

Unsere Buffetvorschläge

Die Buffet Empfehlungen werden erst ab 30 Personen angeboten.

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 Krustenbraten, Kartoffelgratin
Gemüsegratin, Champignonpfanne mit Kräutern und Tomate,
karamellierte Markeruper Ente 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 € 42,00

Kinder von 3 Jahren bis 6 Jahren: € 8,00

Kinder von 7 Jahren bis 12 Jahren: halber 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,
Schweinemetz 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 € 35,00

Kinder von 3 Jahren bis 6 Jahren: € 8,00

Kinder von 7 Jahren bis 12 Jahren: halber Preis

Schleswig - Holstein Buffet „Kalt & Warm

Suppe nach Wahl am Tisch serviert

Warm

**Krustenbraten vom Holsteiner Jungschwein, Kartoffelgratin,
Risotto, gedünstetes Lachsfilet 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 € 42,00

Kinder von 3 Jahren bis 6 Jahren: € 8,00

Kinder von 7 Jahren bis 12 Jahren: halber 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 € 35,00

Kinder von 3 Jahren bis 6 Jahren: € 8,00

Kinder von 7 Jahren bis 12 Jahren: halber 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 € 42,00

Kinder von 3 Jahren bis 6 Jahren: € 8,00

Kinder von 7 Jahren bis 12 Jahren: halber Preis

Suppen nach Wahl

**Suppe der Saison
(z.B. Kürbiscremesuppe mit Räucherlachsstreifen oder
Spargelsuppe mit Kalbfleischklößchen)**

Büsumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben

Dithmarscher Hochzeitssuppe

Pürierte Holsteiner Kartoffelsuppe mit Streifen vom Lachs

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**

Stand 01.01.2022