



Einkehr

Buffets

Gültig ab 01.01.2024

Liebe Gäste,

*wir freuen uns, über Ihr Interesse an unserem Hause
und würden uns sehr freuen, Ihr Gastgeber zu sein.*

*Um Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu geben, haben wir für
Sie eine Auswahl an Speisen zusammengestellt, die wir Ihnen als
unterschiedliche Buffets anbieten.*

*Unsere Buffets können ab 20 Personen bestellt werden.
Bei weniger Gästen, wäre ein Menü die bessere Variante und kann ab
10 Personen gebucht werden.*

Über Sonderwünsche sprechen Sie gerne mit uns.

*Da alle Speisen bei uns frisch zubereitet werden, bitten wir Sie um
Angabe der verbindlichen Personenzahl spätestens drei Tage vor der
Veranstaltung.*

Diese Personenzahl ist gleichzeitig Grundlage der Berechnung.

*Fragen Sie auch nach unserem Partyservice – von Fingerfood bis hin zu
exklusiven Canapés oder Partybrötchen – ob bei Ihnen zu Hause oder bei uns –
alles ist möglich.*

*Machen Sie sich unsere Erfahrung zunutze und lassen Sie sich beraten.
Es steht Ihnen jederzeit nach Absprache ein geschulter Ansprechpartner zur Verfügung.*

*Ihre Familie Dede
und das Einkehr Team*



Hanseatisches Galabuffet

*Fasanencremesuppe
mit Schnittlauchsahne
oder*

*Klare Oxtail mit Chesterstange
(Suppen werden im Hause serviert)*

Kalt

Geräucherter Lachs und Forelle mit Apfel-Sahnemeerrettich
*

*Hirschrücken im Ganzen gebraten, Waldorfsalat
Preiselbeerbirnen, Sauce Cumberland*
*

Katenschinken mit Melonenspalten
*

Geräucherter Gravedlachs mit Maisküchlein an Dill-Senf-Dip
*

Lauch-Mandarinensalat mit geräucherter Putenbrust
*

Wirsingroulade gefüllt mit Scampi an pikanter Soße
*

Matjessalat auf Pumpnickeltalern
*

Erlesener Käseauswahl, Partybrötchen, Brot und Butter

Warm

*Roastbeef warm, buntes Marktgemüse,
Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin*
*

*Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat
Weißweinsauce, Reis*
*

*Steaks von Pute, Rind und Schwein
Champignon-Zwiebelgemüse, Kroketten*
*

Dessert

Bunter Obstsalat von Saisonfrüchten
*

Mousse au chocolate

€ 53,50 / ohne Suppe € 49,50



Mediterranes Buffet

„Minestrone „

*Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan oder
Tomatisierte Rinderbouillon mit Griesnocken
(Suppen werden im Hause serviert)*

Kalt

*Italienische Anti Pasti von Zucchini, Paprika, Champignons,
Oliven und Artischocken*

*

Tomate Mozzarella, Basilikum-Marinade

*

Parmaschinken, italienische Salami mit Melonenspalten

*

„a la vitello tonnato“, Putenbrust, Thunfischsoße

*

*Riesengarnelen vom Grill auf Orangenscheiben, Knoblauchdip *
„Cesar Salat“ mit knusprigen Speckwürfeln, Croutons und Honig Senf Dressing
Partybrötchen, Chiabatta und Butter*

Warm

Piccata vom Hähnchen in Parmesan-Eihülle gebacken

*

Saltimbocca vom Schweinefilet „a la Romana „

*

Hähnchenkeulen mit Rosmarinsauce

*

Verschiedene Fischfilets mit Kräutersoße

*

Penne a la arrabiata (Oliven, Chilli, Marsala, Tomaten)

*

Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Reis

Dessert

Tiramisu

*

Panacottacreme mit frischen Saisonfrüchten

€ 44,50 / ohne Suppe € 40,50



Einkehr Buffet

*Klare Hühnersuppe mit bunter Einlage
oder*

*Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
(Suppen werden im Hause serviert)*

Kalt

*Fische aus der Räucherammer
Makrelenfilets, Lachs, Forellenfilet, Sahnemeerrettich*

*

Matjesfilet auf Apfelscheiben

*

Spargelröllchen mit geräucherter Putenbrust

*

Sherry-Matjesfilet-Tatar auf Gurkenscheiben

*

Rosa gebratenes Roastbeef, Remouladensoße

*

Cocktail von Grönlandshrimps, Cocktailsoße

*

Katenschinken mit Melonenspalten

*

Knackige Rohkost- und Blattsalate mit Balsamico Vinaigrette und Hausdressing

*

Bunte Käseauswahl, Partybrötchen, Brot und Butter

Warm

Verschieden, gefüllte Schweinenacken, Rahmsoße

*

Putenbraten, Zwiebel-Champignongemüse

*

Gedünstete Fischfilets auf Möhren-Porreegemüse

*

Bratkartoffeln, Reis

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

*

Mousse au chocolate mit Früchten

*

Götterspeise

*

Obstsalat von Saisonfrüchten

€ 39,50 / ohne Suppe € 35,50

Altländer Apfel-Buffet

Cremige Apfel-Selleriesuppe

oder

Apfel-Currysuppe mit Hühnerstreifen

(Suppen werden im Hause serviert)

Kalt

Fische aus der Räucherammer

Makrelenfilets, Räucherlachs, Apfel-Meerrettichsoße

*

Medaillons vom Wildschweintrücken auf Waldorfsalat

*

Matjesfilet auf gedünsteten Apfelscheiben

*

Apfel-Käsesalat mit Staudensellerie und Joghurtsoße

*

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

*

Cocktail von Grönlandshrimps mit Apfelspalten

*

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelvinaigrette

*

Partybrötchen, Brot und Butter

Warm

Hähnchenbrustfilet und Schweinemedallions, Apfel-Calvadossoße

*

Putenbrust, Kasseler mit Apfesoße

*

Fischfilets „Altländer Art“, Apfelmeerrettichsoße

*

Bratkartoffeln, Marktgemüse, Salzkartoffeln

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße

*

Apfelcreme

*

Hausgemachte Apfelbeignets mit Vanillesoße

*

Apfelgrütze mit Rosinen

€ 41,50 / ohne Suppe € 37,50



Rustikales Buffet

*Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons
oder*

*Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage
(Suppen werden im Hause serviert)*

Kalt

Fische aus der Räucherammer

*Verschiedene Makrelenfilets, Apfel-Sahne-Meerrettichsoße **

Hausgemachte Sülze, Zwiebelringe, Remouladensoße

*

Minifrikadellen, Mixed Pickels

*

Gefüllte Eier

*

Mett mit Zwiebelringen

*

Wurstsalat mit Essig und Öl

*

Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

*

Rustikales Käsebrett, Partybrötchen, Brot und Butter

Warm

Ganzer Schinkenkrustenbraten mit Biersoße

*

Knusprige Hähnchenschenkel

*

Fischsteakplatte

Butterfisch, Seeaal, Lachs, Heilbutt

*

Bratkartoffeln, Marktgemüse, Salzkartoffeln

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Sahne

*

Götterspeise mit Vanillesoße

€ 35,50 / ohne Suppe € 31,50



Bayrisches Buffet

*Deftige Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons
(Suppen werden im Hause serviert)*

Kalt

Schmalzbrote mit Röstzwiebeln

*

Geräucherte Forellen mit Sahne-Meerrettich

*

Hausgemachte Sülze, Zwiebelringe, Remouladensoße

*

Fleischpflanzerl mit deftiger Soße

*

Gedrehter Radi

*

Buntes Salatrad

*Tomaten, Karotten, Gurken, Weißkraut und Radieschen **

Wurstsalat mit Essig und Öl

*

Brezeln und Partybrötchen, Butter

Warm

Ganzer Schweinsbraten mit dunkler Biersoße

*

Grillhaxen

*

Weißwürstel mit süßen- und scharfem Senf

*

Leberkäse

*

Bayrischkraut, Serviettenknödel und Speckpürree

Dessert

Bayrischcreme mit Himbeersoße

*

Apfelkücherl mit Vanillesoße

€ 36,50 / ohne Suppe € 32,50

Winterzauber Buffet

*Kürbiscremesuppe mit Croutons
oder*

*Wildkraftbrühe mit Klößchen und Chesterstange
(Suppen werden im Hause serviert)*

Kalt

*Fische aus der Räucherammer
Verschiedene Makrelenfilets, Apfel-Sahne-Meerrettichsoße
Wacholder geräuchertes Forellenfilet*

*

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

*

Apfelcarpaccio mit Avocado

*

Rehmedaillons mit Cumberlandsoße

*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

*

Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

*

Rustikales Käsebrett, Partybrötchen, Brot Butter

Warm

Gänsebrust- und Keule an HolunderbeersöÙe

*

*Wildschweinbraten (Rehbraten 2,00 € Aufpreis pro Person) *
Apfelrotkohl, Knödel und Salzkartoffeln*

Dessert

Waldbeergrütze mit Sahne

*

Weihnachtscreme

*

Bratapfel mit VanillesöÙe

Oktober -März

€ 46,50 / ohne Suppe € 42,50



Grillbuffet de lux

Kalt

*Buntes Salat-Rad, Tomaten, Karotten, Gurken,
Weißkrautsalat und Eisbergsalat zweierlei Dressing*

*

Tomate Mozzarella

*

Kartoffelsalat, Nudelsalat

*

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern

*

Kräuterquark, Tsatsiki

*

Partybrötchen, Brot und Butter

Warm

Argentinisches Entrecote

*

Die klassische Bratwurst

*

Zander & Lachs in Alufolie mit Kräutern

*

Grillgemüse

*

Marinierte Hähnchenbrustfilets

*

Riesengarnelenspieße

*

Ofenkartoffel mit Sour creme

Dessert

Erfrischend gegrillte Ananas

*

Pannacottacreme mit Fruchtsoße

€ 41,50



Grillbuffet XL

Kalt

Buntes Salat-Rad

Tomaten, Karotten, Gurken, Weißkrautsalat und Eisbergsalat zweierlei

Dressing

*

Tomate Mozzarella

*

Kartoffelsalat, Nudelsalat

*

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern

*

Kräuterquark, Tsatsiki

*

Partybrötchen, Brot und Butter

Warm

Marinierte Spareribs

*

Die klassische Bratwurst

*

Zander & Lachs in Alufolie mit Kräutern

*

Schweinenackensteaks

*

Marinierte Hähnchenbrustfilets

*

Riesengarnelenspieße

*

Ofenkartoffel mit Sour creme

Dessert

Erfrischend gegrillte Ananas

*

Götterspeise mit Vanillesoße

€ 31,40



Kartoffel- Buffet

*Kartoffel-Selleriecremesuppe
(Suppen werden im Hause serviert)*

Kalt

*Pikanter Kartoffelsalat mit Paprika, grünen Bohnen,
Tomatenwürfeln, Blattsalat und Fencheldressing*

*

*Kartoffelpuffer mit Räucherlachsstreifen und
Kaviarcreme*

*

Kartoffel-Gemüserösti mit Nordseekrabben und Dip

*

Melone mit Altländer Schinken

*

Salat-Rad

Auswahl verschiedener frischer Salat mit zweierlei Dressing

*

Bunte Fischplatte

*

Käseauswahl, Partybrötchen, Brot und Butter

Warm

*Gebratene Fischfilets unter der Kartoffelkruste mit Senfsoße
und Bouillonkartoffeln*

*

*Gegrillte Kartoffelscheiben mit Rahmpfifferlingen
und Käse gratiniert*

*

*Gebratenes Schweinefilet am Stück, Hähnchenbrust und kleine Rumpsteaks, Waldpilzsoße,
Bratkartoffel oder Rosmarinkartoffel*

*

*Gefüllte Kartoffeln mit einer Farce aus Nordseekrabben und
Kartoffeln im Ofen gratiniert*

Dessert

Altländer Bratkartoffeln mit Vanilleeis

*

Bunte Dessert Auswahl

€ 44,50/ ohne Suppe € 40,50