



## „Bistro Buffet“

### Standart

Pollo Tonato | Kapernäpfel

Mozzarella | Strauchtomate | Pesto

Katenschinken | Honigmelone | Parmesanspäne

Rauchlachs | Sahnemeerrettich | Honig- Senf

Antipasti | Paprika | Zucchini | Pilze | rote Zwiebel

\*

Schweinekeule | im Ganzen gebraten | DunkelbierJus

Putensteaks | Gemüsepfanne | Bernaise

Speckbohnen | Gnocci in Thymianbutter | Kartoffelgratin

Krautsalat | Bunte Blattsalate | Dressing

\*

Buntes Dessertbuffet

Affinierte Käsevariation | Trauben | Feigensenf | Brotkorb

**29,00 Euro pro Person**

**Alle Preise verstehen sich Netto zzgl. 19% MwSt.**



## **Menü 1**

Duett vom Yellow Thunfisch

Tatar und Sashimi | Wasabi | Tomate | Wan Tan

\*

Tranchen von der französischen Maishähnchenburst | Lavendeljus

Petersilien-Wurzelmousse | Kürbiskern-Röstkartoffeln

\*

Mousse von weißer Schokolade | Schokoladenspäne

frische Beerenfrüchte

**36,90 Euro pro Person**

## **Menü 2**

Krabbensuppe | eigene Einlage

\*

Geschmorte Kalbsbäckchen | eigene Kräuterjus

sautierte grüne & gelbe Zucchini

Risotto mit Sonnengetrockneten Strauchtomaten

\*

gebrannte Creme | frische Waldbeeren | Vanilleeis

**39,50 Euro pro Person**



### Menü 3

Essenz von der Strauchtomate

Basilikum-Geflügelklöße | Shiso Kresse

\*

Filet vom Saibling

Zitronen-Weißweinsauce | geschmorte Kaiserschoten | Tomate

Kartoffel-Buttermousse

\*

Weißer Schokoladen Panna Cotta

Heidelbeeren mariniert | abrieb von der Tonkabohne

**31,50 Euro pro Person**

### Menü 4

Ceviche vom Norwegischen Fjordlachs

Chili-Schalotten | Limettencreme | Wildkräutersalat

\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Geschmortes Kürbisgemüse mit Sesamöl und Kräutern

Röstkartoffeln

\*

Passionsfruchttörtchen | Mango Sorbet | Beerenfrüchte

**33,90 Euro pro Person**



## **Menü 5**

Tatar vom yellow fine Thunfisch | Chili | Teriyaki

\*

Paprika Zitronengras-Schaumsüppchen

\*

Tournedos vom Husumer Rinderfilet

Rotwein-Schalotten | geschmorte Pfifferlinge

Kartoffel-Rosmaringratin

\*

Schokoladenschnitte | Biskuit

Passionsfruchtsauce | Beeren

**55,90 Euro pro Person**



## **Menü 6**

Carpaccio vom Husumer Weiderind | Rucola

Pinienkerne | Späne vom Grana Pandano

\*

Velouté von Steinpilzen

Lauchzwiebel | geräucherte Entenbrust

\*

Medaillon vom Ostsee Kabeljau | Speck

gestovter Spitzkohl | Kartoffelrisotto

\*

Variation Himbeere

Törtchen | Sorbet | Beere

**45,90 Euro pro Person**



## Menü 7

Karotten-Chili Süppchen

gebratene Garnele

\*

Hokkaido Kürbis | Ziegenkäse gratiniert | Waldhonig

\*

Saltimbocca vom Hirschrücken | Salbei | Parmaschinken

Cranberry-Risotto | Walnuss-Crunch

Feldsalat

\*

Haselnuss Karamell Schnitte

kandierter Mandelcrunch | Marzipaneis

**51,80Euro pro Person**



## Buffet | Cap San Diego

Karotten- Chilisuppe | Serviert

Vom Buffet

Roastbeef & Hirschrücken kalt -rosa gebraten- | Remoulade | Preiselbeer-Creme

Cesar – Salat | Maishuhnstreifen

Serrano Schinken | Honigmelone | Parmesanspäne

Räucherfischvariation | Sahnemeerrettich

Antipasti | Tomaten- Mozzarella Salat

Knackige Gartensalate | verschiedene Dressings

\*

Rinderfilet und Kalbsrücken -rosa gebraten

Sauce Béarnaise & Pfeffersauce

Zander und Garnelen gebraten | Blattspinat

Gemüsevariation | gebackener Feta auf Arrabiata

Kartoffelgratin | französische Rosmarinkartoffel

\*

Buntes Dessertbuffet

Affinierter Käse | Weintrauben | Feigensenf | Sylter Brot

**48,00 Euro pro Person**



## **Buffet | Rustikal**

Holsteiner Kartoffelcremsuppe | Trüffelcreme

\*

Hausgemachtes Sauerfleisch | Remoulade

Holsteiner Katenschinken | Honigmelone | Parmesan

Kalter Braten | Sauergemüse | Meerrettich

Allerlei Fisch aus der Räucherammer | Sahnemeerrettich

Rinderhackbällchen | Chili-dip

Bunte Blattsalate | Tomate Mozzarella

Brotkorb

\*

Krustenbraten vom Holsteiner Landschwein

Zwiebel- Dunkelbierjus

Hamburger Pannfisch vom Seehecht und Lachs | Dijon-Senfsauce

Gebratene Landhähnchenbrust | Tomaten Tortellini

Vierländer Gemüse | Speckbohnen | Kartoffelgratin | gebratene Heidekartoffel

\*

Buntes Dessertbuffet & Käse

**37,90 Euro pro Person**





## **Buffet | International**

Pollo Tonnato | Kapernäpfel

Büffelmozzarella | Strauchtomate | Pesto

Serranoschinken | Honigmelone | Parmesanspäne

Edelfische aus der Räucherammer

Antipasti

\*

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind -rosa gebraten, am Buffet tranchiert

Madeira Jus

Geschmortes Landhähnchen in eigener Sauce mit Oliven und Feta

Gebackener Schafskäse & Arrabiata

Kabeljau & Garnele | Spinat

Mediterranes Gemüse | Gnocchi in Thymianbutter | Kartoffelgratin

\*

Buntes Dessertbuffet

Affinierte Käsevariation | Trauben | Feigensenf | Brotkorb

**39,00 Euro pro Person**



## **Buffet | Barbecue**

Buttermilch- Gurke & Melonen Chili Kaltschale

(als Flying zum Empfang)

\*

Bunte Blatt & Rohkostsalate | Toppings

Antipasti | Tomate Mozzarella

Mediterraner Nudelsalat | getrocknete Tomate | Feta | Olive

Cole Slaw | Meeresfrüchtesalat | Speckkartoffelsalat

\*

Vom Grill:

Argentinische Rumpsteaks

Medaillons von der Landhähnchenbrust | Curry- Joghurtmarinade

Schweinenacken | Schmorzwiebel

Schinkengriller | Thüringer Bratwurst

Lachs im Buchenspan | Riesengarnelen in Kräuter Zitronengras

Black Angus Burger „zum Selber Bauen“

\*

Bunte Gemüsepfanne | Maiskolben mit Honig & Senf | Ofenkartoffel & Kräuterquark

Dips & Saucen | Kräuterbutter

Ciabatta | Knoblauch Focaccia | Sylter Weißbrot

Olivenöl | Fassbutter

\*



Buntes Dessertbuffet

Affinierte Käseauswahl | Trauben | Feigensenf

**45,00 Euro pro Person**

**Alle aufgeführten Preise verstehen sich Netto zzgl. 19% MwSt.**



# Viermaster Catering

## Tagungsmappe

Die aufgeführten Preis verstehen sich Netto zzgl. 19% MwSt.



# Tagungspauschale

- Alkoholfrei -

Afri 0,2l

Afri zero 0,2l

Vilsa Mineralwasser 0,25l

Medium | Still

Saft 0,2l

Apfel | Orange

- Heißgetränke -

Filterkaffee | Tee

**€ 22 | Person**

Alle Pauschalen gelten ab 15 Personen und für eine Dauer von 6. Stunden

Ab der 7. Stunde berechnen wir für jede angefangene Stunde

€ 8,50

Upgrade-Tipp!

Kaffeespezialitäten

Espresso | Cappuccino | Milchkaffee

p.P. € 2,50

# zusätzliche Getränke



- Flaschenbier -

Pils 0,33l | € 3,00

Hefeweizen 0,5l | 4,80

- Sekt/Wein -

Geldermann Sekt 0,7l | € 33,00

Weißwein 0,75l | € 27,50

Rotwein 0,75l | € 27,50

- Alkoholfrei -

Bluna 0,2l | € 2,50

Zitrone | Orange

Vilsa Mineralwasser 0,75l | € 6,90

medium | still



# Speisen

## Gesund

11,50 € pro Person

Obstkorb

Rohkost Variation

## Frühstücksbuffet

23,50 € pro Person

Müsli | Cornflakes | Milch | Joghurt | Obstsalat  
Rühreier | Speck  
RäucherFischPlatte  
Graved Lachs | HeringsSalate | BismarckHering  
Wurst- und SchinkenAufschnitt  
KäsePlatte  
Eiersalat | Tomaten | Gurken  
Marmelade | Honig | Nutella | Butter  
Brötchen | Croissants | SchwarzBrot  
Rote Grütze Vanillesauce | TagesDessert



# Speisen

## Lunchbuffet

22,50 € pro Person

Tomaten Basilikum Suppe

- Kalt -

Melone Serano Schinken

Hausgemachte RindMeatballs | Senf | Chili

Curry Chicken Bällchen | Mango | Papaya

Tomaten Basilikum Mozzarella

Meerrettich Rauchlachs Mousse

Brotkorb|Butter

- Warm -

ZanderFilet gebraten | DijonSenfSauce | KaiserGemüse |  
KräuterReis

MaisHuhnBrust gebraten| RahmWirsing | SalzKartoffeln

- Dessert -

Rote Grütze VanilleSauce





# Speisen

## Lunchauswahl

17,00 €

SuppenTopf | SteinOfenBaguette

Zur Auswahl...

Tafelspitz Rind | Bouillon Gemüse | Meerrettich

Züricher Geschnetzeltes | Spätzle | Möhren

SchweineBraten | DunkelBiersauce | ServiettenKnödel |  
KrautSalat

Lasagne al Forno

MaisHuhnBrust | Spinat | KartoffelRisotto

Seelachs gebacken | KartoffelGurkenSalat | Remoulade

EdelfischRagout | Garnelen | Weißweinsauce | Rosmarinkartoffel

- Vegan -

Gemüsecurry | Tofu gebraten | Jasmin Reis

FalafelBällchen | KichererbsenPüree | Ratatouille

- Vegetarisch -

Taleggio Ravioli | TomatenSud | Parmesan

Spinat Topfen Nocken | braune Butter | Parmesan

BratWürstchen | SauerKraut | KartoffelPüree

- Vegan | Glutenfrei -

QuinoaTaler gebraten | PakChoi | Sojasauce



# Fingerfood

Mindestbestellmenge 100 Stück  
sowie 20 Stück je Sorte

## Spieße

Meatballs mit Tomate und Gurke	2,20 €
Tomaten-Mozzarella mit Pesto	2,20 €
Sateéspieß	2,50 €
Honigmelonenkugelchen und Scampi	2,90 €
Käsewürfel und Weintraube	2,00 €
Dattel im Speckmantel	2,20 €
Gemüses und Dip	2,00 €
Melone-Schinken	2,40 €

## Minigläschen

Garnelenbällchen auf Passionsfrucht – Chili Majonaise	2,50 €
Graved Lachs und Honig-Senf-Dillsauce	2,40 €
Rotebete Mouse Matjes Meerrettich	2,70 €
Pulled Pork auf Mango Salat	2,70 €
Caesar salad mit gebratenem Hühnchen	2,70 €
Kleines Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	2,70 €
Orientalischer Couscous-Salat mit Gemüse	2,40 €
Vitello tonnato mit gebackenen Kapern	2,70 €
Rucolamousse mit Knoblauchgarnele	2,70 €



# Fingerfood

Mindestbestellmenge 100 Stück  
sowie 20 Stück je Sorte

## Fingerfood

Rösti mit Kräuterfrischkäse und Keta Kaviar	2,50 €
Riesenscampi auf Cocktailsauce	3,20 €
Crostini mit Ziegenfrischkäse und gebackenem Rucola	2,20 €
Pikanter Salat vom Rind mit Kräuter Crème Fraîche	2,60 €
Hähnchenbrust süß-sauer	2,40 €

## Dessert

Mini Donut	2,00 €
Minigläschen Rote Grütze und Vanillesauce	2,30 €
Minigläschen Mousse au Chocolat	2,30 €
Minigläschen Panna Cotta, Waldbeerensauce	2,70 €
Minigläschen Fruchtsalat und Minz-Joghurt	2,70 €



# Fingerfood

Mindestbestellmenge 100 Stück  
sowie 20 Stück je Sorte

## Canapés

### Fleisch

Schweinebraten	2,20 €
Roastbeef	3,00 €
Katenschinken	2,70 €
Putenbrust	2,50 €
Salami	2,20 €

### Fisch

Lachstatar Avocado	2,80 €
Räucherlachs Senfsauce	2,50 €
Forellenfilet Meerrettich	3,20 €
Flusskrebssalat Gurke	2,50 €
Pulposalat Tomate	3,20 €

### Käse/Vegetarisch

Brie Preiselbeeren	2,00 €
Ziegenfrischkäse Kräutern	1,90 €
Tomate/Mozzarella Pesto	2,00 €



# Fingerfood

Mindestbestellmenge 100 Stück  
sowie 20 Stück je Sorte

## Brötchenhälfte

### Käse/Vegetarisch

Gouda, Brie, Kräuterfrischkäse	2,00 €
Tomate/Mozzarella	2,20 €
mit gekochtem Ei	2,00 €

### Fleisch

Salami oder gekochtem Schinken	2,20 €
Fleischsalat oder Kasseler	2,40 €
Zwiebelmett	2,40 €
Putenbrust	2,70 €
Roastbeef	3,30 €

*belegt als ganze Brötchen zzgl. 0,50 €*

*belegt als Bagel zzgl. 1,00 €*

*belegt als Croissant zzgl. 1,00 €*

## Fisch Ganze Brötchen

Räucherlachs	4,00 €
Matjes und Zwiebeln, Bismarck mit Gurke	3,50 €
Shrimps in Dillsauce	4,80 €

## Quiche

Lachs	2,20 €
Gemüse, Spinat	2,00 €
Lauch Speck	2,20 €



# Fingerfood

## **Spieße nach Wahl der Küchenchefs**

Variation Spieße 100 Stück 190,00 €

Variation Spieße 300 Stück 520,00 €

## **Minigläschen nach Wahl der Küchenchefs**

Variation Minigläschen 100 Stück 220,00 €

Variation Minigläschen 300 Stück 610,00 €

## **Canapé nach Wahl der Küchenchefs**

Variation Canapé 100 Stück 220,00 €

Variation Canapé 300 Stück 610,00 €

## **Brötchenhälften nach Wahl der Küchenchefs**

Variation Brötchenhälften 100 Stück 190,00 €

# Hausgemachte Suppen



Ab 30 Portionen-Preis pro 300ml

Tomatensuppe mit Mozzarella	4,20 €
Klare Rinderconsomé mit Fleischklößchen	5,00 €
Gulaschsuppe	5,00 €
Chili con Carne mit Crème fraîche	5,20 €
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croûtons mit Würstchen	4,20 € 5,00 €
Cremesuppe Lauch	4,00 €
Brokkoli	4,00 €
Champignons Krabbensuppe mit Nordeekrabben	7,00 €
Thai-Gemüsesuppe mit Huhn	4,00 € 5,00 €
mit Garnelen	6,00 €

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette



# Gebäck

## Kuchengedeck

Kuchengedeck 1 1 Stück Kuchen	4,00 € pro Person
Kuchengedeck 2 1 Stück Kuchen sowie Gebäck	6,50 € pro Person
Kuchengedeck 3 2 Stück Kuchen	7,50 € pro Person

Bitte wählen Sie aus folgendem Angebot:

Blechkuchen: Apfel, Pflaume, Käse-Mandarinen, Kirsch, oder Butterkuchen

Torten: Schwarzwälder-Kirsch, Schokolade oder Käse-Sahne

Preis pro Torte und weitere Sorten auf Anfrage

## Gebäck

Croissant pro Stück	2,00 €
Franzbrötchen pro Stück	2,00 €
Muffin pro Stück	1,60 €
Laugenbrezel pro Stück	2,50 €





# Kaffeepause

## Kuchengedeck

Kuchengedeck 1 1 Stück Kuchen	4,00 € pro Person
Kuchengedeck 2 1 Stück Kuchen sowie Gebäck	6,50 € pro Person
Kuchengedeck 3 2 Stück Kuchen	7,50 € pro Person

Bitte wählen Sie aus folgendem Angebot:

Blechkuchen: Apfel, Pflaume, Käse-Mandarinen, Kirsch, oder Butterkuchen

Torten: Schwarzwälder-Kirsch, Schokolade oder Käse-Sahne

Preis pro Torte und weitere Sorten auf Anfrage

## Heißgetränke

Kaffee pro 1 Liter	12,00€
Tee pro Portion	2,90 €



# Non-Food

## Tischdekoration

Tischdecken pro Tisch weiß inkl. Reinigung	8,00 €
Tischdecke pro Stück weiß inkl. Reinigung	3,00 €
Stoffserviette pro Stück weiß inkl. Reinigung	1,80 €
Skirting pro Meter inkl. Reinigung	4,50 €
Stuhl Husse pro Stück weiß inkl. Reinigung	4,50 €
Steh Tisch mit Husse weiß inkl. Reinigung	21,50 €
Blumenarrangement	Preis auf Anfrage
Weitere Tischdekorationen	Preis auf Anfrage

## Personal

Die Mindesteinsatzzeit beträgt 4 Stunden

Preis pro angefangene Stunde

Servicekraft	29,00 €
Veranstaltungsleitung	35,00 €
Koch/Köchin	31,00 €
Buffetbetreuung	22,00 €
Garderobe	26,50 €
Auf-und Abbaukraft	25,50 €

## Equipment Pauschale Buffet

Porzellan Besteck Papierservietten pro Person	3,50 €
---	--------

## Snack/Kuchen

Porzellan Besteck Papierservietten pro Person	2,00 €
---	--------

## Getränke

Gläser pro Person	3,50 €
-------------------	--------