

Unsere Buffetvorschläge

Die Buffetempfehlungen werden ab 30 Personen angeboten.

Gern stehen wir Ihnen bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Buffets persönlich beratend zur Seite. Vereinbaren Sie bitte für ein persönliches Beratungsgespräch einen Termin mit uns, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Unser-Spezialitätenbuffet

Suppe nach Wahl am Tisch serviert

Warm

**Mit Kräutern mariniertes Holsteiner Färsen Entrecôte,
Pfannengemüse und gebackene Kartoffelecken,
Rahmgeschnetzeltes vom Truthahn mit Risotto,
im Ofen gebackener Jungschweinrücken, Kartoffelgratin
Gemüsegratin, Champignonpfanne mit Kräutern und Tomate,
karamellierte Markeruper Entenbrust mit Orangensauce,
Garnelen mit Knoblauch und Kräutern
gedünsteter Ostseewildlachs an Blattspinat mit Hummersauce**

Kalt

**Variationen von Antipasti, mediterraner Nudelsalat,
Tomate-Mozzarella mit Pesto,
Salate der Saison mit Gartenkräuter dressing,
Käsespezialitäten mit Früchten garniert
Auswahl an Brotsorten und Butter**

Dessert

**Rote Grütze mit Vanillesauce, Zweierlei Mousse,
frisches Obst, Eisvariation, Joghurt-Limettencreme**

Preis pro Person € 35,00

Kinder bis 6 Jahre frei, von 7 Jahre -12 Jahre zum halben Preis.

Holsteiner Kaltes-Buffer

Suppe nach Wahl am Tisch serviert

Kalt

**Graved Lachs mit Honig - Senf -Dillsauce,
Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat,
Räucherlachs, Büsumer Krabben,
verschiedene eingelegte Matjes , Räucherfischauswahl,
Räucheraal , hausgemachtes Sauerfleisch,
Schweinemettt mit Zwiebeln,
Bratenaufschnitt mit Garnitur, Holsteiner Roastbeef rosa
gebraten mit Kräuterremouladensauce, Katenrauchschinken
Tomate Mozzarella mit Pesto,
Marktfrische Salate der Saison mit Gartenkräuter dressing,
verschiedene Käsespezialitäten mit Früchten,
Auswahl an Brotsorten und Butter**

Dessert

**Hausgemachte Rote Grütze von frischen Früchten mit
Vanillesauce, Zweierlei Mousse
Obst von frischen Früchten, Eisvariation**

Preis pro Person € 30,00

Kinder bis 6 Jahre frei, von 7 Jahre -12 Jahre zum halben Preis.

Schleswig - Holstein Buffet „Kalt & Warm

Suppe nach Wahl am Tisch serviert

oder

Salatvariationen mit gebratenen Entenbrustfilets

Warm

**Krustenbraten vom Holsteiner Jungschwein, Kartoffelgratin,
Risotto, gedünsteter Ostseewildlachs mit Hummersauce
an Blattspinat, Holsteiner Färsen-Entrecôte mit
Pfannengemüse und gebackenen Kartoffelecken ,
Rahmgeschnetzeltes vom Truthahn mit frischen Champignons
und Zwiebeln, Gemüsegratin**

Kalt

**Graved-Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Räucherlachs,
Büsumer Krabben, Räucherfischvariation, eingelegte
Matjesfilets , Räucheraal auf Ei, Tomate Mozzarella mit Pesto,
Salate der Saison mit Gartenkräuterdressing,
Bratenaufschnitt mit Kräuterremoulade,
Holsteiner Katenrauchschinken, Schweinemett mit
Zwiebelringen, verschiedene Käsespezialitäten,
Auswahl an Brotsorten und Butter**

Dessert

**Rote Grütze von frischen Früchten mit Vanillesauce,
Zweierlei Mousse, Früchteauswahl, Eisvariation,
Joghurt-Limettencreme**

Preis pro Person € 35,00

Kinder bis 6 Jahre frei, von 7 Jahre -12 Jahre zum halben Preis.

Mediterranes Buffet

**Lasagne vom Lachs,
Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen,
Lammragout mit Bohnen und Kartoffelgratin,
Mariniertes Teufelhähnchen , Ratatouille Gemüse,
Ossobuco vom Holsteiner Jungbullen mit Gnocchi
und Gemüsegratin**

**Kalt
Variationen von Antipasti,
Vitello tonnato,
luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone,
Tomaten Mozzarella mit Pesto,
Käsespezialitäten mit Obst,
frische Salate mit Gartenkräuter dressing,
Auswahl an Brotsorten und Butter**

**Dessert
Tiramisu, Panna cotta
Variation von exotischen Früchten,
Creme Catalan, Eisvariation**

Preis pro Person € 30,00

Kinder bis 6 Jahre frei, von 7 Jahre -12 Jahre zum halben Preis.

Italienisches Buffet

Minestrone am Tisch serviert

Warm

**Lasagne vom Ostseewildlachs mit Blattspinat,
Gemüsegratin mit Mozzarella gratiniert,
tomatisiertes Kalbsragout mit Steinpilzrisotto,
mit Kräutern mariniertes Entrecôte im Ofen gebacken,
Kartoffelgratin, Pfannengemüse,**

Kalt

Variationen von Antipasti

**Vitello tonnato- luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone ,
Tomaten Mozzarella mit Pesto,
Italienische Wurstspezialitäten, Käsespezialitäten mit Obst
Salate der Saison mit Gartenkräuter dressing
Auswahl an Brotsorten und Butter**

Dessert

**Tiramisù, Variation von exotischen Früchten
Panna cotta, Joghurt-Limettencreme, Eisvariation**

Preis pro Person € 35,00

Kinder bis 6 Jahre frei, von 7 Jahre -12 Jahre zum halben Preis.

Suppen nach Wahl

Suppe der Saison

Kürbiscremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Büsumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben

Dithmarscher Hochzeitssuppe

Pürierte Holsteiner Kartoffelsuppe mit Streifen vom Lachs

Tomatensuppe

Holsteiner Schinkensuppe mit Backobst und Mehlklößchen

Selleriesamtsuppe mit Quarkklößchen und Kräutercroutons

**Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 3 Tage vor
Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, andernfalls wird die
bestellte Anzahl in Rechnung gestellt.**

**Restaurant Drathenhof
Inh. Dirk Nöhr
Hamburger Landstraße 99
24113 Molfsee
Telefon: 0431 – 650889
Email: drathenhof@t-online.de**