

*Willkommen im  
Landkrog*



# Buffet- Vorschläge

-ab 20 Personen-



## Kalt - Warmes Buffet

### „Das Klassische“

ab 20 Personen

#### *Am Tisch serviert*

Klare Rinderbrühe  
mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fleischklößen

#### *Kaltes Buffet*

Geräucherter Lachs, Forellenfilets,  
Glückstädter Matjesfilets, Pfeffer- und Zwiebelmakrele  
mit verschiedenen Saucen

Holsteiner Katenschinken,  
Roastbeef kalt, Kasseler, Zwiebelmett,  
Schinkenröllchen, Partyfrikadellen

Kartoffelsalat, Waldorfsalat,  
Tomate mit Mozzarella, gemischter Salat, gefüllte Eier,  
Rustikales Käsebrett, Brotsortiment und Butter

#### *wählen Sie 2 warme Gerichte aus:*

Spanferkelrollbraten

oder Nackenbraten vom Schwein mit Rahmsauce

oder Hähnchenschnitzel, knusprig paniert

oder Putengeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln  
dazu warmem Kartoffel-Specksalat, Bratkartoffeln  
und bunte Gemüseauswahl der Saison (4 Sorten)

#### *Dessert-Buffet*

Rote Grütze mit Vanillesauce,  
2 Sorten Puddingauswahl

Der Preis pro Person beträgt

€ 28,50

# Kalt - Warmes Buffet

## „Das Holsteiner“

### ab 20 Personen

#### *Am Tisch serviert*

Crèmesuppe von der Holsteiner Kartoffel  
mit Räucherlachsstreifen

#### *Kaltes Buffet*

Geräucherter Lachs und Forellenfilets,  
Büsumer Krabben, Glückstädter  
Matjes, eingelegte Bratheringe,  
Heringssalat mit verschiedenen Saucen

Holsteiner Katenschinken, Roastbeef kalt, Sauerfleisch,  
Schweinemedallions, Schinkenröllchen,  
Kasseler kalt,  
Remouladensauce und gefüllte Eier

Holsteiner Käsebrett,  
Brotsortiment und Butter

#### *wählen Sie 2 warme Gerichte aus:*

Schweineschnitzel „Holstein“, mit Katenschinken gefüllt  
**oder** Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahm  
**oder** Tafelspitz, mit Meerrettichsauce **oder**  
Pannfisch, gebraten, mit Senfsauce  
Kartoffel-Sellerie-Püree und Bratkartoffeln  
und bunte Gemüseauswahl der Saison (5 Sorten)

#### *Dessert-Buffet*

Zweierlei Mousse  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Seestermüher Apfelaufbau mit Rosinen

Der Preis pro Person beträgt

€ 33,50

Kalt - Warmes Buffet  
„Das Exclusive“  
ab 20 Personen

*Am Tisch serviert*

Maronencremesuppe mit Entenbruststreifen

*Kaltes Buffet*

Geräucherter Lachs, Aal und Forellenfilets  
gekochter Lachs, Nordseekrabben,  
Flusskrebse, Glückstädter Matjesfilets

Luftgetrockneter Schinken auf Galia-Melone,  
Roastbeef kalt, rosa gebraten,  
hausgeräucherte Entenbrust, hausgebeiztes Schweinefilet,  
Antipasti (Balsamico-Zwiebeln, Orangen-Möhrrchen und marinierte Champignons)  
Büffel-Mozzarella mit Cherrytomaten

Käse-Auswahl mit Früchten,  
Brotsortiment und Butter

*wählen Sie 2 warme Gerichte aus:*

Kalbrücken, in der Kräuterkruste,  
oder Burgunder Schinken, im Brotteig,  
oder Kalbstafelspitz, geschmort, mit Schalottenjus,  
oder Helgoländer Fischragout in Hummerrahmsauce  
dazu Bratkartoffeln, Kräuterrisotto, Kartoffel-Lauch-Gratin  
und buntes Saisongemüse (6Sorten)

*Dessert-Buffer*

Obstsalat von frischen Früchten  
Hausgemachtes Pralinen-Parfait  
Mousse de Champagne  
Creme brulee

Der Preis pro Person beträgt

€ 39,50

Für den Vormittag  
„Das Brunch-Bufferet“ ab  
20 Personen,  
nur in der Zeit von 11-15 Uhr

*Inklusiv-Getränke*

Kaffee, Tee und heiße Schokolade, am Tisch serviert,  
2 Sorten Säfte am Büffet

*Frühstück-Bufferet*

Große Auswahl an Müslisorten & Marmeladen,  
Fruchtjoghurt, Quark natur, Philadelphia,  
Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Leinsaat, Weizenkleie,  
Rosinen, getrocknete Aprikosen und Pflaumen

Rühreier, gekochte Eier, gebratener Speck, Würstchen,  
Brotsortiment und verschiedene Brötchen

*Kaltes Bufferet*

Räucherlachs, Holsteiner Katenschinken, Roastbeef kalt,  
gekochter Schinken, Kasseler, Mettwurst, Zwiebelmett,  
Käse-Auswahl,

*Aus dem Suppentopf*

Tomatencremesuppe mit Kräuter-Croutons

*wählen Sie 2 warme Gerichte aus:*

Lachsfilet, gedünstet, mit Kräutersauce **oder**  
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce **oder**  
Schweinerücken, mit Edelpilzen gefüllt,  
**oder** Putenschnitzel, paniert,  
**oder** Rindergeschnetzeltes Stroganoff  
mit Gemüseauswahl der Saison (4 Sorten) und Bratkartoffeln

*Dessert-Bufferet*

Auswahl verschiedener süßer Nachspeisen

Der Preis pro Person beträgt

€ 29,50

Kalt - Warmes Buffet  
„Das Italienische“  
ab 20 Personen

*Am Tisch serviert*

Tomatencremesuppe  
mit Mozzarella und Basilikum

*Kaltes Buffet*

Honigmelone mit italienischem Schinken,  
Vitello Tonato (vom Schwein), Italienische Salami-Auswahl, Salat  
von Meeresfrüchten mit Limetten und Olivenöl mariniert  
Ruccolasalat mit Parmesan, Strauchtomate mit Mozzarella, Antipasti,  
Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing,  
Gefüllte Tomaten mit Thunfisch, Kapern und gekochtem Ei

Käse-Auswahl,  
Brotsortiment und Butter

*wählen Sie 2 warme Gerichte aus:*

Schweinerückensteak „Saltimbocca“ (mit Schinken und Salbei  
umwickelt) **oder** Lammkeule, geschmort, mit Rosmarinsauce  
**oder** Hähnchenbrust Mailänder Art (in Parmesan-Eihülle gebraten)  
mit Tomatensauce  
**oder** Schwarzer Heilbutt, gebraten, mit Limettensauce dazu  
Rosmarinkartoffeln, Gnocci in Tomaten-Salbei-Butter,  
Penne mit Meeresfrüchten  
und mediterranes Gemüse

*Dessert-Buffer*

Orangen Panna Cotta mit frischen Früchten garniert  
Cappuccino-Mousse mit Amarettini  
Mailänder Fruchtgrütze  
Obst-Auswahl

Der Preis pro Person beträgt

€ 35,50