

# 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,  
gedünstetes Lachsfilet 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, gedünstetes Lachsfilet mit Hummersauce an  
Blattspinat, Holsteiner Färsen-Entrecôte mit  
Pfannengemüse und gebackenen Kartoffelecken ,  
Rahmgeschnetztes 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 Gartenkräuter dressing,  
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 Lachsfilet mit Blattspinat,  
Gemüsegratin mit Mozzarella gratiniert, tomatisiertes  
Kalbsragout mit Steinpilz Risotto,  
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](mailto:drathenhof@t-online.de)**