

Weitere Buffetangebote

WARME/KALTE BUFFETS ab 20 Gästen

INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLTE BUFFETS ab 40 Gästen

(Ab 100 Gästen fragen sie bitte nach unseren Rabatten oder fordern sie ihr persönliches Angebot an)

Buffet Rahlstedt

Vorspeisen

Kalte Aufschnittplatte mit dünnen Scheiben von Kassler, Burgunder, Pute und Schinken, mit dreierlei Senf und Butter

*

Matjes- und Rollmopsstücken mit reichlich Gurke und Perlzwiebeln

*

Barbecue-Chickenwings mit feuriger Sauce

*

Aus dem Chavendish

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm und grünem Pfeffer

*

Gebratene Hühnchenbruststreifen mit Pasta, Speck und Tomatensauce

*

Beilagen

Kartoffelgratin

*

Gemüse der Saison

*

Salate

Nudelsalat

*

Griechischer Hirtensalat

*

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Zitronencreme mit Himbeersauce

*

18,50 € p.P.

Guten Appetit

Buffet Wandsbek

Vorspeisen

Kleine Spiesse von Nürnberger Würstchen mit Gurke und Paprika

*

Partyfrikadellen mit Senf

*

Räucherlachsrollchen mit Merrettichcremefüllung

*

Mini-Putenschnitzel mit feuriger Sauce

*

Aus dem Chavendish

Zartrosa gebratene Schweinemedallions in dunkler Sauce

*

Puten Cordon Bleu mit Weissweinsauce

*

Beilagen

Röstkartöffelchen

*

Gemüse der Saison

*

Salate

*

Gemischter grüner Salat

*

Dessert

Mousse au Chocolate

*

Kleine Käseplatte

*

19,50 € p.P.

Guten Appetit

Buffet Reeperbahn

Vorspeisen

Labskaus kalt oder warm

*

Hamburger Kartoffelsuppe

*

Hamburger Fischplatte auf Spiegel hübsch angerichtet

*

Aus dem Chavendish

Rundstück warm

*

Hausgemachte Rouladen

*

Beilagen

Salzkartoffeln

*

Gemüse aus dem alten Land

*

Gürkchen

*

Salate

Hamburger Heringstopf

*

Gemischter grüner sommerlicher Salat mit Paprika, Möhrchen und Sprossen

*

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Kleine Käseplatte

*

17,50 € p.P.
Guten Appetit

Buffet Eppendorf

Vorspeisen

Kleine Auswahl an Fingerfood und Antipasti

*

Hamburger Kartoffelsuppe mit Krabben

*

Hamburger Fischplatte auf Spiegel hübsch angerichtet

*

Aus dem Chavendish

Saltimbocca aus der Schweinelende in Marsalla Sauce

*

Frische Pasta mit gebratenen Putenbruststreifen, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern an Käsesauce

*

Beilagen

Rosmarin-Röstkartöffelchen

*

Bohnenbündchen

*

Salate

Ruccolasalat mit Kernen, Sprossen und Parmesan

*

Gemischter Salat mit Artischocken, Palmenherzen, Penne und getrockneten Tomaten

*

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

*

Kleine Käseplatte

*

24,50 € p.P.
Guten Appetit

Buffet Klein Flottbek

Vorspeisen

Kleine Auswahl an Fingerfood und Antipasti

*

Roastbeef mit Gürkchen und Remoulade

*

Hamburger Fischplatte auf Spiegel hübsch angerichtet

*

Aus dem Chavendish

Schweinefilet im Speckmantel in Barolo Jus

*

Gefüllter Putenrollbraten mit Julienne Gemüse

*

Hamburger Pannfisch in Pinot Grigio Sauce

*

Beilagen

Rosmarin-Röstkartöffelchen

*

Gemüse der Saison

*

Salate

Ruccolasalat mit Kernen, Sprossen und Parmesan

*

Meeresfrüchtesalat

*

Dessert

Erdbeertiramisu

*

Frischer Obstsalat mit Vanille-Mascarpone Creme

*

Kleine Käseplatte

*

29,50 € p.P.

Guten Appetit

Buffet Blankenese

Vorspeisen

Wildpastete mit Preiselbeeren auf Spiegel angerichtet

*

Krabbencocktail im Minigläschen

*

Scampis im Kartoffelteig gebacken mit Aioli

*

Schweinefiletmedaillons mit Pfirsich und Käse überbacken

*

Aus dem Chavendish

Rinderfilet oder Kalbsrücken in Pfefferrahm

*

Gebratene Edelfische in Safransauce

*

Scampifanne am grüner Tagliatelle in Tomaten-Oliven-Sauce

*

Beilagen

Rosmarin-Röstkartöffelchen und Reis

*

Bohnenbündchen

*

Salate

Ruccolasalat mit Kernen, Sprossen und Parmesan

*

Waldorfsalat

*

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

*

Mousse au Chocalate mit Vanillesauce

*

Kleine Käseplatte

*

39,00 € p.P.

Guten Appetit



Lust auf Italien



Buffet Toskana

Vorspeisen

Frische leckere Antipasti der Saison
Wie Champignons, Paprika, Oliven, usw.

*

Kleiner Brotkorb und Aioli

Hauptspeisen

Doradenfilet italienisch überbacken mit Mozzarella, Bacon, getrockneten Tomaten und Oliven

*

Gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel auf römischem Gemüse

*

Beilagen

Im Ofen gebackene Rosmarinkartoffelchen und Rigatoni Tricolore

Salate

Baby-Mozzarella-Tomaten-Salat mit Limonen Pesto

*

Nudelsalat „Pasta Venezia“

*

Dessert

Italienische Cappuccino Creme mit Amarena Sauce

Preis pro Person

19,50 €

Buffet Sizilien

Vorspeisen

Frische leckere Antipasti:
Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten, Oliven und Kapern

*

Dunkel eingelegte Balsamico Schalotten

*

Eingelegte Paprika mit Knoblauch und Olivenöl

*

Gebratene Champignons mit Kräutern und Zwiebeln

*

Vitello Tonnato von der Pute

*

Brotkorb und Butter

Hauptspeisen

Saltimbocca aus der Schweinelachse in Marsala Sauce

*

Penne Arrabiata oder a la Gorgonzola oder Carbonara

*

Dazu reichen wir Rosmarinkartöffelchen und römische Gemüsepfanne

Salat

Ruccola Salat mit Kernen, Sprossen und gebratenem Gemüse an Balsamico Essenz

*

Tomate-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum Pesto

*

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce

*

Tiramisù

*

Preis pro Person

24,50 €