



Suppen

Vorsuppen (ca. 250 ml.)

Tomatensuppe aus pürierten Cherry-Tomaten mit frischem Basilikum
pro Person 3,30 € netto

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen
pro Person 3,00 € netto

Kartoffel-Lauchcreme mit Büsumer Krabben
pro Person 4,30 € netto

Hochzeitsuppe mit Spargel und Fleischbällchen
pro Person 3,30 € netto

Steinpilzrahmsuppe.
pro Person 3,50 € netto

Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen
pro Person 4,30 € netto

Deftiges und Kräftiges (ca. 750 ml.)

Bihuhnsuppe mit Glasnudeln
pro Person 7,10 € netto

Hausgemachte Erbsensuppe mit Wiener Wurstscheiben
pro Person 7,10 € netto

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wiener Wurstscheiben
pro Person 7,10 € netto

Käse-Lauchsuppe mit Rinderhack
pro Person 7,10 € netto

Pikante Gulaschsuppe mit Meterbrot
pro Person 7,10 € netto

Chili con Carne mit Rinderhack
pro Person 7,50 € netto



Vorspeisen

Kalt

Bunte Salatmischung der Saison mit gerösteten Melonenkernen und Dressing nach Wahl
pro Person 3,50 € netto

Rucola-Möhrensalat mit frischer Mango und Orangen-Ingwer-Dressing
pro Person 4,00 € netto

Antipasti-Variationen mit Basilikum und Pesto-Schmand
pro Person 4,50 € netto

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Creme
pro Person 4,50 € netto

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapern
pro Person 6,50 € netto

Büsumer Krabben-Cocktail mit Cocktailsauce
pro Person 7,50 € netto

Warm

Gemüsevariationen mit Basilikumcreme
pro Person 4,50 € netto

Gebackener Schafskäse mit frischem Salat und Dressing nach Wahl
pro Person 5,50 € netto

Spinat-Fetagratin mit frischem Parmesan
pro Person 5,50 € netto

Mit Hack gefüllte Champignons und Käse überbacken
pro Person 4,50 € netto



Hauptspeisen

Hausgemachte Lasagne mit Hack
pro Person 8,50 € netto

Vegetarische Spinat-Lasagne mit Schafskäse
pro Person 8,50 € netto

Rahmgeschnetztes von der Pute mit Champignons und Reis oder Spätzle
pro Person 9,50 € netto

Warmer Leberkäse mit Speckkartoffelsalat und süßem Senf
pro Person 8,50 € netto

Pfannen-Gyros mit Krautsalat, Zaziki und Tomatenreis
pro Person 9,50 € netto

Burgunder Schinken mit Krautsalat, Remoulade und Brot
pro Person 9,50 € netto

Kasseler im Blätterteig mit Spinat oder Ananas
pro Person 9,50 € netto

Spanferkelbraten, Farmersalat, Remoulade und Brot
pro Person 9,50 € netto

Schweinefilet-Medaillons mit Bohnenbündchen, Rosmarinkartoffeln und Rahmsoße
pro Person 12,50 € netto

Grünkohl, Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Röst- oder Salzkartoffeln
pro Person 12,50 € netto

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle mit Bavette und Tomatensauce
Pro Person 9,50 € netto

Mit Blattspinat überbackenes Lachsfilet und Kartoffel-Gratin
pro Person 12,50 € netto

Roastbeef (kalt) mit Bratkartoffeln, Remoulade und gemischtem Salat
pro Person 12,50 € netto



Fingerfood

Preiskategorie I

Backpflaume im Speckmantel
Datteln im Speckmantel
Rostbratwürstchen
Mini-Frikadelle mit Remoulade
Käsespieß mit Weintraube
Melone mit Katenschinken
Chicken Wings
Bunter Antipasti-Spieß
Mini-Sandwich mit Frischkäse und Salatgurke

pro Stück 1,20 € netto

Preiskategorie II

Bruschetta mit Tomate und Basilikum
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Putenbrustspieß mit frischer Ananas
Hähnchenbrust mit frischer Paprika
Verschiedene Mini-Pizzen
Minischnitzel vom Schweinefilet paniert
Mini-Sandwich mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Currywurst im Glas
Kartoffel-Gemüse-Frittata
Crostini mit Steinpilz-Tapenade

pro Stück 1,50 € netto



Preiskategorie III

Miniwraps gefüllt mit Hähnchenbrust, Rucola
und Frischkäse-Tomatencreme
Miniwraps mit Räucherlachs, Meerrettich und frischem Salat
Vegetarischer Wrap mit geschmorter Paprika, Spinat und Feta-Creme
Überbackene Champignonköpfe mit Hack gefüllt mit Käse überbacken
Zucchini-Lachsröllchen mit Sahnemeerrettich
Schwarzbrot Canapée mit Lachstatar und Dill
Hausgemachte Falafel mit Humus
Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs
Mini-Bifteki auf Ratatouille

pro Stück 2,00 € netto

Preiskategorie IV

Gebratene Französische Flugentenbrust auf Apfel-Lauchsalat
Vittelo Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
In Bierteig gebackene Hummerkrabbe mit Aioli
Scampi Spieß mit frischer Ananas und Knoblauch-Chili-Dip
Mini-Schaschlik vom Rinderfilet mit BBQ Sauce
Mini-Krabbencocktail aus dem kleinen Glas

pro Stück 2,50 € netto

Dessert aus dem Glas

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate
Frische Erdbeeren mit Mascapone
Mini-Windbeutel mit Sahne
Bunter Obstspieß (mit saisonalem Obst)

pro Person 1,80 € netto



½ Brötchen

½ Brötchen I

Verschiedene Käsesorten mit Frucht
Mett mit Zwiebel
Gekochtes Ei mit Remoulade
Rührei mit Schnittlauchröllchen
Camembert mit Preiselbeeren
Kalbsleberwurst mit Salatgurken-Streifen

pro Stück 1,50 € netto

½ Brötchen II

Salami mit Cornichon
Schweinebraten mit Sc. Tatar
Katenschinken mit Cornichons
Kasseler mit Remoulade und Petersilie
Putenbrust mit Frucht

pro Stück 1,80 € netto

½ Brötchen III

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeeren
Lachsschinken mit Cornichen
Roastbeef mit Remoulade
Rührei mit Büsumer Krabben und Dill

pro Stück 2,30 € netto

½ Brötchen III

Geräucherter Aal mit Sahnemeerrettich
Büsumer Krabben mit Dill
Gekochtes Ei mit Scampi und Zitronencreme

pro Stück 2,80 € netto



Meterbrot

Meterbrot I

Mett mit Zwiebel,
Katenschinken,
Kasseler mit Remoulade
Ei mit Schwedenhappen,
Gouda mit frischer Frucht

5 Stück pro Person 7,20 € netto

Meterbrot II

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Büsumer Krabbensalat mit Dill,
geräucherte Putenbrust mit Früchten,
Lachsschinken mit Cornichon,
Gervais mit Kresse

5 Stück pro Person 8,20 € netto

Meterbrot III

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
geräucherter Aal mit Olive,
Büsumer Krabben mit Zitronen-Mayonnaise,
Roastbeef mit Remoulade,
Camembert mit Preiselbeeren

5 Stück pro Person 9,20 € netto



Baguettebrot

Baguette I

Mett mit Zwiebeln,
Katenschinken mit Cornichon,
Kasseler mit Sc. Tatar,
gek. Ei mit Remoulade,
Schnittkäse mit Früchten

5 Stück pro Person 7,20 € netto

Baguette II

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Büsumer Krabbensalat mit Dill,
geräucherte Putenbrust mit Frucht,
Lachsschinken mit Cornichon,
Gervais mit Schnittlauchröllchen

5 Stück pro Person 8,20 € netto

Baguette III

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
geräucherter Aal mit Olive,
Büsumer Krabben mit Zitronen-Mayonnaise,
Roastbeef mit Remoulade,
Camembert mit Preiselbeeren

5 Stück pro Person 9,20 € netto



Canapées

Canapée I

Kasseler mit Remoulade,
Ei mit Kaviar und Dill,
Salami mit Gurkenstreifen,
Schweinebraten mit Sc. Tatar,
Putenbrust mit Früchten,
Gouda mit Radieschenstreifen

6 Stück pro Person 9,00 € netto

Canapée II

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeercreme,
Lachsschinken mit Cornichon
Roastbeef mit Remoulade,
Pastete mit Früchten,
Gervais mit Kresse

6 Stück pro Person 10,50 € netto

Canapée III

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
geräucherter Aal mit Olive,
Büsumer Krabbensalat,
Tatar vom Rind mit Zwiebeln,
Filetmedaillon mit Remoulade,
Camembert mit Preiselbeeren

6 Stück pro Person 12,00 € netto



Kalte Buffets

Buffet-Paket I

Geräuchertes Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich
Kieler Sprotten
Halbe Eier mit Schwedenhappen
Dreierlei Matjes Variationen, Rote Bete, Apfel-Lauch und Vinaigrette

Gemischte Bratenplatte
(Kasseler, Putenbrust, Schweinerücken) mit Remoulade
Party-Frikadellen
Hähnchenschenkel
Melone mit Katenschinken

Gemischte Käseplatte mit Trauben
Rote Grütze mit Vanillesoße

Brotauswahl, Butter
pro Person 17,50 € netto

Buffet-Paket II

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Matjes mit Zwiebelringen
Halbe Eier mit Kaviar
Krabbensalat

Kasseler (kalt) mit Remoulade
Geräucherte Putenbrust mit frischen Früchten
Mett mit Zwiebelringen
Melone Katenschinken
Bunte Blattsalate mit Kartoffel und Dressing

Gemischte Käseplatte mit Trauben
Mousse au Chocolat

Brotauswahl, Butter
pro Person 20.50 € netto



Buffet-Paket III

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherter Aal und Heilbutt

Marinierte Eismeerkrabben

Büsumer Krabbensalat und roter Heringssalat

Roastbeef (kalt) mit Remoulade

Glasierter Schweinerücken

Geräucherte Putenbrust mit frischen Früchten

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Rucola-Feldsalat mit frischer Mango, Hüttenkäse und Cranberries

Gemischte Käseplatte mit Trauben

Tiramisu

Brotauswahl, Butter

pro Person 22,50 € netto

Buffet-Paket IV

Suppe aus pürierten Cherry-Tomaten mit frischem Basilikum

Gemischte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Pochierter Lachs mit Senf-Dillsoße

Büsumer Krabben mit Cocktailsoße

Garnelen in Knoblauch-Chilisoße

Rosa gebratene Baberie Entenbrust mit Sc. Cumberland

Spanischer Seranoschinken mit Melonenfächern

Roastbeef (kalt) mit Remoulade

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern

Verschiedene Antipasti

Waldorfsalat, Hirtensalat, Broccoli-Slaw

Frischer Obstsalat mit Mascarponecreme

Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl, Butter

pro Person 25,50 € netto



Buffet-Paket IV (Italien)

Minestrone mit frischem Gemüse und Tomaten

Zucchini-Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapern

Prosciutto di Parma mit Melonenfächern

Mozzarellakugeln in Balsamico mit Cherrytomaten und Basilikum

Hausgemachte Antipasti

Pikata von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikum Sauce und Bavette

Tiramisu

Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl, Butter

pro Person 22,50 € netto

Grillvergnügen

Rodizio-Grillen

Rodizio auf dem Spieß gegrillt

Rodizio-Paket I

Schweinenacken in Kräutermarinade

Rinderhüfte mit geschrotetem Pfeffer

Hähnchenbrust in Kokos-Currymarinade

Brasilianische Feuerbuletten

Paprika, Zucchini, Ananas, Tomaten

kleine Grillkartoffeln mit Schmand

Rucola-Mango-Salat mit Ingwer-Orangen Dressing

Avocado-Tomaten-Tatar (Guacomole)

Tomaten-Salsa

Bunter Salat-Mix mit American Dressing

Brot, Kräuterbutter, verschiedene Saucen

pro Person 29,50 € netto



Rodizio-Paket II

Rosa-Kalbsrücken in milder Senfcreme
Rinder-Ribeye in Kräutermarinade
Putenbrustbrust in Kokos-Paprikamarinade
Calamari-Tuben in Zitronengras-Chili
Paprika, Zucchini, Ananas, Tomaten
kleine Grillkartoffeln mit Schmand
Chicoree-Mandarinen Salat mit Walnüssen
Cesar's Salat mit Cesar's Dressing
Cherry-Tomatensalat mit Basilikum
Bunter Salat-Mix mit American Dressing
Brot, Kräuterbutter, verschiedene Saucen

pro Person 32,50 € netto

Rodizio-Paket III

Schweinefilet nach Gyros Art
Rinderfilet in Steakpfeffer-Marinade
Maishähnchenbrust in Kokos-Currymarinade
Lammfilet in Thymian-Öl
Seeteufel in Zitronengras-Marinade
Paprika, Zucchini, Ananas, Tomaten
kleine Grillkartoffeln mit Schmand
Rucola-Feldsalat mit Mango, Hüttenkäse, Cranberries und Orangen-Balsamico
Avocado-Tomaten-Tatar (Guacomole)
Tomaten-Mozzarellasalat mit Balsamico
Gemischter Blattsalat mit Himbeerbalsamico und Pinienkernen
Brot, Kräuterbutter, verschiedene Saucen

pro Person 35,50 € netto



Grill-Pakete

Grill-Paket I

Bratwurst Thüringer Art
Schinkenbratwurst
Nackenkotelett in Kräutermarinade
Hähnchenbrust in Paprikacreme
Bunter Salat mit American Dressing
Hausgemachter Krautsalat mit Speck
Hausgemachte Kartoffelsalat in Mayonnaise oder Natur
Brot, Kräuterbutter und Grillsaucen

pro Person 20,50 € netto

Grill-Paket II

Bratwurst-Schnecken
Schweinerückensteak in Senfkruste
BBQ Spare-Rips in Honigmarinade
Marinierte Hähnchenbrust in Curry
Gegrillte Tomaten
Frische Blattsalate mit Kartoffel-Dressing
Hausgemachter mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Rucola
Hausgemachter Speckkartoffelsalat
Brot, Kräuterbutter und Grillsaucen

pro Person 22.50 € netto



Grill-Paket III

Puten-Medaillons in milder Paprikacreme
Rinderhufsteak in Pfeffermarinade
Schweinefiletspieß mit Speckpflaume
Riesen-Garnele in der Schale mit Knoblauch und Chili
Verschiedene Gemüsesorten aus dem Wok
Grillkartoffel mit Sour-Creme
Rucola-Mango-Salat mit Ingwer-Orangen Dressing
Tomate-Mozzarella
Hausgemachter Gurkensalat in saurer Sahne und Dill
Brot, Kräuterbutter und Grillsaucen

pro Person 25,50 € netto

Grill-Paket IV

Schweinefilet-Medaillons
Ribeyesteak in Kräuter-Marinade
Lamm Carrée in Rosmarin-Knoblauch
Barbarie Entenbrust in Orangen-Thymian-Öl
Verschiedenes Gemüse aus dem Wok
Grillkartoffeln mit Sour-Creme
Rucola-Feldsalat mit Mango, Hüttenkäse, Cranberries und Orangen-Balsamico
Hausgemachter Hirtensalat
Antipasti Auswahl (geschmortes, eingelegtes Gemüse)
Brot, Kräuterbutter und Grillsaucen

pro Person 29.50 € netto



Grill Paket V

Rinderfilet-Medaillons in Zwiebel-Pfeffer-Marinade
Lammkoteletts in Rosmarin-Knoblauch
Maishähnchenbrust in Soja-Sesam-Marinade
Mit Blattspinat gefüllte Schweine-Medaillons
Nordseelachs aus der Folie mit frischem Kerbel-Gemüse
Riesen Garnele in Knoblauch-Chili-Öl
Mini Röstkartoffeln mit Kräutercreme
Pikanter Cous-Cous Salat mit Gemüse und Feta-Käse
Avocado-Tomaten-Tatar mit frischem Koriander
Frischer Cherry-Tomatensalat mit Basilikum
Brot, Kräuterbutter und Grillsaucen

pro Person 32,50 € netto

American Barbecue

Ribeyesteak in Steakpfeffermarinade
BBQ Spare-Rips in Honigcreme
Beef-Burger mit Beilagen zum Belegen
Hähnchenbrust in Kokos-Curry-Marinade
Backkartoffel mit Sour-Creme
Maiskolbenringe in Butter
Grilled Pineapple
Hausgemachter Cole-Slaw-Salat
Bunte Salatvariation mit French-Dressing
Brot, Kräuterbutter und Grillsaucen

pro Person 24,50 € netto



Grill-Specials

Kindergrillen

Verschiedene Würstchen
Chicken-Wings
kleine Frikadellen
Pommes-frites und Ketchup

pro Person 9,50 € netto

Vegetarisch

Schafskäse aus der Folie mit frischen Kräutern und Tomate
Verschiedenes Gemüse vom Grill mit Basilikum-Creme
Grillkartoffeln mit Sour Creme
Maiskolben
Frischer Salat der Saison mit Dressing nach Wahl
Gemügesticks mit Dip
Brot, Kräuterbutter und Grillsaucen

pro Person 14,50 € netto

Aus dem Meer

Lachs aus der Folie mit Kräuterbutter
Riesen-Scampi in der Schale
Thunfischsteak
Frischer Salat der Saison mit Dressing nach Wahl
Cherry-Tomatensalat mit Basilikum
Verschiedene Antipasti mit Basilikum
Brot, Kräuterbutter und Grillsaucen

pro Person 28,50 € netto



Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße
pro Person 2,00 € netto

Tiramisu
pro Person 3,00 € netto

Mousse au Chocolat
pro Person 3,50 € netto

Quarkspeise mit geeisten Himbeeren und Baiser
pro Person 3,00 € netto

Frischer Obstsalat mit Mascarponecreme
pro Person 3,50 € netto

Pannacotta mit frischer Vanille und Himbeermark
pro Person 3,80 € netto

Kuchen

Hausgemachter Pflaumenkuchen
pro Person 2,00 € netto

Hausgemachter Apfelkuchen
pro Person 2,00 € netto

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
pro Person 3,50 € netto

Verschiedene Torten auf Anfrage



Leihgeschirr

Leihgeschirr Paket I

Tafelgeschirr

Teller
Messer
Gabel

pro Stück 1,50 €

Leihgeschirr Paket II

Suppentassen

Suppentasse
Suppenuntertasse
Suppenlöffel

pro Stück 1,50 €

Leihgeschirr Paket III

Kaffeegeschirr

Kaffeetasse
Untertasse
Kuchenteller
Teelöffel
Kuchengabel

pro Stück 2,00 €



Leihgeschirr Gläser

Weingläser
Sektgläser
Longdrinkgläser
Biertulpen
Weizenbiertgläser
Schnapsgläser 2cl

pro Stück 0,30 €

Leihgeschirr Sonstiges

Bierzeltgarnitur
12,00 €

Steh Tisch
12,00 €

Hussen
8,00 €

Pavillon 3 x 3m
75,00 €

Holzkohle-Grill 0,80 x 0,50m Grillfläche
55,00€

Gas-Grill 0,80 x 0,50m Grillfläche
Ohne Gas: 55,00 € mit Gas: 75,00 €



Service

Servicepaket I - Koch

Verantwortlicher Ansprechpartner, Grillmeister, live cooking, Buffet-Leitung

pro Person und Stunde 28,00 €

Servicepaket II - Beikoch

Grill-Personal, Buffet-Kraft, Assistent

pro Person und Stunde 25,00 €

Servicepaket III

Servicekraft

Kellner/in, Tresenkraft, Buffet-Hilfe

pro Person und Stunde 25,00 €

Alle Preise zzgl. 7% oder 19% gesetzliche MwSt.