

INFO HOTLINE  
0178 7504383



## BÜFFET UND MENÜVORSCHLÄGE

**BEI UNS FEIERN SIE RICHTIG!**

## FESTE FEIERN IM ADYTON

GEBURTSTAGE

HOCHZEITEN

KONFIRMATIONEN

TAUFEN

JUBILÄEN

BETRIEBSFEIERN

SPORTFESTE

WEIHNACHTSFEIERN

TAGUNGEN

SEMINARE



adyton\_niendorf

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>SEITE</b>	<b>2</b>
<b>FRÜHLINGSBÜFFET I</b>	<b>SEITE</b>	<b>3</b>
<b>FRÜHLINGSBÜFFET II</b>	<b>SEITE</b>	<b>4</b>
<b>NORDDEUTSCHES BUFFET</b>	<b>SEITE</b>	<b>5</b>
<b>ADYTON CLASSIC I</b>	<b>SEITE</b>	<b>6</b>
<b>ADYTON CLASSIC II</b>	<b>SEITE</b>	<b>7</b>
<b>VEGGIE BUFFET I</b>	<b>SEITE</b>	<b>8</b>
<b>VEGGIE BUFFET II</b>	<b>SEITE</b>	<b>9</b>
<b>ITALIENISCHES BÜFFET I</b>	<b>SEITE</b>	<b>10</b>
<b>ITALIENISCHES BÜFFET II</b>	<b>SEITE</b>	<b>11</b>
<b>SOMMERGRILLBUFFET I</b>	<b>SEITE</b>	<b>12</b>
<b>SOMMERGRILLBUFFET II</b>	<b>SEITE</b>	<b>13</b>
<b>WINTERLICHES BÜFFET I</b>	<b>SEITE</b>	<b>14</b>
<b>WINTERLICHES BÜFFET II</b>	<b>SEITE</b>	<b>15</b>
<b>SPANNFERKEL/WILDSCHWEIN</b>	<b>SEITE</b>	<b>16</b>
<b>3 GÄNGE MENÜS ALS BUFFET</b>	<b>SEITE</b>	<b>17</b>
<b>3 GÄNGE MENÜS ALS BUFFET</b>	<b>SEITE</b>	<b>18</b>
<b>FINGERFOOD</b>	<b>SEITE</b>	<b>19</b>
<b>DESSERT</b>	<b>SEITE</b>	<b>20</b>
<b>CANAPEÉS ZUM EMPFANG</b>	<b>SEITE</b>	<b>21</b>
<b>KUCHEN &amp; TORTEN</b>	<b>SEITE</b>	<b>22</b>
<b>GETRÄNKEPAUSCHALE I</b>	<b>SEITE</b>	<b>23</b>
<b>GETRÄNKEPAUSCHALE II</b>	<b>SEITE</b>	<b>24</b>





## FRÜHLINGSBUFFET I

TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUM

\*\*\*\*\*

MINIWRAPS GEFÜLLT MIT RÄUCHERLACHS,  
SPARGELUND GARTENSALAT

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS MIT ZITRONENECKE

LINSENSALAT MIT GARNELEN

PARTYFRIKADELLEN MIT FEURIGER SAUCE

RUCOLASALAT MIT KIRSCHTOMATE  
UND BALSAMICODRESSING,  
FRISCH GERIEBENEM PARMESAN

TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO

KÄSEPLATTE MIT FRÜCHTEN

BROTKORB UND BUTTER, AIOLI

\*\*\*\*\*

HÄHNCHENBRUST  
AUF RAGOUT VON KIRSCHTOMATEN-PILZEN-GRÜNER SPARGEL,  
ROSMARINKARTOFFELN

\*\*\*\*\*

ROTE GRÜTZE MIT BOURBONE VANILLESAUCE

SCHOKOLADENMOUSSE MIT ERDBEEREN  
PRO PERSON 27,90

## FRÜHLINGSBUFFET II

**SPARGELCREMESUPPE MIT KLÖSSCHEN**

\*\*\*\*\*

**VITELLO TONATO MITTHUNFISCHSAUCE**

**ANTIPASTI**

**MELONE MIT SCHINKEN**

**GEFLÜGELSPIESSCHEN  
MIT MANGO-HONIGSAUCE AUF GLASNUDELSALAT**

**SCAMPISPIESSE  
AUF GEMÜSESALAT MIT KNOBLAUCHDIP**

**KÄSEPLATTE MIT FRÜCHTEN**

**BROTKORB UND BUTTER, AIOLI**

\*\*\*\*\*

**TRANCHEN VOM SCHWEINEFILET  
AUF KRÄUTERRAHMSAUCE, FRÜHLINGSGEMÜSE,  
KARTOFFELGRATIN**

\*\*\*\*\*

**MASCARPONE-VANILLECREME  
MIT ERDBEEREN**

**LIMONENCREME MIT FRÜCHTEN**

**PRO PERSON 27,50**



## **NORDDEUTSCHES BUFFET I**

**KARTOFFEL-LAUCHCREMESUPPE  
MIT LACHS UND NORDSEEKRABBen**

\*\*\*\*\*

**HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH MIT REMOULADENSAUCE**

**ROASTBEEF ROSA GEBRATEN**

**HAMBURGER RÄUCHERFISCHAUSWAHL  
MIT AAL, MAKRELEN, LACHS UND SPROTten**

**MATJES- UND HERINGSSPEZIALITÄTEN**

**GARTENSALATVARIATION  
MIT CROUTONS UND KARTOFFELDRESSING**

**KATENSCHINKEN MIT MELONE**

**KÄSEPLATTE MIT FRÜCHTEN**

**BROTKORB UND BUTTER**

\*\*\*\*\*

**RINDERSAFTBRATEN IN ROTWEINJUS  
BOHNENBÜNDCHEN, BUTTERKARTOFFELN**

**FEINES VON DER POULARDE  
AUF RAHMGEMÜSE**

\*\*\*\*\*

**ROTE GRÜTZE MIT VANILLESauce**

**GRIESSCREME MIT KIRSCHRAGOUT**

**PRO PERSON 30,00**



## **ADYTON CLASSIC I**

**FEINES ROTES LINSEN-SÜPPCHEN**

\*\*\*\*\*

**MOZZARELLA AUF FLEISCHTOMATE  
MIT FRISCHEM BASILIKUM**

**ANTIPASTIAUSWAHL**

**LACHS AUF REIBEKUCHEN  
MIT DILL-SENF-HONIGSAUCE**

**VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN**

**COCKTAIL VON NORDSEEKRABBen**

**GEFLÜGELSALAT IN DER ANANAS SERVIERT**

**CIABATTA, BAGUETTE,  
KRÄUTERQUARK, BUTTER UND AIOLI**

\*\*\*\*\*

**SCHEIBEN VON DER LAMMKEULE  
IN FEINER ROSMARINSAUCE, WÜRFELKARTOFFEL**

**TRANCHEN VOM SCHWEINEFILET  
AUF CHAMPIGNONRAHMSAUCE  
MIT KARTOFFELGRATIN**

**AUSWAHL AN FRISCHEM GEMÜSE**

\*\*\*\*\*

**TIRAMISU  
MASCARPONECREME MIT ERDBEERMARKE**

**PRO PERSON 30,-**



## **ADYTON CLASSIC II**

**FEINE GEMÜSE KRÄUTERCREME SUPPE**

\*\*\*\*\*

**RIESENGARNELEN UND LEICHTER COCKTAILSAUCE**

**GALIAMELONE MIT PARMASCHINKEN**

**LACHSMITTELSTÜCKE MIT SCHNITTLAUCH CREME FRAICHE**

**TRANCHEN VON ROSA GEB. RINDERFILET MIT SC.REMOULADE**

**NORDSEEKRABBENSALAT IN DER BABYANANAS**

**FRISCHE SALATAUSWAHL MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS**

**BROTAUSWAHL UND BAGUETTE, BUTTER**

\*\*\*\*\*

**BARBARIE FLUGENTENBRUST MIT FEIGEN  
IN PFEFFERRAHMSAUCE,  
ZUCKERSCHOTEN UND KARTOFFELPLÄTZCHEN**

**FILETSPITZEN " STROGANOFF "  
IN FEINER SAHNE SAUCE MIT CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, GURKEN  
UND ROTE BEETE, SPÄTZLE UND REIS**

\*\*\*\*\*

**INTERNATIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN**

**BAYRISCH CREME MIT HIMBEERMARK**

**FRISCHER OBSTSALAT**

**PRO PERSON 35,90**

## VEGGIE BUFFET I

**KAROTTENCREMESUPPE  
MIT KERBEL UND GERÖSTETEN HONIG-NÜSSEN**

\*\*\*\*\*

**QUICHE  
MIT FRISCHEN GARTENGEMÜSEN UND NÜSSEN**

**MOZZARELLAKUGELN MIT KIRSCHTOMATEN UND PESTO**

**SALAT VON PASTA,  
PILZEN, LAUCH, OLIVENÖL UND WEISSEM BALSAMICO**

**KLEINE KARTOFFELN MIT EINEM PAPRIKASALAT  
UND CREME FRAÎCHE GEFÜLLT**

**MINI-WRAPS MIT EINER FÜLLUNG  
VON FRISCHKÄSE, GARTENSALAT UND WIESENKRÄUTERN**

\*\*\*\*\*

**LASAGNE VON BLATTSPINAT,  
LAUCHZWIEBELN UND CHAMPIGNONS  
IN EINER TOMATEN-OLIVENSAUCE MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN**

**MARINIERTER TOFU  
MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN**

\*\*\*\*\*

**PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK**

**SCHOKOLADENMOUSSE  
MIT BEERENRAGOUT UND CANTUCCINI CRUNCH**





## **VEGGIE BUFFET II**

**SÜSSKARTOFFEL-KOKSSUPPE  
MIT MÖHRENCIPS**

\*\*\*\*\*

**CARPACCIO VON ROTER BEETE  
MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND WALNÜSSEN**

**MOZZARELLAKUGELN MIT KIRSCHTOMATEN UND PESTO**

**SALAT VON PASTA, PILZEN, LAUCH, OLIVENÖL UND WEISSEM BALSAMI-  
CO**

**BELUGALINSENSALAT  
MIT ZWIEBELN, OLIVEN, FETA, KIRSCHTOMATEN UND PAPRIKA**

**MINI-WRAPS MIT EINER FÜLLUNG  
VON FRISCHKÄSE, GARTENSALAT UND WIESENKRÄUTERN**

\*\*\*\*\*

**BUNTE NUDELPFANNE  
LAUCHZWIEBELN, PAPRIKA, AUBERGINE, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS,  
IN EINER TOMATENSAUCE MIT FETA ÜBERBACKEN**

**KICHERERBSEN CURRY  
MIT TOMATEN, ZWIEBELN, KOKSMILCH, MASALA UND BULGUR**

\*\*\*\*\*

**MASCARPONECREME MIT ERDBEERMARK**

**LIMONENCHESSECAKECREME  
MIT BEERENRAGOUT**

**PRO PERSON 30,00**



## ITALIENISCHES BUFFET I

**TOMATEN-GEMÜSE SUPPE**

\*\*\*\*\*

**PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE**

**GEFÜLLTE AVOCADO MIT SHRIMPSCOCKTAIL**

**ANTIPASTI AUSWAHL  
(VERSCHIEDENE EINGELEGTE GEMÜSE)**

**SCAMPISPIESSE GEMÜSE-NUDELSALAT**

**RUCOLASALAT MIT KIRSCHTOMATE UND BALSAMICODRESSING,  
FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN**

**TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO**

**CIABATTA, BAGUETTE,  
AIOLI UND KRÄUTERQUARK**

\*\*\*\*\*

**SALTIMBOCCA VON DER PUTENBRUST  
ROSMARINKARTOFFELN, MARKTGEMÜSE**

**GEGRILLTE SCAMPIS  
AUF PENNE MIT TOMATEN-GEMÜSERAGOUT**

\*\*\*\*\*

**MASCARPONECREME MIT ERDBEERMARK**

**SCHOKOLADENMOUSSE MIT ERDBEEREN<sup>28,90</sup>**

**PRO PERSON 27,50**

**10**



## ITALIENISCHES BUFFET II

TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO

VITELLO TONATO MIT THUNFISCHSAUCE

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE

EINGELEGTE SCHEIBEN VON DER ENTENBRUST  
MIT CHAMPIGNONS

ANTIPASTI AUSWAHL  
(VERSCHIEDENE EINGELEGTE GEMÜSE)

LACHS AUF REIBEKUCHEN

CIABATTA, BAGUETTE,  
AIOLI UND KRÄUTERQUARK

\*\*\*\*\*

TRANCHEN VOM SCHWEINEFILET IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

SCHEIBEN VON DER PUTENBRUST  
AUF GORGONZOLASAUCE MIT KARTOFFELGRATIN  
MARKTGEMÜSE

HAUSGEMACHTE LASAGNE

\*\*\*\*\*

KÄSEAUFWAHL MIT FRISCHEN TRAUBEN UND GRISSINI

TIRAMISU

PANACOTTA MIT ERDBEERMARK

PRO PERSON 27,50

## **SOMMERGRILLBUFFET I**

### **VOM GRILL:**

**SCHINKENGRILLWURST  
THÜRINGER ROSTBRATWURST  
SCHWEINENACKENSTEAKS  
SCHWEINEBAUCH  
MARINIERTE PUTENSTEAKS  
GRILLKARTOFFEL  
KNOBLAUCHBAGUETTE**

\*\*\*\*\*

**PELLKARTOFFELSALAT IN LEICHTEM MAYONNAISEDRESSING  
NUDELSALAT NACH OMAS REZEPT  
GURKENSALAT  
KRAUTSALAT ODER FARMERSALAT  
BLATTSALATE DER SAISON MIT 2 DRESSINGS NACH WAHL**

\*\*\*\*\*

**SOUR CREAM, CURRYDIP,  
KRÄUTERBUTTER  
ZIGEUNERSAUCE, KNOBIDIP  
SENF & KETCHUP**



## **SOMMERGRILLBUFFET II**

**VOM GRILL:**

**SCHINKENGRILLWURST  
THÜRINGER ROSTBRATWURST  
SCHWEINENACKENSTEAKS  
RINDERFILET  
GARNELENSPIESSE  
LAMMHUFTSTEAKS  
MARINIERTE PUTENSTEAKS  
CHAMPIGNONPFANNE MIT KNOBLAUCHDIP  
GRILLKARTOFFEL, MAISKOLBEN  
KNOBLAUCHBAGUETTE**

**\*\*\*\*\***

**PELLKARTOFFELSALAT  
IN LEICHTEM MAYONNAISEDRESSING  
ANTIPASTIAUSWAHL**

**\*\*\*\*\***

**SOUR CREAM, CURRYDIP,  
KRÄUTERBUTTER,  
ZIGEUNERSAUCE, KNOBIDIP  
CHILISAUCE  
SENF & KETCHUP**

## WINTERLICHES BUFFET I

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE  
MIT LACHSSTREIFEN

\*\*\*\*\*

GEFLÜGELROULADE MIT PFLAUMEN AUF  
WINTERLICHEN BLATTSALATEN IN HIMBEER- WALNUSSDRESSING

RÄUCHERLACHS AN HONIG-SENF-SAUCE

MATJESFILETS AUF HAUSFRAUENSAUCE  
MIT ÄPFELN UND ZWIEBELRINGEN

GERÄUCHERTE PUTENBRUST  
MIT PFIRSICH UND WALDORFSALAT

BROT, BRÖTCHEN, BAGUETTE UND BUTTER

\*\*\*\*\*

ENTENBRATEN IN ORANGENSAUCE  
MIT PREISELBEER -ROTKOHL, KARTOFFELGRATIN UND SPÄTZLE

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET  
MIT BACKPFLAUMEN IM SPECKMANTEL AUF CRANBERRYJUS

\*\*\*\*\*

KLEINE KÄSEAUFWAHL  
MIT FRISCHEN TRAUBEN UND SALZGEBÄCK

LEBKUCHENMOUSSE MIT PFLAUMENRAGOUT



## WINTERLICHES BUFFET II

CREMESUPPE VON WALDPILZEN  
MIT KRÄUTERSCHAUM

\*\*\*\*\*

GERÄUCHERTE PUTENBRUST  
AUF APFELSELLERIESALAT

MATJESFILETS AUF HAUSFRAUENSAUCE  
MIT ÄPFELN UND ZWIEBELRINGEN

WINTERLICHES SALATBUFFET  
AN DREIERLEI DRESSINGS

BROT, BAGUETTE UND BUTTER

\*\*\*\*\*

MIT BACKPFLAUMEN GEFÜLLTES SCHWEINEFILET  
IM SPECKMANTEL AUF CRANBERRYJUS  
MIT SPÄTZLE UND GEMÜSE

KLEINE KÄSEAUSWAHL  
MIT FRISCHEN TRAUBEN UND SALZGEBÄCK

WINTERLICHES TIRAMISU MIT WALDBEEREN UND SPEKULATIUS

PRO PERSON 26,50

## **SPANNFERKEL/WILDSCHWEIN**

**SPANNFERKEL VOM GRILL  
MIT SAUERKRAUT, REMOULADENSAUCE, SENF,  
FEINER BRATENSAUCE.**

**KARTOFFELGRATIN, BRATKARTOFFELN ODER  
KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, FRISCHER SALAT**

**AB 20 PERSONEN  
PRO PERSON 23,50**

**WILDSCHWEIN VOM GRILL  
MIT WACHHOLDERJUS,  
ROTKOHL UND ROSENKOHL, BUTTERKARTOFFELN**

**AB 30 PERSONEN  
PRO PERSON 25,00**



## 3 GÄNGE MENÜS ALS BUFFET

### MENÜ I

**KARTOFFEL-LAUCHCREME  
MIT NORDSEEKRABBen, LACHS, CROUTONS  
OFENFRISCHES BAGUETTE**

\*\*\*\*\*

**SCHWEINEFILET AUF PILZRAHMSAUCE  
MIT KARTOFFELGRATIN, BUTTERKARTOFFELN**

**FRISCHES MARKTGEMÜSE**

\*\*\*\*\*

**IM GLÄSCHEN SERVIERT:  
ROTE GRÜTZE MIT BOURBONE VANILLESAUCE**

**SCHOKOLADENMOUSSE MIT ERDBEEREN  
PRO PERSON 25,-**

### MENÜ II

**TOMATENCREMESUPPE  
MIT BASILIKUM UND CROUTONS  
OFENFRISCHES BAGUETTE**

\*\*\*\*\*

**LAMMKEULE  
MIT FEINER SAUCE, KARTOFFELGRATIN UND ROSMARINKARTOFFELN  
GRÜNEN BOHNEN MIT SPECK, BROCCOLI,  
ZUCKERSCHOTEN MIT KIRSCHTOMATEN UND FRISCHE MÖHREN**

\*\*\*\*\*

**IM GLÄSCHEN SERVIERT:  
GRIESSCREME MI RUMKIRSCHEN  
PANACOTTA MIT ERDBEERMARK**

**PRO PERSON 25,-**

**17**





## 3 GÄNGE MENÜS ALS BUFFET

### MENÜ III

KRESSESÜPPCHEN  
OFENFRISCHES BAGUETTE

\*\*\*\*\*

HÄHNCHENBRUST IM KÄSEMANTEL  
AUF TOMATENSAUCE  
MIT MARKTGEMÜSE UND PESTONUDELN

\*\*\*\*\*

IM GLÄSCHEN SERVIERT:  
ROTE GRÜTZE MIT BOURBONE VANILLESAUCE

MANGOCREME MIT MARACUJASAUCE

PRO PERSON 25,-

### MENÜ IV

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE  
MIT GEMÜSESTREIFEN UND FLEISCHKLÖSSCHEN  
OFENFRISCHES BAGUETTE

\*\*\*\*\*

ZANDERFILET  
AUF PORREÉGEMÜSE IN RAHM MIT DILLKARTOFFELN

\*\*\*\*\*

IM GLÄSCHEN SERVIERT:  
GRIESSCREME MIT RUMKIRSCHEN

ZITRONENCREME MIT HIMBEEREN

PRO PERSON 27,-



## FINGERFOOD

TOMATE MOZZARELLA-SPIESSE

ANTIPASTI MISTI AM SPIESS  
MARINIERTES, GEBRATENES GEMÜSE AM SPIESS

GEBRATENE SCAMPISPIESSE  
MIT LEICHTEM KNOBLAUCHDIP

HÄHNCHENSPIESSE "MEDITERRANEAN"

SATESPIESSCHEN MIT ERDNUSSDIP

PROSCIUTTO E MELONE  
PARMASCHINKEN MIT MELONE

JALAPÈNO - CHILISCHOTEN MIT KÄSECREME

CHORIZO-OLIVENSPIESSE

WRAPRÖLLCHEN  
IN DER PRALIENENKAPSEL MIT:

RÄUCHERLACHS

CREMIGEN SCHAFSKÄSE

SERANO SCHINKEN UND TAPAS

NORDSEEKRABBen

ANANAS UND GEKOCHTEM SCHINKEN

BACKPFLAUME IM SPECKMANTEL

DATTELN IM SPECKMANTEL

PARMASCHINKEN GRISSINI

PARMASCHINKEN MELONE SPIESS

PARTYFRIKADELLEN FEIN GEWÜRZT

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL

KÄSESPIESSE MIT TRAUBEN

MINI FRÜHLINGSROLLE

KÄSECRACKER

BLÄTTERTEIGTASCHEN VERSCHIEDEN GEFÜLLT

WÜRSTCHEN IM BLÄTTERTEIG



## DESSERT

### MINI GLÄSCHEN ALS DESSERT:

- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT JOGHURT UND PFIRSICHMARK
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT JOGHURT UND ERDBEERMARK
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT JOGHURT UND MANGOMARK
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT MOUSSE AU CHOCOLATE UND SAHNE
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT LATTE MACCHIATO MOUSSE
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT VANILLECREME UND KIRSCHCRUMBLE
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT TIRAMISU
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT PANACOTTA UND HIMBEERRAGOUT
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT MASCARPONECREME MIT ERDBEERMARK
- MINI GLÄSCHEN GEFÜLLT MIT MARACUJACREME UND MANGOSALAT

PRO STÜCK ZWISCHEN 2,50 - 3,00

### MASCAPONECREME MIT ERDBEERMARK

### TIRAMISU

### VANILLECREME MIT ERDBEERMARK

### MOUSSE AU CHOCOLATE BRAUN

### MOUSSE AU CHOCOLATE WEISS

### FRUCHTSPIESSE

### HAMBURGER ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

### SCHOKOLADENPUDDING MIT VANILLESAUCE

### CREME CARAMEL

### PANACOTTA MIT ERDBEERMARK

### FRISCHER OBSTSALAT

### MANGO-QUARK-CREME MIT MARACUJA

### GRIESSCREME MIT RUMKIRSCHEN

### GRÜNE & ROTE GÖTTERSPEISE

### WARMER APFELSTRUDEL



## CANAPEÉS ZUM EMPFANG

ZUR WAHL

6 STÜCK PRO PERSON 12,00 10 STÜCK PRO PERSON 18,00

- CANAPEÉS BELEGT MIT GRAVED LACHS UND DILLDIP
- CANAPEÉS BELEGT MIT ROASTBEEF UND REMOULADENSAUCE
- CANAPEÉS BELEGT MIT SCHAFSKÄSE UND OLIVE
- CANAPEÉS BELEGT MIT LACHSSCHINKEN
- CANAPEÉS BELEGT MIT CAMEMBERT UND TRAUBEN
- CANAPEÉS BELEGT MIT BRIE UND KIRSCHTOMATE
- CANAPEÉS BELEGT MIT GOUDA UND SALZGEBÄCK
- CANAPEÉS BELEGT MIT ROQUEFORT KÄSE
- CANAPEÉS BELEGT MIT PARMASCHINKEN UND MELONE
- CANAPEÉS BELEGT MIT RÄUCHERLACHS UND SAHNEMEERRETTICH
- CANAPEÉS BELEGT MIT GERÄUCHERTEM AAL
- CANAPEÉS BELEGT MIT GERÄUCHERTER FORELLE
- CANAPEÉS BELEGT MIT NORDSEEKRABBen
- CANAPEÉS BELEGT MIT GERÄUCHERTEM HEILBUTT
- CANAPEÉS BELEGT MIT GERÄUCHERTER PUTENBRUST UND ANANAS
- CANAPEÉS BELEGT MIT GEBRATENER HÄHNCHENBRUST UND PHYSALIS
- CANAPEÉS BELEGT MIT KASSELER UND CORNICHONS

SCHNITTCHEN AUF SCHWARZBROT, FEINBROT,  
 BAGUETTE UND VOLLKORNBROT PRO STÜCK 2,20

- SCHNITTCHEN MIT MATJESTATAR UND APFELSPALTEN
- SCHNITTCHEN MIT MATJES UND ZWIEBELRINGEN
- SCHNITTCHEN MIT GRAVED LACHS UND DILLSSENFSAUCE
- SCHNITTCHEN MIT ROTEM HERINGSSALAT
- SCHNITTCHEN MIT ROASTBEEF UND REMOULADE
- SCHNITTCHEN MIT GERÄUCHERTER MAKRELE
- SCHNITTCHEN MIT GERÄUCHERTEM FORELLENFILET
- SCHNITTCHEN MIT HÄHNCHENBRUST UND SCHNITTCLAUCHDIP
- SCHNITTCHEN MIT SCHWEINEBRATEN
- SCHNITTCHEN MIT PUTENBRUST
- SCHNITTCHEN MIT NORDSEEKRABBENSALAT
- SCHNITTCHEN MIT RÜHREI UND LACHS
- SCHNITTCHEN MIT PARMASCHINKEN
- SCHNITTCHEN MIT GEFLÜGELSALAT

## KUCHEN & TORTEN

BUTTERKUCHEN	STÜCK	1,50
APFELSTREUSEL	STÜCK	2,80
KIRSCHSTREUSEL	STÜCK	2,80
PFLAUMENKUCHEN MIT STREUSEL	STÜCK	2,80

### TORTEN

14-16 STÜCKE

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE	40,00
MARACUJASAHNETORTE	40,00
ZITRONENSAHNETORTE	40,00
KÄSEKUCHEN	35,00
SCHOKOSAHNETORTE	40,00
HERRENTORTE	40,00
GEDECKTER APFELKUCHEN	30,00
LÜBECKER-NUSSTORTE	40,00
HIMBEER-SAHNETORTE	40,00
ALLE TORTEN IN KLEIN (8 STÜCKE)	25,00
WEITERE TORTEN AUF ANFRAGE	

PORTUGIESISCHES GEBÄCK

AB 2,00



## GETRÄNKEPAUSCHALE I

AB 5 STUNDEN

**APERITIF:**

PROSECCO, PROSECCO/ORANGENSAFT, PROSECCO/MARACUJA,  
RHABARBER, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, APEROL, MINI BIERGLAS 0,1

**BIER:**

VOM FASS KÖNIGS PILSENER, DUCKSTEIN

ERDINGER HEFEWEIZEN

ERDINGER KRISTALL

ERDINGER DUNKEL

ALKOHOLFREIES BIER, ALKOHOLFREIES WEIZEN

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/ SÄFTE:**

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE

MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE, STILLES WASSER

ORANGENSAFT, APFELSAFT

WEINE: ( NACH ABSPRACHE)

**Z.B.:**

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

RHEINHESSEN, AUSGEPRÄGTE SPRITZIGE FRUCHT

MERLOT TROCKEN

VENTETO, CANTINA LE CONTESSA, TROCKEN- WEICH UND RUND

**KAFFEE/TEE:**

FILTERKAFFEE

TEE FRISCH GEBRÜHT NACH WAHL

**NACH DEM ESSEN EINEN ABSACKER :**

JUBILÄUMS AQUAVIT, LINE. HELBING KÜMMEL, OLDESLOHER KORN,  
BRENTZEN APFEL, PFLAUME

PRO PERSON UND STUNDE 4,50

## GETRÄNKEPAUSCHALE II

AB 5 STUNDEN

APERITIF:

PROSECCO, PROSECCO/ORANGENSAFT, PROSECCO/MARACUJA,  
RHABARBER

HOLUNDERBLÜTENSIRUP, APEROL, MINI BIERGLAS 0,1

BIER:

VOM FASS KÖNIGS PILSENER, DUCKSTEIN

ERDINGER HEFEWEIZEN, ERDINGER KRISTALL, ERDINGER DUNKEL  
ALKOHOLFREIES BIER, ALKOHOLFREIES WEIZEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/ SÄFTE:

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE

MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE, STILLES WASSER

ORANGENSAFT, APFELSAFT

WEINE: ( NACH ABSPRACHE) Z.B.:

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

RHEINHESSEN, AUSGEPRÄGTE SPRITZIGE FRUCHT

MERLOT TROCKEN

VENTETO, CANTINA LE CONTESSA, TROCKEN- WEICH UND RUND

KAFFEE/TEE:

FILTERKAFFEE, CAPPUCCINO, ESPRESSO

TEE FRISCH GEBRÜHT NACH WAHL

1 COCKTAIL ODER 2 MIX GETRÄNKE NACH WAHL:

Z.B. CAIPIRINHA ODER HAVANNA CLUB MIT COLA, WODKA LEMON

NACH DEM ESSEN EINEN ABSACKER :

JUBILÄUMS AQUAVIT, LINE. HELBING KÜMMEL, OLDESLOHER  
KORN,

BRENTZEN APFEL, PFLAUME

PRO PERSON UND STUNDE 6,00