

# **Büffetvorschläge 2009**

**Sehr verehrte Gäste!**

Unsere Büffetvorschläge gelten ab 25 Personen.  
Sollten Sie für weniger Personen ein Büffet wünschen,  
müssen wir dieses neu kalkulieren.

Selbstverständlich können Sie einzelne Speisen der Büffets  
untereinander austauschen.

Bei individuellen Wünschen stehen wir Ihnen für eine persönliche Beratung  
jederzeit zur Verfügung.

Haben Sie sich für ein Büffet entschieden,  
beraten wir Sie gern hinsichtlich der korrespondierenden Getränke!

Planen Sie ein Catering?  
Dann sind wir die richtigen Partner!

**Ihre Familie Norbert Schu  
und das Inselteam**

## **EUROPA - BUFFET**

### Kalte Speisen

Cocktail von Grönlandkrabben mit grünem Spargel und frischer Ananas

\*

Gebratene Poularde mit exotischen Früchten

\*

Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette und schwarzem Rettich

\*

Kleine Schweinemedallions auf Waldorfsalat mit Gänselebercrème

\*

Variationen vom Lachs - Tatar in der Kartoffelkruste, gefüllte Medallions mit Guacamole  
und mild geräucherter Lachs aus dem Wacholderrauch

\*

Timbale von Büsumer Krabben auf Speck-Kartoffelsoße mit Feldsalat

### Salate

Römersalat mit Artischocken, Champignons und Knoblauchcroutons

\*

Chicoreesalat mit Orangenvinaigrette und gerösteten Cashewkernen

\*

Salat 'Nizza' mit Thunfisch, Oliven, Tomaten, Kartoffeln, Bohnen und Eiern

### Warme Gerichte

Geschmorte Rinderbäckchen in Aceto-Balsamico "Großmutter Art" mit Kartoffelpüree

\*

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti

### Internationale Käseplatte mit großer Brotauswahl

### Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesoße

\*

Soufflierte Ananas mit grünem Pfeffer

\*

Schokoladentarte mit karamellisierten Nüssen

\*

Feines Gebäck

€ 45,00 ab 25 Personen

## **RUSTIKALES NIEDERSACHSEN BUFFET**

### Kalte Speisen

Thüringer Zwiebelmett im Brotlaib

\*

Kasselerrücken mit Weißkraut-Ananassalat

\*

Eisbeinsülze mit eingelegtem Gemüse und Remouladensoße

\*

Heringsfilets in saurer Sahne mit Äpfeln und Zwiebeln

\*

Gefüllte Schinkenröllchen mit Spargelspitzen auf Gemüsesalat

\*

Steinhuder Räucherfischplatte mit Aal, Forelle, Lachs und Makrele und Sahnemeerrettich

\*

Gefüllte Eier mit Sardellen und Kapern

\*

Tomaten mit Salat von Grönländer Crevetten

### Salate

- Käse-Wurstsalat mit Paprika und Gurken
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- Geflügelsalat mit Spargel, Ananas und Curry
- Frische Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings

### Warme Gerichte

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Mettbällchen, Spargelspitzen und Eierstich

\*

Glacierter Jungschweinerücken in Paprika-Kümmeljus mit Vichykarotten,  
Kohlrabi à la crème und Kartoffelkroketten

### Desserts

- Hannöversche Welfenspeise mit Vanilleeis
- Salat von frischen Früchten

### Käse

Harzer Roller mit Kümmel und Zwiebeln  
mit großem Brotkorb

€ 32,00 ab 25 Personen

## **KLASSISCHES INSEL - BUFFET**

### Kalte Speisen

Scheiben vom Gewürzlachs mit violetter Senfsoße und Tapenadecrouûtons

\*

Blumenkohlterrine auf kalter Hummercrème mit Flusskrebse

\*

Rosa gebratene Hochrippe vom Wedemarker Weideochsen mit Sauce Gribiche  
mit knackigem Gemüsesalat

\*

Meeresfrüchte-Potpourri in nativem Olivenöl mit grünen Zitronen und Avocados

\*

Medaillon vom geräucherten Truthahn auf Sellerie-Currysalat

\*

Junges Wurzelgemüse mit grünem Pfeffer und Rosmarin in Muskatellersoße

\*

Terrine von Edelfischen mit grüner Soße und feinem Gurkensalat

### Warme Speisen

Rosa gebratene Lammkeule mit provencalischen Kräutern überbacken,  
Schnippelbohnen und Kartoffelgratin

\*

Geschmorter Kalbstafelspitz in Morchelrahmsoße  
mit Mandelbrokkoli und hausgemachter Pasta

Internationale Käseplatte mit großer Brotauswahl

### Desserts

Warmer Birnenstrudel mit Mandeln und Zimtsoße

\*

Gefüllte Windbeutel mit frischen Beeren und Sahne

\*

Bayrisch Crème mit Himbeermark

\*

Frische Früchte der Saison

\*

Eisbombe "Die Insel" mit Pistazienkrokant

€ 54,00 ab 30 Personen

## UNSER GALABUFFET

### Kalte Speisen

Rehrücken 'Baden Baden' mit Waldorfsalat, Preiselbeerapfel und Cumberlandsoße

\*

Terrine von Gänsestopflebern mit Brioche, gegrilltem Schwarzbrot und Madeiragelee

\*

Pyramide von Flusskrebse mit Sauce Aurore

\*

Austern-Etagère mit Fines de claires und Sylter Royal

\*

Ganzer Lachs pochiert "Belle vue" mit Spargelsalat

\*

Vierländer-Gewürzente mit Aprikosenchutney und gefüllten Orangen

\*

Tournedos "Rossini" mit gefüllten Artischockenböden und Trüffelcrème

\*

Kürbis-Linsensalat mit kleinen Tintenfischen

\*

Thailändischer Palmenherzensalat mit Pomelos und zitronellen Aromen

\*

Marrokanischer Taboulésalat mit Cous-Cous

### Warme Gerichte

Boeuf de Coutancy vom Original Limousin-Ochsen mit Schalottenbutter  
und feinen Bohnen

\*

Gefüllte Seezunge mit Räucherlachsmousse und in Currycrème auf Rahmspinat

### Internationale Käseplatte mit großer Brotauswahl

### Desserts

- Exotischer Fruchtsalat in der Kokosnuss mit Passionsfruchtmark
  - Charlotte Royal mit Mango und Himbeerpürée
- Marquis au chocolat von Valrhôna Guanaja, Pur Caraibe und Noisette
  - mit Aprikosenfondue auf Buttermilch-Zitronensoße
  - Sorbetvariationen
- Hausgemachte Petits fours, Pralinés und Minardises

€ 89,00 ab 40 Personen

## ITALIENISCHES BUFFET

### Antipasti misto

Salat von Meeresfrüchten mit weißen Cocobohnen, grünen Zitronen,  
süßen Zwiebeln und Pesto

\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesankäse und Basilikum

\*

Vitello tonnato

- Geschmorte Kalbsnuss in Thunfischsoße -

\*

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

### Verschiedene marinierte Gemüse:

- Paprika mit frischer Minze
- Auberginen in Knoblauchöl
- Zucchini mit Limonen
- Oliven in Rosmarinöl
- Kleine Zwiebeln in Balsamico

\*

Rucolasalat mit altem Balsamico mit Parmaschinken und gerösteten Pinienkernen

\*

Spaghettisalat mit Gambaretti und Tomaten

### Warme Gerichte

Florentiner Spinatsuppe mit Oliventapenade und nativem Olivenöl

\*

Geröstete Poularde alla cremolata in Gemüsesoße mit piemontesischen Gnocchi

\*

Gefüllte Tortellini mit Ricotta und Basilikum

### Desserts

Tiramisu mit Moccase und frischen Erdbeeren

\*

Panna cotta mit Himbeercoulis

\*

Geeiste Marsala-Zabayone mit Amarena-Kirschen

\*

Frische Früchte der Saison mit Amaretto

\*

Maronenmousse mit Baiser und Vanillesoße

€ 49,00 ab 25 Personen

## **SPANISCHES BUFFET**

### Tapas - Vorspeisen

Geröstete Champignons in Weißwein

\*

Marinierte Muscheln in Kräutern

\*

Meeresfrüchtesalat mit Avocados

\*

Marinierte Sardinen in Sherryessig

\*

Salat von Tintenfischen

\*

Makrelenrillettes mit geschmorter Paprika

\*

Eingelegtes Gemüse mit Koriander

\*

Weißer Bohnensalat mit jungen Zwiebeln

\*

Serano-Schinken mit Melone

\*

Marinierte Oliven mit Oregano

\*

Thunfischsalat mit grünen Bohnen und Kartoffeln

\*

Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Eiern

### Suppe

Gazpacho "Andaluz" - kalte spanische Gemüsesuppe

### Hauptgerichte

Geschmortes Huhn in Weißwein mit Oliven und Mandeln

\*

Dünne Kalbsschnitzel à la Sevilla in Sherrysoße mit Auberginen

### Desserts

Terrine von Zitrusfrüchten im Marzipanmantel

\*

Crema Catalan

\*

Eisparfait mit Malaga

\*

Frische Früchte der Saison

€ 45,00 pro Person ab 30 Personen

## **ASIATISCHES BUFFET**

### Kalte Speisen

Sashimi vom Schwertfisch  
mit Wasabi und chinesischem Rettich

\*\*\*

Sushi vom Lachs mit Norialgen und Reissessig

\*\*\*

Ceasar's Salad  
mit Croutons, Bacon, Shrimps und altem Parmesan

\*\*\*

Chinesischer Sprossensalat mit Shiitake-Pilzen und Sesamöl

\*\*\*

Coconut curry und chicken salad

\*\*\*

Art deco salad

### Warme Speisen

Curry tuna Sechuan

\*\*\*

Gefüllte kleine Frühlingsrollen mit süßem Chili

\*\*\*

Krosse, in Honig glacierte Spare ribs vom Spanferkel  
mit süß-saurer Soße und Kohlsalat

\*\*\*

Satée von Garnelen, Huhn,  
Rinderfilet und Milchkalb mit verschiedenen Dips

\*\*\*

Chop Suey von der Ente

\*\*\*

Tempura von Riesencrevetten mit Hoy sin Sauce

### Desserts

Flambierte Honigbananen mit Rosenölsorbet

\*\*\*

Salat von exotischen Früchten mit frischer Minze

\*\*\*

Licheeparfait mit kandierten Früchten

\*\*\*

Mandarinencrème auf Limettensoße

€ 54,00 pro Person ab 30 Personen

## **BUFFET "CROSS CULTURE"**

### Vorspeisen

Sashimi vom Big-Eye-Thunfisch mit schwarzem Sesam,  
weißem Rettich und Wasabi

\*

Japanischer Pomelosalat mit Sojasprossen,  
Ingwer und Tiefseegarnelen

\*

Carpaccio von Lachs und Zucchini  
in Vinaigrette von grünen Zitronen

\*

Provenzalische Eiertorte mit Oliventapenade

\*

Marinierte Entenbrust in Akazienhonigvinaigrette  
mit gerösteten Champignons  
und Perlzwiebeln

\*

Thailändischer Glasnudelsalat  
mit chinesischen Pilzen, jungem Lauch,  
süßem Chili und Tintenfisch

### Suppen

Asiatische Zitronengrassuppe mit Poularde

### Hauptgänge

Satée vom Perlhuhn  
mit Barbecuesoße auf Kürbis-Linsengemüse

\*

Gegrillter Truthahn 'New Orleans - Südstaaten Style'  
mit Süßkartoffeln und confinierten Zwiebeln

### Desserts

Rhabarber-Charlotte mit marinierten Erdbeeren

\*

Kalifornische Maiskuchen mit Aprikosen

\*

Feuilleté von Valrhôna-Schokolade mit Bourbon-Vanillesoße

\*

Gefüllte Cavaillon-Melone mit frischen Früchten

€ 54,00 pro Person ab 25 Personen