

Buffetvorschläge/ Buffet suggestions



„VON HAMBURG NACH MÜNCHEN“

Blattsalate aus dem Alten Land
& Kartoffel-Schnittlauch-Dressing*

Kopfsalat/ saure Sahne & Gartenkresse*

Räucherlachstatar/ Gurkengelee
& Wacholder*

Katenschinken/ marinierte Drillinge
& Petersilie*

Sherry-Matjes/ Pumpernickel & rote Zwiebeln*

Marinierter Kalbstafelspitz/ Rote Bete
& Cornichons*

Wurstsalat/ rote Zwiebeln & Emmentaler*

Obazda/ Radieschen & Laugengebäck*

Zwiebelkuchen/ Birnen & Speck*

Steckrübensüppchen & Frühlingslauch*

Filet vom Landschwein/ Butterspätzle
& Schneidebohnen*

Rosa gebratene Kalbssteaks/ Rosmarinkartoffeln
& Tomaten-Ragout*

Geschmorte Rinderbrust/ Schupfnudeln
& Wurzelgemüse*

Pochierter Kabeljau/ Kräuterkartoffeln/
Blattspinat & Senfschaum*

Lachsfilet/ kleine Ofenkartoffeln
& Altländer Rüben*

Gratiniertes Blumenkohl/ Brokkoli/ gebratene
Pilze & Weißweinvelouté*

Butterkuchen & Rahm*

Hamburger Rote Grütze & Vanillesauce*

Topfen-Mohn-Mousse & weißer Süßwein*

Zitronenschaum-Crème
& Walnuss-Honig-Streusel*

Holunder-Birnen-Ragout*

„FROM HAMBURG TO MUNICH“

„Altlaender“ green salad
& potato chives dressing*

Lettuce/ sour cream & garden cress*

Tatar of smoked salmon/ cucumber jelly
& junipers*

Smoked ham/ marinated potato
& parsley*

Sherry matie/ pumpernickel & red onions*

Marinated prime boiled of veal/ beetroot
& cornichons*

Sausage salad/ red onions & Emmentaler cheese*

„Obazda“/ radishes & pumpernickel*

Onion cake/ pears & bacon*

Soup of turnips & spring onion*

Filet of pork/ butter spaetzle
& string beans*

Pink roasted steaks of veal/ rosemary potatoes
& tomato ragout*

Beef brisket/ finger noodles
& root vegetables*

Poached codfish/ herbal potatoes/ leaf spinach
& mustard foam*

Fillet of salmon/ small baked potatoes
& „Altlaender“ turnips*

Gratinated cauliflower/ broccoli/ roasted
mushrooms & white wine velouté*

Butter cake & cream*

Hamburger red berry compote & vanilla sauce*

Quark poppyseed mousse & white wine*

Lemon foam cream
& walnut honey streusel*

Elderberry pear compote*

Buffetvorschläge/ Buffet suggestions



„VON ITALIEN NACH SPANIEN“

Romanasalat/ Kirschtomaten/ Pinienkerne
& Parmesan-Dressing*

Anti Pasti & gefülltes Gemüse*

Gegrillter Pulpo/ Zitrone/ Oliven „Terre Liguri“
& Petersilie*

Salat „Nicoise“/ Sardellen/ grüne Bohnen/
Tomaten & Kartoffeln*

Fenchelsalami/ Artischockensalat & Rucola*

Büffelmozzarella/ Tomatenbisquit & Basilikum*

Gebratene Auberginenröllchen & Fetakäse*

Bretonische Austern/ Chesterbrot/
gesalzene Butter & Zitrone*

Boeff Stroganoff-Salat/ Pilze/ Rote Bete
& Senf-Sauerrahm-Dressing*

Französische Zwiebelsuppe/ Blätterteig
& Estragon*

Gebratene Lammhüftsteaks/ Tomatenrisotto/
geschmorte Paprika & Thymian*

Paella mit Huhn/ Kaninchen & Meeresfrüchten*

Involtini vom Kalb/ Thymianpolenta/ Taleggio/
getrocknete Tomaten & Artischocken*

Gebrautes St. Pierre-Filet/ Sepia-Pasta/
Fenchel & Tomaten*

Nudelrisotto/ Rucola & Kirschtomaten*

„Parma“ Schweinefilet/ Gnocchi in
Tomatensauce/ Ricotta & Blattspinat*

Espressocrème auf Portwein-Feigen*

Joghurtmousse/ Nüsse & Honigsirup*

Zitronenkuchen/ Kondensmilch & Zimt*

Tiramisu/ Kaffeelikör & Himbeerkaramell*

Crème Brûlée & Cantuccini*

„FROM ITALY TO SPAIN“

Cos lettuce/ cherry tomatoes/ pine nuts
& parmesan dressing*

Anti Pasti & filled vegetables*

Grilled pulpo/ lemon/ olives „Terre Liguri“
& parsley*

Salad „Nicoise“/ anchovies/ green beans/
tomatoes & potatoes*

Fennel salami/ artichokes salad & rocket*

Buffalo mozzarella/ tomato bisquit & basil*

Roasted aubergine rolls & feta*

Breton oyster/ chester bread/ salted butter/
& lemon*

Boeff stroganoff salad/ mushrooms/ beetroot
& mustard sour cream dressing*

French onion soup/ flaky pastry & tarragon*

Roasted point steak of lamb/ tomato risotto/
braised pepper & thyme*

Paella with chicken/ coney & sea fruits*

Involtini of calf/ thyme polenta/ Taleggio/ dried
tomatoes & artichokes*

Roasted fillet of St. Pierre/ sepia pasta/
fennel & tomatoes*

Noodles risotto/ rocket & cherry tomatoes*

Filet of „Parma“ pork/ gnocchi in tomato sauce/
ricotta & leaf spinach*

Espresso cream on port wine figs*

Yoghurt mousse/ nuts & honey syrup*

Lemon cake/ milk & cinnamon*

Tiramisu/ coffee liqueur & raspberry caramel*

Crème Brûlée & cantuccini*

Buffetvorschläge/ Buffet suggestions



„VON JAPAN NACH ARABIEN“

New Style Sushi von Sushimeisterin „TUK“*

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele/
Wakame & Teriyaki-Sauce*

Glasnudelsalat mit Hähnchen/ Sojabohnen
& Ingwer*

Gedämpfte Dim Sum & Soja-Sauce*

Gebackene Frühlingsrollen & süße Chili-Sauce*

Tandoorihähnchen/ Mangochutney/ Minze
& Naan-Brot*

Bulgursalat/ Rosinen/ Tomaten & Petersilie*

Gratinierter Ziegenkäse & Portwein-Feigen*

Scharfer Kichererbsensalat
& Korianderjoghurt*

Pikante Hühnersuppe/ Paprika
& Shiitake-Pilze*

Yakitori Spieße & Nudeln aus dem Wok*

Gebratener Tofu & Szechuanpfeffer*

Kokosnuss-Curry/ Garnelen/ Basmatireis
& Wokgemüse*

Lammragout/ Falafel /Aprikosen & Pistazien*

Hähnchenschenkel/ rote Linsen/ Kreuzkümmel
& Petersilie*

Gebackene Entenbrust/ Pak Choy/
Erdnusssauce & Kaffir-Limetten-Reis*

Baklava*

Mandarinen-Mousse*

Litschi im Grünen-Tee-Sud & Kardamomcrème*

Exotischer Fruchtsalat mit Granatapfel
& Orangenblütenwasser*

Feigen in Mandelmilch*

„FROM JAPAN TO ARABIA“

New Style Sushi by „TUK“*

Sashimi of greater amberjack/ sour marinated
vegetables & teriyaki sauce*

Glass noodle salad/ chicken/ soybeans
& ginger*

Steamed Dim Sum & soy sauce*

Fried springrolls & sweet chili sauce*

Tandoori chicken/ mango chutney/ mint
& Naan bread*

Bulgur salad/ raisins/ tomatoes & parsley*

Gratinéed goat cheese & port wine figs*

Hot chick peas salad
& coriander yoghurt*

Spicy chicken soup/ peppers
& shiitake mushrooms*

Yakitori sticks & noodles*

Fried tofu & Szechuan pepper*

Coconut-curry/ scampis/ basmati rice
& vegetables*

Lamp stew/ falafel/ apricots & pistachios*

Chicken drumstick/ red lentils/ cumin
& parsley*

Fried chicken breast/ pak choy/peanut dip
& kaffir lime rice*

Baklava*

Mandarins mousse*

Lychee in green-tea-liqueur & cardamom cream*

Exotic fruit salad/ pomegranate
& orange flower water*

Figs in almond milk*

Buffetvorschläge/ Buffet suggestions



„VON RIO NACH VANCOUVER“

Caesar Salad/ Hähnchenbrust/ Croûtons
& Parmesan*

Salat von weißen Bohnen/ Nachos & grüne Salsa*

Tomaten-Paprika-Salat/ Avocado & frischer Chili*

Chicken Wings & Coleslaw*

Waldorfsalat/ Rauchschinken & Walnusspesto*

Ceviche vom Seeteufel/ Passionsfrucht/
Avocado & Koriander*

Flusskrebssalat/ Äpfel & Lauch*

Pastrami Sandwiches/ Weißkraut & Cheddar*

Wrap/ Eisbergsalat/ Mais & Cheddar*

Kürbis-Chili-Süppchen & Curry-Popcorn*

Gemüse-Jambalaya*

Steaks vom US-Beef/ Süsskartoffelpüree/
schwarze Bohnen & Ahorn-Thymian-Jus*

Red Snapper/ gestampfte Kartoffeln mit Pecan-
nüssen/ gegrillter Mais & Paprika*

Shortribs/ Ofenkartoffeln/ Sourcream
& Barbecuesauce*

Putenbrust/ Erdnusssauce & Cranberries*

Lachsfilet & Kürbiskruste/ „Dirty“ Reis
& Pimentos*

Apple Pie*

Weißes Kaffeemousse & Gewürznelken-Schaum*

Cheesecake im Weckglas*

Bananen-Eiscreme & Macadamia*

Karamellbrownie & Erdnussbutter*

„FROM RIO TO VANCOUVER“

Caesar salad/ chicken breast/ croûtons
& parmesan*

Salad of white beans/ nachos & green salsa*

Tomato pepper salad/ avocado & fresh chili*

Chicken wings & coleslaw*

„Waldorf“-salad/ smoked ham & walnut pesto*

Ceviche of monk fish/ passion fruit/ avocado
& coriander*

Crawfish salad/ apple & leek*

Pastrami sandwiches/ white cabbage & cheddar*

Wrap/ lettuce/ corn & cheddar cheese*

Pumpkin chili soup & curry popcorn*

Vegetable jambalaya*

Steaks from US beef/ mashed sweet potatoes/
black beans & maple thyme jus*

Red Snapper/ mashed potatoes with pecan nuts/
grilled corn & pepper*

Shortribs/ baked potatoes/ sour cream
& barbecue sauce*

Turkey breast/ peanut dip & cranberries*

Fillet of salmon & pumpkin crust/ „dirty“ rice
& pimentos*

Apple Pie*

White coffee mousse & cloves foam*

Cheese cake in jelly jar*

Banana ice cream & macadamia*

Caramel brownie & peanutbutter*

4 Vorspeisen/1 Suppe/3 Hauptgänge/3 Desserts EUR 39,00 p.p.
6 Vorspeisen/1 Suppe/4 Hauptgänge/4 Desserts EUR 49,00 p.p.
9 Vorspeisen/1 Suppe/6 Hauptgänge/5 Desserts EUR 89,00 p.p.

4 starters/1 soup/3 main courses/3 desserts EUR 39,00 p.p.
6 starters/1 soup/4 main courses/4 desserts EUR 49,00 p.p.
9 starters/1 soup/6 main courses/5 desserts EUR 89,00 p.p.