



Einkehr

Buffets

Gültig ab 01.04.2022

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
8 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.
Auf Grund der aktuellen Lage können die Preise pro Person um € 2,00 variieren.*

*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, Aal und Forelle mit Apfel-Sahnemeerrettich

*

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

*

Katenschinken mit Melonenspalten

*

Geräucherter Gravedlachs und Heilbutt 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
Campignon-Zwiebelgemüse, Kroketten*

*

Dessert

Bunter Obstsalat von Saisonfrüchten

*

Mousse au chocolate

€ 38,50 / ohne Suppe € 34,50



Mediteranes 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 tonato“, Putenbrust, Thunfischsoße

*

*Riesengarnelen vom Grill auf Orangenscheiben, Knoblauchdip *
Knackige Rohkost- und Blattsalate mit Balsamico Vinaigrette und Hausdressing *
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

*

Pana Cottacreme mit frischen Saisonfrüchten

€ 36,00 / ohne Suppe € 32,00



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

€ 32,50 / ohne Suppe € 28,50

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-Kräutersoße *
Putenbrust, Kasseler mit Apfelsoße
**

*Fischfilets „ Altländer Art „ , Apfelmeerrettichsoße
**

Bratkartoffeln, Marktgemüse, Salzkartoffeln

Dessert

*Apfelstrudel mit Vanillesoße
**

*Apfelcreme
**

*Hausgemachte Apfelbeignets mit Vanillesoße
**

Apfelgrütze mit Rosinen

€ 34,80 / ohne Suppe € 30,80



Rustikales Buffet

*Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons
oder*

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

Kalt

Fische aus der Räucherammer

*Verschiedene Makrelenfilets, Sprotten, 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

€ 27,50 / ohne Suppe € 23,50



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

€ 29,50 / ohne Suppe € 25,50

Winterzauber Buffet

*Kürbiscremesuppe mit Croutons
oder*

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

Kalt

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

*

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

*

Apfelcarpaccio mit Avocado

*

*Hausmacher Wildsülze mit Zwiebelringen und Remouladensoße *
Rehmedaillons mit Cumberlandsoße*

*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

*

Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

*

Rustikales Käsebrett, Partybrötchen, Brot Butter

Warm

Gänsebrust- und Keule an Holunderbeerssoße

*

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

Dessert

Waldbeergrütze mit Sahne

*

Weihnachtscreme

*

Bratapfel mit Vanillesoße

Oktober -März

€ 38,00 / ohne Suppe € 34,00

Grillbuffet XXL

*Für heiße Tage !
Spanische Gazpacho
(Suppen werden im Hause serviert)*

Kalt

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

*

Tomate Mozzarella

*

Kartoffelsalat, Nudelsalat

*

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern

*

Kräuterquark, Tzatziki

*

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 Wassermelone

*

Götterspeise mit Vanillesoße

€ 31,40 / ohne Suppe € 27,40

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*

*

*Gebrautes 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

*

Kartoffel-Rosinen-Muffins

€ 35,00/ ohne Suppe € 31,00