



Buffetvariationen

by

www.strandhaus-norderstedt.de

events & beach lounge

Strandhaus Menues

Information

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Menüs aus unserem Angebot. In allen Preisen sind inbegriffen: Lieferung, Servicepersonal, Köche zum Anrichten, Abholung, Küchen- und Transport-Equipment, StoffServietten, Stoff-Tischdecken, Geschirr, Besteck, Abwasch. Die Preise gelten ab 50 Personen.

Natürlich stellen wir gerne weitere Menüs nach Ihren Wünschen zusammen – aus den nachfolgenden Menüvorschlägen, aus den Speisen unserer Buffetangebote und gerne auch nach Ihren eigenen Ideen und Wünschen.

Wir empfehlen Ihnen für Ihre für Ihre Tagesveranstaltung ein 3-Gang-Menü, für eine Abendveranstaltung mit Party ein 4-Gang-Menü, und für Ihre Dinnerveranstaltung ein festliches 5-Gang-Menü.

p.P.	3-Gänge	4-Gänge	5-Gänge
Menü Preisklasse 1	45,00 EUR	50,00 EUR	55,00 EUR
Menü Preisklasse 2	50,00 EUR	55,00 EUR	60,00 EUR
Menü Preisklasse 3	55,00 EUR	60,00 EUR	65,00 EUR
Menü Preisklasse 4	60,00 EUR	65,00 EUR	70,00 EUR
Menü Preisklasse 5	70,00 EUR	75,00 EUR	80,00 EUR



Menu *Classic 1*

Sommerliche Blattsalate

in leichter Himbeervinaigrette
mit Scheiben von der Holsteiner Spargelterrine

Risotto mit frischer Rauke

und kross gebratener Dorad

Medaillon vom Kalbsfilet

auf grün-weissem Spargelgemüse aus dem Wok
mit Nusskartoffeln

Panna Cotta

mit glasierten Aprikosenfilets

Menu *Classic 11*

Gebratene Gänseleber

auf Linsengemüse und
Aceto-Balsamicojus

Bretonischer halber Babyhummer

auf feinen Gemüsespaghettini
in leichter Pesto-Vinaigrette

Dialog vom Bressehuhn

auf zartem Babygemüse und
kräftiger Terijakisauce

Creme Brulé

auf warmem Vanille-Calvados-Schaum

Menu *Classic III*

Spinatcremesuppe

Salatvariationen an Trüffelcreme

mit Nüssen

Knusprige Entenbrustscheiben

In Orangenjus mit Linsensprossen und Reis

Tiramisu

mit frischen Früchten umlegt

Menu *Classic IV*

Kartoffel-Trüffelcreme

mit Büsumer Krabben

Grüner Spargelsalat

mit Früchten und Rosalinpfeffer

Kleine Rinderfilets unter der Kräuterkruste

mit sahnigen Blattspinat und Haselnußkartoffeln

Weißes Minzmousse

mit Himbeermark