



Einkehr Buffets



Gültig ab 01.02.2025

Alle anderen Preise verlieren Ihre Gültigkeit

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

*Fasanencremesupp 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 Pumpernickelalern
*

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

€ 61,50 / ohne Suppe € 56,50



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

€ 51,50 / ohne Suppe € 46,50

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

€ 47,50 / ohne Suppe € 42,50



Altländer Apfel-Buffer

*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 Apfelsoße

*

Fischfilets „Altländer Art“, Apfelmeerrettichsoße

*

Bratkartoffeln, Marktgemüse, Salzkartoffeln

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße

*

Apfelcreme

*

hausgemachte Apfelbeignets mit Vanillesoße

*

Apfelgrütze mit Rosinen

€ 49,50 / ohne Suppe € 44,50

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

€ 42,50 / ohne Suppe € 37,50



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

€ 39,50 / ohne Suppe € 34,50



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

€ 54,50 / ohne Suppe € 49,50



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

€ 33,40

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

€ 51,50/ ohne Suppe € 46,50



Brunch- Buffet „extra fein“

Kalt

Brot und Brötchenauswahl, Kaffee, Tee, Schokolade

*

zweierlei Säfte & Mineralwasser

*

dreierlei selbstgemachte Marmeladen, Diätmarmelade, Honig, Nutella

*

Joghurtauswahl, Quark, gesunde Ecke mit einer Auswahl von Leinsamen, Grünkern und Weizenkleie

*

verschiedene Sorten Kornflakes und Müsli, Milch

*

angemachte Salate z.B. Geflügelsalat, Fleischsalat, Heringssalat

*

Aufschnittplatte mit verschiedener Wurst und Käseauswahl

*

Hausmacher Wurst im Glas, Schinkenplatte und Weichkäseauswahl

*

Tomate Mozzarella

*

Fischplatte mit Lachs und Forelle und Sahnemeerrettich

*

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

*

frisches Mett mit Zwiebelringen

*

bunte Salatauswahl mit Hausdressing

Warm

Rührei mit Speck und gekochte Eier

*

Suppe zur Wahl

*

verschiedene Braten mit Rahmsoße, Gemüse und Bratkartoffeln

*

kleine Schnitzel von Pute und Schwein

€ 31,90 (Vegetarische und vegane Ergänzungen gegen Aufpreis)



Frühstücks- Buffet „klassisch“

Brot und Brötchenauswahl, Filterkaffee, Tee, Schokolade

*

zweierlei Säfte & Mineralwasser

*

dreierlei selbstgemachte Marmeladen, Diätmarmelade, Honig, Nutella

*

Joghurtauswahl, Quark

*

gesunde Ecke mit einer Auswahl von Leinsamen, Grünkern und Weizenkleie

*

verschiedene Sorten Kornflakes und Müsli, Milch

*

angemachte Salate z.B. Geflügelsalat, Fleischsalat, Heringsalat

*

Aufschnittplatte mit verschiedener Wurst und Käseauswahl

*

Hausmacher Wurst im Glas

*

Schinkenplatte und Weichkäseauswahl

*

Rührei mit Speck und gekochte Eier

€ 19,90

vegetarische und vegane Ergänzungen gegen Aufpreis



Frühstücks- Buffet „extra fein“

Brot und Brötchenauswahl Kaffee, Tee, Schokolade, Kaffeespezialitäten

*

zweierlei Säfte & Mineralwasser

*

dreierlei selbstgemachte Marmeladen, Diätmarmelade, Honig, Nutella

*

Joghurtauswahl, Quark

*

gesunde Ecke mit einer Auswahl von Leinsamen, Grünkern und Weizenkleie

*

verschiedene Sorten Kornflakes und Müsli, Milch

*

angemachte Salate z.B. Geflügelsalat, Fleischsalat, Heringssalat

*

Aufschnittplatte mit verschiedener Wurst und Käseauswahl

*

Hausmacher Wurst im Glas, Schinkenplatte und Weichkäseauswahl

*

Rührei mit Speck und gekochte Eier

*

Tomate Mozzarella

*

Fischplatte mit Lachs und Forelle und Sahnemeerrettich

*

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

*

frisches Mett mit Zwiebelringen

€ 26,90

vegetarische und vegane Ergänzungen gegen Aufpreis