

Buffetvorschläge

Buffets



Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld
Änderungen vorbehalten

Typisch Hamburg

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit dreierlei Dressing
Tomatensalat mit Zwiebelwürfeln und Schnittlauch
Hausgemachter Gurkensalat in Rahm mit Dill
Salat von Tiefseeshrimps mit Frühlingslauch, Tomate und Kräutern
Roastbeef, kalt mit Remouladensauce
Variation vom hausgeräucherten Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Dreierlei Heringssalat
Roulade vom gebeizten Lachsfilet und Kräutercrêpe mit Dill-Senfsauce
Tafelspitz vom Kalb mit grüner Sauce
Holsteiner Katenrauchschenken mit mariniertem Kartoffel-Karottengemüse
Hamburger Eiersalat mit Gartenkresse

Suppe

Consommé vom Kalbstafelspitz
mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen

Hauptgänge

Am Buffet für Sie tranchiert:
Ganze gebratene Jungschweinkeule
mit Malzbiersauce, buntem Gemüse
und Gratinkartoffeln

Gebratenes Rumpsteak unter der Zwiebel-Senfkruste
mit glacierten Blumenkohlröschen Polnisch

Pochiertes Kabeljaufilet
auf Pommery-Senfsauce, frischem Blattspinat
und Petersilienkartoffeln

Treudelberger Pfannfisch mit Lachs
auf jungem Spitzkohl
und Schnittlauchsauce

Desserts

Großes Dessertbuffet mit Hamburger Spezialitäten
und rustikaler Käseauswahl vom Brett

€ 47,90 pro Person (ab 30 Personen)

Italienische Erinnerungen

Vorspeisen

Rucolasalat mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen
Strauchtomate und Büffelmozzarella mit Basilikum
Antipasti von Paprika, Karotten, Blumenkohl und Austernpilzen
Parmaschinken San Daniele mit marinierter Honigmelone mit Minze und Chili
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolapesto und gehobeltem Parmesan
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Thunfischsauce und Kapernäpfel
Gefüllte marinierte Zucchinirollchen mit Kräuterricotta
Tatar vom frischen Thunfischfilet mit Avocadocrème
Toskanische Bresaola auf Wachsbohnen mit Tomate und Thymian
Bruscetta mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Basilikum

Suppe

Consommé von der Strauchtomate
mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Hauptgänge

Am Buffet für Sie tranchiert :
Im ganzen gebratenes Roastbeef
mit einer Kruste von getrockneten Tomaten und Mozzarella,
buntem Gemüse und toskanischen Kartoffeln

Soufflierte Maishähnchenbrust mit Brunnenkresse
auf einem Sugo von Kirschtomaten und Gartenkräutern
mit hausgemachten Bandnudeln aus dem Parmesan

Gebratenes Filet von der Meeräsche
auf frischem Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch,
Proseccosauce und Pellkartoffeln

Gebratenes Steinbeißerfilet
auf einem Ragout von Garnelen, Frühlingslauch und Zucchini
mit Tomatenpesto

Desserts

Großes Dessertbuffet mit italienischen Spezialitäten
und einer italienischen Käseauswahl mit Nussbrot, Ciabatta und Feigensenf

€ 57,50 pro Person (ab 30 Personen)

Treudelberg „Das Buffet“

Vorspeisen

Hausgeräuchertes Lachsfilet „Balic Art“ mit Apfelkren
Geräucherter Ostseeaal mit jungem Spinatsalat und Honig-Senfsoße
Kanadischer Hummer mit Rucola und getrockneten Tomaten
Sylter Austern mit Austernbrot und Gemüsevinaigrette
Variation vom Thunfischfilet mit Wasabi- und Chilicrème
Rosa gebratene Hochrippe vom Black Angus Rind mit Sauce Tartar
Carpaccioröllchen vom Rinderfilet in Bärlauchpesto und Gemüsestreifen
Gebackene Perlhuhnbrustfilets auf Feldsalat mit Speck und Croûtons
Spanischer Serranoschinken mit einem Salat von grünem Spargel
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Waldpilz-Tomatenpesto

Suppen

Treudelberger Hummercrème
mit Büsumer Krabben

Consommé von der Morchel
mit Pistazienklößchen

Hauptgerichte

Am Buffet für Sie tranchiert:

Im ganzen gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel
mit buntem Gemüse und Gratinkartoffeln

Medaillons vom Kalbsfilet
auf Steinpilzen à la crème
und hausgemachten Bandnudeln aus dem Parmesan

Gebratener Loup de mer im Meersalzmantel
mit frischem Blattspinat und Champagnersauce

Gebratene Seeteufelmedaillons
auf zweierlei Kirschtomatensauce
mit sautierten Zucchini und Petersilienkartoffeln

Marinierter Garnelenspieß auf buntem Wokgemüse
mit dreierlei asiatischen Saucen

Desserts

Großes Treudelberger Dessertbuffet
mit internationaler Käseauswahl, erlesenen Brotsorten und Trüffelhonig

€ 85,- pro Person (ab 30 Personen)

Treudelberger Brotzeit

Wir servieren eine große Auswahl an Brotsorten,
Cracker, Grissini und Knäckebrot
mit Griebenschmalz, salziger und ungesalzener Sauerrahmbutter,
Frischkäse und Kräuterquark.

Dazu gibt es:

Grobe und feine Kalbsleberwurst
Westfälische Blutwurst
Schwäbischer Bierschinken
Holsteiner Katenrauchmettwurst
Feinen Bayerischen Leberkäse, kalt
Oldenburger Katenrauchschorlen
Parmaschorlen San Daniele
Italienische Coppa und Bresaola
Toskanischer Pancetta

Kleine warme Wiener Würstchen
mit Pellkartoffelsalat

Französischen Brie
Alten Holländischen Gouda
Italienischen Taleggio
Roquefort
Schweizer Gryere

Zum Verfeinern servieren wir:

Süßen Senf
Feigensenf
Dijon Senf (mittelscharf)
Cornichons
Senfgurken
Mixed pickles

€ 29,50 pro Person (ab 30 Personen)

Rund um die Bratkartoffel

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomatensalat mit Zwiebelwürfeln und Basilikum
Hausgemachter Dill-Gurkensalat
Käse-Wurstsalat mit bunter Paprika
Roter Heringssalat
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Frankfurter grüner Sauce
Eingelegte Bratheringfilets mit roten Zwiebeln
Kasseler, kalt mit Remouladensauce
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt
Variation vom hausgebeizten Lachsfilet
Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Suppen

Consommé vom Rind
mit Kräutercrêpe und Gemüsestreifen

Hauptgerichte

Aus der gusseisernen Pfanne:
Frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

kleine Schnitzel „Wiener Art“
geschmorte Rinderrouladen auf jungem Spitzkohl
original Hamburger Pannfisch mit Senfsauce
gebackene Schollenfilets mit Sauce Tartar
gefüllte Zucchini und Riesenchampignons mit Ratatouille

Dessert

Rustikales Dessertbuffet
mit Käsewürfeln vom Brett

€ 39,50 pro Person (ab 30 Personen)

Grillbuffet „Typisch Deutsch“

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit dreierlei Dressing
Angemachter Gurkensalat in Rahm mit Dill
Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebelwürfeln
Pellkartoffelsalat mit Gartenkresse
Bayerischer Krautsalat mit Speck
Schweizer Käse-Wurstsalat mit Radieschen
Treudelberger Nudelsalat mit kleinen Frikadellen
Roastbeef, kalt mit Remouladensauce
Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich

Hauptgänge vom Grill

Thüringer Bratwurst
Eingelegte Putenmedaillons
Argentinisches Rumpsteak
Kräuterlachsfilets auf Gemüsestreifen in Folie

eingelegte Zucchinischeiben
marinierte Riesenchampignons
bunte Paprikastreifen

Dazu servieren wir:
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Senf und Ketchup
Knoblauchsauce
Barbecuesauce
Kräuterbutter

Desserts

Treudelberger Dessertbuffet
mit rustikaler Käseauswahl vom Brett

€ 39,90 pro Person (ab 30 Personen)

Grillbuffet „Viva España“

Vorspeisen

Geröstetes Brot mit Tomaten und Oliven
Geschmorte Pilze in Knoblauch mit jungen Lauchzwiebeln
Marinierte grüne und schwarze Oliven mit Chili
Salat von eingelegten grünen Zucchini mit Serranoschinken
Tatar vom frischen Thunfischfilet mit Zucchini und Limone
Eingelegte bunte Paprika mit Champignons
Wachsbohnsalat mit Chorizzo und Majoran
Kleine Spieße von Mozzarella und getrockneten Tomaten
Gebratene Auberginen in Kräutereihülle

Hauptgänge vom Grill

Spieße von Maishähnchen und Zucchini
Mariniertes Schweinefilet in Knoblauch und Thymian
Lammkoteletts mit Rosmarin
Marinierte Garnelen
Gefüllte Calamaris mit getrockneten Tomaten und Oliven

Dazu servieren wir:

Safranreis mit Kirschtomaten
Gebratene Polentaplätzchen mit Käse gratiniert
Sautierte Paprika und Zucchini mit Oregano

Rucolapesto
Barbecuesauce
Orangen-Chilisauce
Kräuterbutter
Sauce Aioli

Desserts

Großes spanisches Dessertbuffet
mit Käse vom Brett

€ 47,90 pro Person (ab 30 Personen)

Grillbuffet „Bella Italia“

Vorspeisen

Rucolasalat mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Croûtons
Strauchtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
Antipasti von Zucchini, Karotten, Blumenkohl und Austernpilzen
Eingelegte Frischkäsenocken mit Basilikumpesto
Mariniertes Lachsfilet mit Limonenolivenöl
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf buntem Linsensalat mit rotem Zwiebelconfit
Toskanische Bresaola mit geschmortem Bohnensalat in Tomate
Tatar vom frischen Thunfisch mit Avocadocrème
Parmaschinken San Daniele mit Melonen-Minzsalat

Hauptgänge vom Grill

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Orangensalbei
Lammfilet im Pancettamantel
Spieße von Maishähnchen und Zucchini
Marinierte Garnelen mit Kräutern und Knoblauch
Kotelette vom Seeteufel mariniert in Safran und Limonenschale

Dazu servieren wir:

Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Parmesan
Toskanische Kartoffeln
Gratinierte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Geschmortes Gemüse mit Knoblauch und Thymian

Rucolapesto
Barbecuesauce
Orangen-Chilisauce
Kräuterbutter
Sauce Aioli

Desserts

Großes italienisches Dessertbuffet
mit Käse vom Brett

€ 49,50 pro Person (ab 30 Personen)

Kulinarisches nach Mitternacht

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Pistazienklößchen	€ 8,50
Italienische Minestrone mit Pestocroûtons	€ 8,50
Kartoffelcrèmesuppe mit Speck, Croûtons und Schnittlauch	€ 8,50
Treudelberger Kartoffeleintopf mit Gemüse und Wiener Würstchen	€ 9,50
Treudelberger Gulaschsuppe	€ 9,50

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen eine Brotauswahl und Butter.

Käse

Rustikale Käsewürfel vom Brett mit Trauben und diversen Brotsorten	€ 9,60
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten, Ciabatta und Nußbrot	€ 14,20

Rustikales

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	€ 6,50
Warme Frikadellen mit Kartoffelsalat	€ 6,50
Treudelberger Currywurst	€ 6,50

Nach vorheriger Absprache stellen wir Ihnen gerne Ihre Hochzeitstorte in unserer Patisserie her - ob als Herz, zwei-, dreistöckig oder größer, sprechen Sie uns gern an!
Preis auf Anfrage.