Das Küstenbüffet

Vom kalten Büffet:

Salate vom Büffet mit Toppings und Dressings

Käse-Spieße mit Obst

Wraps-Häppchen mit Pesto und knackigem Gemüse

leckere Kräuteroliven

Vom warmen Büffet:

Kikok-Hähnchenbrust
überbacken mit Mozzarella, Zucchini und Tomate auf Tomatensauce

Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat

Kartoffelgratin mit Lauch und Reis

Dessert:

Mousse au chocolat

Mascarponecreme mit Aperol-Orangen

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Healthy-Büffet

Vom warmen Büffet:

Hähnchen-Saltimbocca mit Salbei auf Tomaten-Zucchini-Sauce

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquarkdipp

Mediterranes Grillgemüse

Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Reis

Vegetarisch:

z.B. Gegrillter Kürbis an Süßkartoffel-Stampf mit gerösteten Kürbiskernen
(oder ein anderes saisonales vegetarisches Gericht aus unserer Liste)

Vom kalten Büffet:

Forsthaus-Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

Dessert:

Blaubeeren mit Joghurt und Knusperkrokant

Gemischter frischer Obstsalat

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Norddeutsche Büffet

Vom kalten Buffet:

Roastbeef vom Limousin-Weiderind mit Remouladensauce

Lohff's Holsteiner Katenschinken
mit eingelegtem Gemüse wie Gewürzgurke und Kürbis

Travemünder Fischsalat

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

frische geräucherte Forellenfilets

Kartoffelsalat mit Speck und Frühlingszwiebeln

Sellerie – Apfelsalat mit Walnüssen

Rustikaler Brotkorb mit Butter

Vom warmen Buffet:

Schweinebraten vom Oldesloer Landschwein in Backpflaumensauce

Lohff's Rinderrouladen vom Limousin-Rind mit feiner Sauce

Salzkartoffeln und Kartoffel – Lauchgratin

frisches saisonales Gemüse und Rotkohl

Dessert:

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme mit Beerenkompott

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Italienische Büffet „Rom“

Vom kalten Büffet:

Gemischte Antipastiplatte

Luftgetrocknete Salami und Oliven

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Parmaschinken an Melone

frischer Marktsalat mit Dressings

Brotkorb mit Ciabatta und Pesto

Vom warmen Büffet:

Kikok-Hähnchen–Saltimbocca auf leichter Tomatensauce

Rindersteaks vom Limousin-Weiderind
mit Kräuter-Nuss-Kruste auf Chianti-Pfeffer-Sauce

Italienisches Grillgemüse

Penne „al dente“ mit Pesto, Rucola und Kirschtomaten

Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Dessert:

Käseauswahl vom Brett

Panna Cotta mit Himbeermark

Trifle von Mascarponecreme mit Roten Beeren und Cantuccini

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Hochzeitsbüffet

Vom kalten Büffet:

Auswahl an Räucherfisch vom Schlutuper Fischer: Räucherlachs, Graved Lachs, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich

Scampis in Kräuterknoblauchöl

Roastbeef vom Limousin-Weiderind mit hausgemachter Remoulade

Melonenspalten an Parmaschinken

Cherry-Tomaten mit Mozzarella-Bällchen auf Rucola

Marktsalat mit Dressing und Toppings vom Büffet

Käseauswahl vom Brett mit Obst

frischer Brotkorb und Butter

Vom warmen Büffet:

Rinderbraten vom Limousin-Weiderind mit Rotweinjus

Kikok-Hähnchenbrust gegrillt an Rahmchampignons

Gebratener Zander auf Spitzkohl-Tomaten-Gemüse

frisches saisonales Gemüse

gebackenes Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Dessert:

Vanillequark mit Erdbeeren und Minze

Blaubeeren mit Vanillecreme und Knusperkrokant

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Italienische Büffet „Mailand“

Vom kalten Büffet:

Italienischer Nudelsalat

Orangenscheiben mit Mozzarella, roter Zwiebel und Rucola

Schafskäse mariniert mit Mini – Paprika und Oliven

Fenchelsalat mit Orangenspalten und Walnüssen

Tomaten-Zwiebel-Dip a la Bruschetta

Aioli und Pesto

Ciabatta frisch aus dem Ofen

Vom warmen Büffet:

Husumer Deichlammfilets auf Balsamico-Zwiebelsauce

Kikok-Hähnchenbrüste auf Thymian-Tomatensauce

Italienisches Grillgemüse

Grillkartoffeln mit Meersalz

Italienisches Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten

Dessert:

Tiramisu

Limonencreme mit Erdbeermark

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Veggie-Forst-Büffet

Vom kalten Büffet:

Frische Rohkostplatte mit Kräuterquarkdipp

Rote Bete mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Rucola

Wraps-Häppchen mit knackigem Gemüse

Kichererbsensalat

Frischer gemischter Marktsalat mit Balsamico Dressing

ofenfrisches Ciabatta und verschiedene Dips

Vom warmen Büffet:

Möhren-Zucchini-Puffer an Süßkartoffelpüree

Gegrillte Kräuterseitlinge mit Zwiebeln & Pinienkernen an Polenta

Gebratene Sellerie-Schnitzel an Kräuterpüree

Dessert:

Himbeer- Quark mit Minze

Schokokuchen

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Maritime Büffet

Vom kalten Büffet:

Auswahl an Räucherfisch vom Schlutuper Fischer: Räucherlachs, Graved Lachs, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich

Matjes in Apfel-Sahne–Sauce

Flusskrebssalat

Hähnchenbrust-Spieße mit Sesam

Partyfrikadellen nach Familienrezept mit Dipsauce

Marktsalat mit Dressing und Toppings vom Büffet

Käseauswahl vom Brett mit Obst

frischer Brotkorb und Butter

Vom warmen Büffet:

Gebratenes Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce

Filet vom Oldesloer Landschwein auf Kräutersauce

frisches saisonales Gemüse

Butterreis und gebackenes Kartoffelgratin

Dessert:

Frischer Obstsalat

Mousse au chocolat

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Festtagsbüffet

Vom kalten Büffet:

Nordischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Fruchtiger Garnelensalat im Gläschen

Lohff's gekochter Schinken mit Kräutervinaigrette

Roastbeef vom Limousin-Weiderind mit hausgemachter Remoulade

Käseauswahl mit Nüssen und Obst

Marktsalate vom Büffet mit Toppings und Dressing

Brotauswahl und Dipsaucen

Vom warmen Büffet:

Gebratener Zander auf Gurken-Kartoffel-Rahm mit Dill

Kalbsbraten mit Weißweinsauce

frisches saisonales Gemüse

Spätzle

Dessert:

Oreo-Schoko-Mousse mit Himbeeren

Orangen-Mascarponecreme

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**

Das Vegane-Forst-Büffet

Vom kalten Büffet:

Tomatensalat mit Chicorée und Pinienkerne

Artischocken-Paprika-Salat mit Kräutervinaigrette

Bulgursalat

Gemischter Blattsalat mit Orangenspalten & gerösteten Kernen

vegane Dressings

Brotkorb

Oliven-Pesto, Tomaten-Pesto und Humus

Vom warmen Büffet:

gefüllte Paprikaschoten mit italienischem Gemüse auf Tomatenreis

Gegrillte Kräuterseitlinge mit Zwiebeln & Pinienkernen an Polenta

Süßkartoffel-Curry mit Broccoli und Möhren an Reis

Dessert:

Kokos-Panna-Cotta mit Himbeermark

Mandelmilchreis mit Aprikosen-Fruchtsauce

kontakt **Lübeck Catering – farcecrew events e.K. / Dennis Gehl**
Lindwurmstraße 57 a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel **04502 / 84 93 139** mobil **0179 / 20 84 644**

mail **meinefeier@mein-forsthaus.de** web **www.mein-forsthaus.de**