationen

by

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

events & beach lounge

# Live 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.

<b>Live Cooking Italia</b>	<b>55,00 EUR</b> pro Person
<b>Live Cooking Nordic</b>	<b>60,00 EUR</b> pro Person
<b>Live Cooking New Zealand</b>	<b>65,00 EUR</b> 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

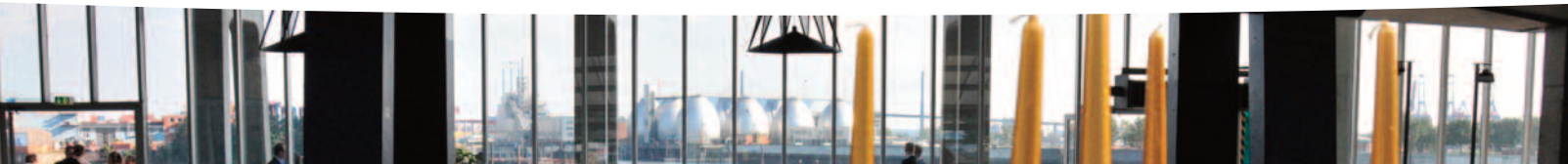
**Pescaccio vom Heilbutt**  
mit Traubenvinaigrette und Creme Fraiche

**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

