

## Menüvorschläge ( Zubereitung von speziell zusammengestellten Menüs

ist ab 10 Personen möglich!)

Stellen Sie Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammen:

Suppen: Preis als Menübestandteil :

Lauchcreme-Suppe mit Bacon	4.50 €
Kartoffelsuppe mit Räucherlachs	4.80 €
Zucchinicreme-Suppe mit Rauchforelle	4.80 €
Luftige Champignoncreme mit Schnittlauchröllchen	4.00 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Fleischklößchen	4.50 €
Minestrone ( Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln)	4.50 €
Spinatsuppe mit Garnelen	4.90 €
Bärlauchsüppchen mit Croutons	4.00 €
Gelbe Paprikasuppe	4.00 €
Pastinaken-Steckrübensuppe	4.00 €
Tomatenrahmsüppchen mit Frischkäsenocke und Basilikumöl	4.50 €
Spargelkremesuppe	4.50 €
Grünkernsuppe mit Fetawürfeln	4.50 €

Vorspeisen, warm:

Preis als Menübestandteil:

Filet vom Zander auf Krustentiersoße mit Wildreis	10.50 €
Dreierlei Bruscetta von Thunfisch-Zwiebel, Tomate-Knoblauch und Olive-Paprika	7.50 €
Kleines Ragout von Merresfrüchten mit Glasierten Knoblauch- Tomaten mit Linguini	9.50 €
Tranchen von der Entenbrust auf Orangen-Couscous	9.50 €

### Vorspeisen, kalt:

#### Preis als Menübestandteil:

Antipastiteller mit Italienischem Landschinken	8.50 €
Variation von Graved- und Räucherlachs mit Dillschmand	9.50 €
Marktfrische Salate mit Sherryvinaigrette , gebratenen Garnelen Sprossen und Paprikawürfeln	9.50 €
Salat von Spargel und Schinken mit Kräutervinaigrette	8.80 €
Wildkräutersalat mit Trüffelvinaigrette und Terrine von Hirsch und Süßkartoffel	9.50 €
Spieße von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln auf Ruccola-Friseesalat mit Balsamicodressing	7.00 €
Hausgemachte Terrine von Räucherlachs und Dill mit Honig-Senfsoße	9.50 €
Rindercarpaccio mit Parmesan und Ruccola	8.90 €
Blattsalat mit Preiselbeer-Dressing und Wildschweinschinken	8.50 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir knusprig frisches Baguette!

### Hauptgericht

#### Preis als Menübestandteil:

Gebratene Schweinemedallions auf Paprika-Zucchini- Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Rotwein- Schalotten- Soße	14.50 €
Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat auf Tomatenrahm mit Auberginengemüse und grünen Bandnudeln	14.50 €
Omas Rinderschmorbraten in Rahmsoße, Petersilienkartoffeln, Kroketten und saisonaler Gemüseauswahl	14.50 €
Braten von der Hirschkeule in Preiselbeerrahm, mit Mandelbrokkoli und Kroketten	15.90 €
Braten von der Wildschweinkeule mit Rotweinsoße, Rotkohl und Herzoginkartoffeln	14.90 €
Braten aus der Rehkeule auf Wacholderrahm mit Rosenkohl und Serviettenknödel	17.50 €

## Hauptgericht

## Preis als Menübestandteil:

Braten von der Schweineschulter auf Tymiansoße mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Krokette	12.50 €
Terijaki- Hähnchenbrust auf Wokgemüse mit Sojasprossen, Paprika, grünem Spargel und Reismudeln	14.50 €
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Bouillionkartoffeln	14.80 €
Poulardenbrust aus dem Backofen mit Portweinsoße, Kartoffelbällchen und Karottenbündchen	13.50 €
Rinderroulade mit Rotweinsoße, buntem Gemüse und Butterkartoffeln	14.50 €
Hänchenroulade mit Gurke und Speck gefüllt mit grünen Bohnen und Herzoginkartoffeln	13.90 €
Geschnetztes von der Putenbrust mit Champignons, Kartoffelrösti und Buntem Salat	13.00 €
Roastbeef, zartrosa, im Ganzen gebraten mit Barolosoße, buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	18.50 €
Tranchen vom Schweinefilet mit Waldpilzrahm, Brokkoli, und Knöpfe	15.50 €
Braunschweiger Mumme Gulasch mit Paprikagemüse und Schupfnudeln	13.80 €
Mixed Grill von Pute, Schwein und Rind mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen, Grilltomate, Kartoffelspiralen und Sauce Bernaise	18.00 €
Warme Forelle frisch aus dem Rauch mit Bratkartoffeln und Blattsalaten in Joghurt-Meerrettich-Dressing	15.50€
Pochiertes Lachsfilet auf grober Senfsoße mit Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln	16.50€
Gebratenes Zanderfilet auf Safransoße mit Gemüsebündchen und Schwarzen Bandnudeln	17.50 €
Tilapiafilet auf Zitronengras-Soße Honigkarotten und Duftreis	14.50 €

**Süßspeisen:****Preis als Menübestandteil:**

---

Schokoladenparfait an Kirschragout mit Vanillesoße	6.00 €
Weißes und dunkles Schokoladenmousses mit Himbeeren	6.00 €
Orangen-Tiramisu mit Schokoladeneis	6.00 €
Limettenparfait mit Pfirsichragout	6.00 €
Eierlikör-Schokomus mit Schokosplittern, kleinem Windbeutel und Pflaumensoße	6.50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	4.80 €
„Süße Verführung aus der Patisserie“	
Auswahl von exklusiven Cremetörtchen aus Schokolade, Orange-Bitterschokolade und Birne-Karamell	6.50 €
Limettenparfait auf Ananas-Zitrusfrucht-Ragout	6.00 €
Kaiserschmarrn mit Nüssen, Rosinen und Macadamia-Eis	6.00 €
Rondevouz von Schokolade und Himbeere	6.50 €
Timbale von Apfel, Mandel und Karamell auf Mokkaschaum	6.50 €
Warmes Schokoladenoufflee Orangensoße	6.00 €
Mousse von weißer Schokolade und Zitrusfrüchten geschichtet mit Biskuit und Nüssen	6.00 €
Französische Käseauswahl mit Baguette	7.80 €

Buffet Hüttengaudi :

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken,  
Bunte Salatauswahl,  
Bauernschinken mit Radi und Tomaten,  
Pfefferbeißer und Hartkäse vom Brett,  
Landbrot , Laugengebäck, Butter und Schmalz,

Leberknödelsuppe,

Ofenfrischer Schweinebraten in Kümmelsoße,  
Minihaxen,  
Bayrische Weißwürste,  
Frischer Leberkäs.  
Sauerkraut mit Speck,  
Semmelknödel und  
Petersilienkartoffeln.

Rote Grütze mit Vanille- Weißbiersoße,  
Bayrisch- Krem mit Himbeersoße

Pro Person 23.00 €

Preis bei Lieferung 17.90 €

### Grillbuffet

Buntes Salatbuffet mit Blattsalat, Rohkostsalaten  
und zweierlei Dressing,  
Carpaccio von Tomate und Mozzarella,  
Antipasti von Paprika, Champignons,  
Aubergine, Oliven und Balsamico-Zwiebeln  
Fladenbrot, Baguette, Partybrötchen

Filet von Lachs und Buntbarsch,  
in der Folie, auf dem Grill gegart,  
Putensteaks mit Chili mariniert,  
Kleine Rumpsteaks vom Grill,  
Wildschweinbratwurst,  
Diverse Grillsoßen  
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm,  
Kartoffelecken mit Rosmarin,  
Grillgemüse,

Zweierlei Eis nach Wahl mit Mango und Schokoladensoße,  
Erdbeer-Rhabarber-Mousse,  
Kokos-Mousse

Preis pro Person 29.50 €

Pasta- Büffet:

Salatauswahl mit Blatt-und Rohkostsalaten und zweierlei Dressing,  
Carpaccio von Tomate und Mozzarella mit Pesto

Minestrone ( Italienischer Gemüseintopf)

Penne- Nudeln mit Bolognese,  
Schwarze Bandnudeln mit Meeresfrüchtesoße,  
Tortellini mit Schinken-Sahnesoße,  
Farfalle-Nudeln mit Gemüse-Knoblauch-Soße

Schokoladen und Vanilleeis vom Buffet mit Amaretto-Kirschen,  
Straciatella-Mousse,  
Schokoladennudeln mit Vanillesoße

Pro Person 18,00 €

Preis bei Lieferung 15.00 €

## Buffet- American-Style

### Starter:

Wraps gefüllt mit geräucherter Putenbrust und Thunfisch

Ceasar Salat mit Parmesan und Pinienkernen

Tortilla Chips mit Guakamole-Dip und Chili-Dip

Gebackene Garnelen im Erdnussmantel mit Erdnussbutter-Dip

### Soup:

Boston Clam-Shoulder ( Muschel-Kartoffelsuppe)

### Main-Dishes:

Chili con Carne,

Hot-Chicken-Wings,

Spare-Ribs in feuriger Soße,

Burger und Hot-Dog Station (Create your Burger) mit allem was dazu gehört,

Burritos mit Schinken, Käse und Bohnenpüree gefüllt,

Baked- Potatos mit Sour-Cream

### Sweets

Brownies,

Donuts,

Muffins,

American Apple-Pie,

Vanillesoße

Preis pro Person 29.00 €

Preis bei Lieferung 25.00 €



### Gauß-Buffer:

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfeln,  
Eierstich und Fleischklößchen

Variation von Räucherfischen  
mit Sahnemeerrettich und Dillschmand,  
Blattsalate und Rohkostsalate mit  
Joghurt und Balsamico- Dressing,  
Ofenfrisches Baguette

Braten vom Rind in Balsamico-Zwiebelsoße,  
Gebratene Hähnchen-Brust auf Zitronengras-Soße,  
Tranchen von Schweinefilet in Champignon-Rahm,  
Buntbarsch-Filet auf Kräutersoße,  
Bunte Gemüseauswahl,  
Kroketten, Spätzle und Gemüsereis

Schokoladenmousse,  
Mango-Joghurt-Mousse,  
Rote Grütze mit Vanillesoße,  
Internationale Käsespezialitäten  
mit Brotauswahl

Preis pro Person 29.50 €

Preis bei Lieferung 25.50 €

### Hasenmelker-Buffer:

Bärlauch-Suppe mit Croutons,

Variation von Schinken und Landwurst,  
Blattsalate und Rohkostsalate mit  
Joghurt und Balsamico- Dressing,  
Carpaccio von Tomate und Mozzarella,  
Forelle und Pfeffermakrele aus dem Buchenrauch,  
Brotauswahl, Butter

Braten von der Hirschkeule in Preisselbeer-Rahm,  
Pochierte Putenbrustmedaillons mit Curry-Kokos-Soße,  
Krustenbraten vom Schwein mit Schwarzbiersoße,  
Lachsfilet auf Soße von grobem Senf,  
Bunte Gemüseauswahl,  
Herzoginkartoffeln, Bandnudeln, Kartoffelgratin

Schokoladeneis und Vanilleeis,  
Ragout von exotischen Früchten,  
Weißes Schokoladenmousse mit Karamell-Soße,  
Rotweincreme

Preis pro Person 30.50 €

Preis bei Lieferung 26.50 €

### Orientalisches Büffet:

Gebratene Champignons mit Sternanis,  
Karottensalat mit Knoblauch, Kräutern, Orangen und  
Haselnüssen,  
Couscous mit Paprika, Rosinen, Fenchel und Garnelen,  
Tomaten und Zucchini mit Putenbruststreifen und  
Sesamsoße.

Geflügelspieße mit Aprikosen und Zwiebeln auf orientalischer  
Kurkumasoße,  
Lambuletten in Rosmarinsoße,  
Lammkeule mit Kräuterkruste,  
Curryreis mit roter Paprika,  
Couscous mit Okra und Chili,  
orientalischer Gemüsepfanne

Safrancreme mit Joghurtsoße und Granatapfel,  
Hibiskusbouillabaisse mit weißer Schokolade,  
Schichttorte von Datteln und Zimt

Pro Person 29.50 €

Preis bei Lieferung 25.50 €

## Italienisches Buffet:

Italienischer Landschinken mit Melone und Grissini,  
Vitello Tonnato (gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)  
Marinierte Fischfilets in Kräuter- Tomatenmarinade,  
Antipasti von Champignons und Paprika mit Thymian Öl,  
Salat Auswahl mit zweierlei Dressing und Croutons,  
Chiabatta, Brotauswahl und Butter.

Toskanische Gemüsesuppe mit Basilikum

Lammkeule in Rotwein- Knoblauchsoße,  
Piccata vom der Schweinerücken mit Tomatenrahm,  
Spinat- Tagliatelle mit Hähnchenbrust-Streifen, Kräutern, Gemüse  
und Limettensoße.

Seehecht- Filet mit Kapern-Butter und Kirschtomaten,  
Penne Nudeln, Oliven- Reis, Zucchini- Tomaten- Gemüse,  
Brokkoli mit Parmesan

Hausgemachtes Tiramisu,  
Panna Cotta mit Himbeermark,  
Limetten-Joghurtmousse,  
Espressomousse mit Amarena-Kirschen

Pro Person 30.50 €

Preis bei Lieferung 27.50 €

## Spanisches Buffet

Kalte Tomatensuppe ( Gazpacho) oder  
Brunnenkresse-Suppe

### Vorspeisen

Tomatenbrot,  
Kalte Gemüsesoße,  
Aioli, Mandeln, Oliven,  
Russischer Salat, Möhrensalat,  
Champignons gefüllt mit Frischkäse,  
Kalte Hackbällchen in pikanter Tomatensoße,  
Chorizo-Salat

### Hauptgerichte

Paella mit Huhn und Meeresfrüchten,  
Maurische Fleischspieße,  
Doradenfilets mit Limettensoße,  
Spanisches Kaninchen in Knoblauchsoße,  
Auberginen-Tomatengemüse,  
Wame Tortilla, Kanarische Kartoffeln, Reis

### Dessert

Crème Catalana,  
Gebratene Puddingschnitten Karamellsoße,  
Mandeltorte,  
Orangenmousse

Preis pro Person 30.50 €

Preis bei Lieferung 27.50 €

### Maritimes- Buffet:

Krustentiersuppe mit Kresse- Schmand

Räucherlachs und Rauchforellenfilets mit Apfelmeerrrettich,  
Joghurt- Gemüseterrinen mit Matjes auf Gurken-Carpaccio,  
Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Zitrone und Dill,  
Gekochtes Mastochsenfleisch in Kräuter- Radischenmarinade.  
Brotauswahl, Partybrötchen und gesalzene Butter.

Rücken vom Salzwiesen- Lamm  
Omas Rinderschmorbraten in Rahmsoße,  
Gebratenes Zanderfilet auf schwarzen Bandnudeln mit Safransoße,  
Pochierte Lachsmedaillons mit Tomatenfilets in Kräutersoße,  
Rahmwirsing , Paprika- Zucchini- Gemüse,  
Petersilienkartoffeln, Wildreismischung, Gnocchis.

Zitronenmousse,  
Frischer Obstsalat mit Melisse,  
Schokoladensouffle auf Orangensoße,  
Sylter Ziegenkäse in Honig-Rosmarin-Marinade.

Pro Person 33.50 €

Preis bei Lieferung 28.50 €

## Kronen Galabuffet:

### Pastinaken-Steckrüben-Suppe

Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Frischkäse auf Wildkräutersalat,  
Hausgemachte Poulardensülze mit Papaya- Pfeffer-Chutny,  
Scheiben vom Schweinefilet,  
Serranoschinken mit Ruccola, Cantaloup- Melone und Feigen.  
Graved- Lachsblüten, geräucherten Forellen- und Makrelenfilets,  
Salat von Farfale- Nudeln mit Flußkrebse,  
Blumenkohlsalat mit getrockneten Tomaten.  
Mediterraner- Salat mit Schafskäse

Kalbsröllchen auf Waldpilz- Schalotten-Ragout,  
Souflierte Schweinemedallions auf Graupen-Karotten- Risotto,  
Variation von Edelfischen mit Krustentiersoße,  
Asiatische Wokpfanne mit Riesengarnelen und Sprossen,  
Rahmgemüse von Lauch und Erbsenschoten,  
Überbackener Brokkoli, Bohnenbündchen,  
Kartoffelgratin, Butterkartoffeln und Schwarze Nudeln.

Warme Topfenknödel auf Mango-Ragout,  
Heidelbeer-Mousse,  
Feine Kreme-Törtchen aus der Kronenküche

Pro Person 34.50 €

Preis bei Lieferung 31.00 €