

STRANDHALLE BREMERHAVEN

Hochzeit-Buffet.

Empfang Flying-Buffet

Tomatencaipirina mit Garnele

Schnittchen: mit Roastbeef und Remoulade, Lachs und Sahnemeerrettich, Frischkäse mit Lauch

Saté Spieß vom Hähnchen mit Erdnusssauce

Roastbeef Röllchen gefüllt mit Thunfischdip



Warm

Leichte Hummersuppe mit Garnelen, Fenchelpüree und Erbsen (serviert)

Lachs im Buchspan

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten

Maispoularde auf Spinat

Rosmarinkartoffel

Kartoffelgratin

Gemüse, gebraten Mediterraner Art

gegrillte Tomaten mit Basilikumpesto

Stationen

Isländischer Heilbutt ca. 10 Kg.
in Meersalzkruste gebacken, Wildfang

Fleisch-Grillstation Terrasse

(nicht im Preis erhalten)

Kalte Speisen

Frische Austern

auf Eis, dazu Zitronenspalten und Pumpernickel mit Butter und Schnittlauch

Gambas

Mit Kräutern, Chilli und Ingwer

Variation von Räucherfisch

mit frischen Kräutern, Meerrettich-Sahnesauce und Limonen-Spalten

Pyramide von Scampis

mit Aioli

Roastbeef

rosa gebraten, mit Kapernfrüchten und Remoulade

Curry-Geflügelsalat

im Gläschen

Gemischte Blattsalate

(im Glasschalen portioniert)

*mit Chicorée und Radicchio, gehobeltem Manchego-Käse,
Tomaten-Concassée und geröstete Pinienkerne dazu Kräutervinaigrette*

Thunfisch

mariniert, mit Sesam, Kräuter, Ingwer und Chilli

Mozzarella

kleine Kugeln mit ovalen Kirschtomaten, Basilikum und Ruckolasalat

Spitzkohlsalat

Grüne Oliven

ohne Stein mariniert

Kalamataoliven

Natur in Olivenöl

Auberginiencreme

Mediterraner Kartoffelsalat

Obstsalat

mit Papaya, Ananas, Melone, Mango, Trauben, Erdbeeren

Dessert Variation

Mousse au Chocolat in Glass

Käsekuchen in Glass,

Nussmarzipan in Glass

Rote Grütze in Glass

Mango Mousse in Glass

Schokoladenbrunnen

mit weißer und dunkler Schokolade,

Käsebrett von Affineur Waltmann

aus Rohmilch mit Trauben, Walnüssen, Orangenkonfitüre und Feigensenf

Großes Brot, Slawonisches Brot, Oliven Ciabatta, Walnuss Ciabatta, Steinofenbaguette

und Butter



Mitternachtsbuffet

Currywurst-Ragout

59,00 €