

Büffetvorschläge 2019



Hochzeit * Familienfeier
Betriebsausflüge * Vereinsfeste
Weihnachtsfeiern

Bitte sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie kompetent und unterbreiten Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.



Informationen unter:

Telefon: 04642-6532 * Fax: 04642-6092

info@schleiraddampfer.de *

www.schleiraddampfer.de

Reisedienst Gerda Müller GmbH & Co. KG
Bürgermeister-Lass-Weg 16, 24376 Rabel

Bei allen Buffets erhalten Sie zusätzlich einen "Gruß" aus der Küche

Buffet „Landarzt“

Preis pro Person € 22,50

(ab 40 Personen)



Suppe

wahlweise:

Gulaschsuppe, Spargelsuppe oder Lauchcremesuppe



Wurstspezialitäten

Partyfrikadellen

Hosteiner Mettwurstplatte

Dekelsener Schinkenplatte

Bauernschmalz mit Apfel und Grieben

Fisch

Kräuterheringe

2 Sorten vom geräucherten Fisch

Matjessalat nach „Hausfrauen Art“

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Warme Speisen

Burgunderbraten mit Krautsalat und Gemüse der Saison

als Beilage Bratkartoffeln

Salate der Saison

Dessert

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet



Buffet „Kappeln“

Preis pro Person € 24,50

ab 40 Personen

Suppe

Rahmsuppe vom Fisch mit Einlage



Wurstspezialitäten

Holsteiner Mettwurst
Kappeler Wurstsalat mit
Zwiebelringen



Salate

Pikanter Heringssalat
Frischer Gurkensalat
Tomatensalat mit Mozzarella

Fisch

geräucherte Makrele
Matjesfilets in Curryrahmsauce
Graved Lachs mit Kräutersenfauce
Shrimpscocktail „Princess“

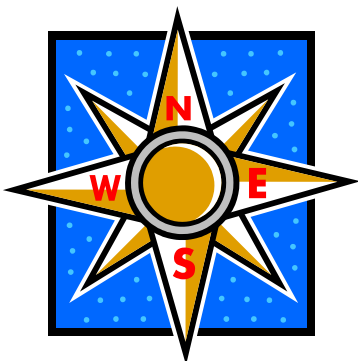
Warme Speisen

Hähnchenfleisch auf Gemüsereis
Krustenbraten mit
Gemüsepfanne und
Bratkartoffeln

Dessert

Obstsalat
verschiedene Cremespeisen
Bunte Auswahl an Käsesorten

Auswahl backfrischer Brotsorten am
Buffet



Buffet „Mississippi“

Preis pro Person € 28,50

Ab 40 Personen



Suppe

Gulaschsuppe

Wurstspezialität

Pfeffersalami

Katenschinken mit

Spargelspitzen

Roastbeef rosa gebraten
mit Remouladensoße

Fisch

geräucherte Heringsfilets

geräucherte Makrele Natur

geräucherte Pfeffermakrele

Graved Lachs mit

Kräutersenfauce

Shrimpscocktail „Princess“

mit Spargel, gerahmt

Warme Speisen

Buffalo Chicken Wings mit
Knoblauchdip

Geschnetzeltes in feuriger
Sauce an Gemüseris
als Beilage Bratkartoffeln

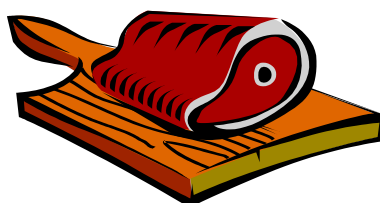
Dessert

Waffeln mit frischer Sahne
und Preiselbeeren
Obstsalat aus frischen
Früchten der Saison

Salate

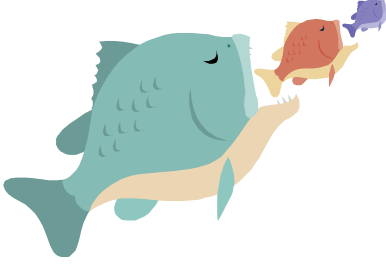
Tomatensalat mit Mozzarella
Gurkensalat in
Rahmdressing
Krautsalat

Auswahl backfrischer
Brotsorten am Buffet



Fischbuffet „Angeln“

EUR 22,00 pro Person



Suppe:

Frische Fischsuppe

Kalte Platten:

4 verschiedene Sorten Heringshappen
Geräucherter Lachs
Matjes „Hausfrauen Art“
Reichlich garnierte Kräuterheringe
4 verschiedene Sorten Räucherfisch

Salate:

Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat

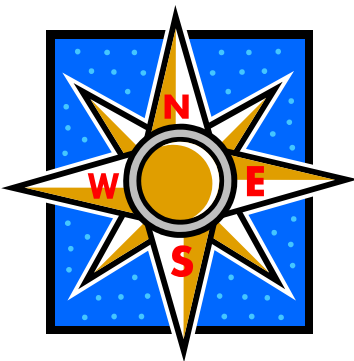
Warme Speisen:

Fischpfanne Paella
Bratkartoffeln



Desserts:

Käseplatte
Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding



Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet

Fischbuffet „Schwansen“

EUR 26,50 pro Person

Suppe:

Spargelrahmsuppe

Kalte Platten:

Räucherlachs mit Sahnemerrettich

Matjes „Hausfrauen Art“

Variation von geräucherten Edelfischen mit verschiedenen
Saucen

verschiedene Sorten Heringshappen

Kräutersild, mariniertes Sild mit Ei

Salate:

Kartoffelsalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Gurkensalat

Garnelensalat

Warme Speisen:

Schlemmerfilet mit Gemüse der Saison

Bratkartoffeln

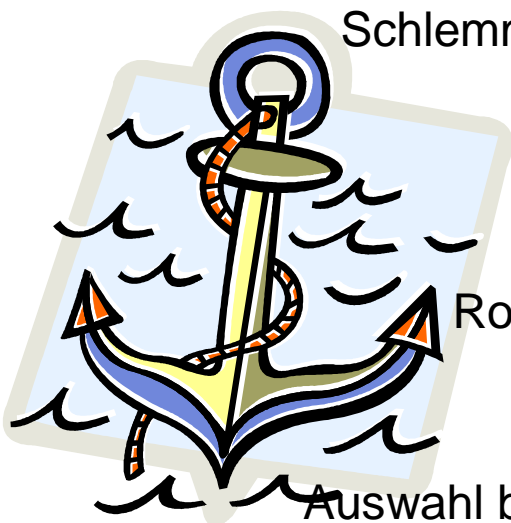
Desserts:

Käseplatte

Rote Grütze mit Vanillesauce

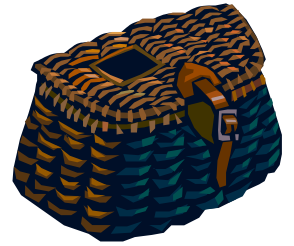
Orangencreme

Auswahl backfrischer Brotsorten am Büffet



Buffet "Käpt'n Gert"

EUR 36,50 pro Person



Suppe:

Tomatensuppe

Vorspeisen:

Gurkenplatte, Tomatenplatte, Paprika in Streifen

Kalte Platte:

Aal mit Rührei, geräucherter Lachs, Graved Lachs
dazu verschiedene Soßen und reichhaltige Garnierung

Roter Sild und Weißer Sild

Matjes „Hausfrauen Art“

Salate:

Tomate mit Mozzarella, Feldsalat, Eisbergsalat

Warme Speisen:

Holsteiner Gemüsepfanne

Lachsfilet, Dorsch- und Schollenfilet

Gebratene Garnelen

Schweinefilet im Stück gebraten

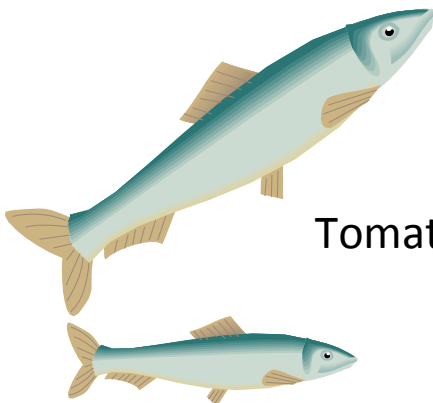
Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Kartoffelgratin

Desserts:

Rote Grütze mit Vanillesauce,
Obstsalat von frischen Früchten

Orangencreme

Auswahl backfrischer Brotsorten am Büffet



Buffet „Princess“

Preis pro Person € 31,50

Incl. zusätzlichem warmen Gericht: € 33,50

Ab 40 Personen

Suppe

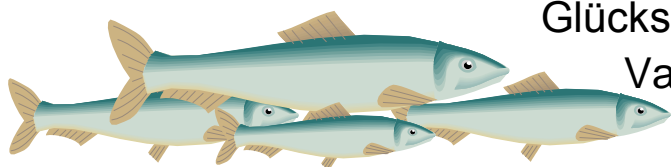
wahlweise mit:

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen,

Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen,

Fischsuppe mit Lachswürfeln

oder Tomatencreme mit Crème Frêche und Gin



Fisch

Räucheraal mit Apfel-Meerrettichsahne

Glückstädter Matjesfilet mit „Hausfrauensauce“

Variation von Räucherfischen mit zweierlei

Saucen

hausgebeizter Graved Lachs mit

Meerrettichsahne

als Beilage Bratkartoffeln

Fleisch

Bratenplatte mit Remoulade

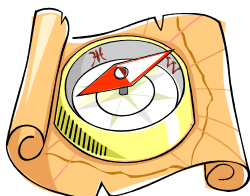
Holsteiner Mettwurstauswahl reich garniert

Kassler Rippenspeer auf Sauerkraut

Zusätzliches warmes Gericht:

Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce

mit Reis



Salate

Karottensalat

Krabbensalat

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Geflügelsalat mit Ananas in Currysauce

Gurken- und Tomatensalat in Kräutermarinade

Holsteiner Wurstsalat mit Gurken- und

Zwiebelstreifen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillerahm und Flüssiger Sahne

Obstsalat von frischen Früchten

Bunte Auswahl von Käsesorten

Auswahl backfrischer Brotsorten am Buffet