

## Büffetvorschlag I zur Kommunion

Rindfleischsuppe mit  
Markklößchen und Nudeln  
Flûtes

\*

Putenbrust in Champagnersauce  
Rinderbraten in Burgundersauce  
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce  
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnenbündel  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin

\*

Mousse au chocolat  
Gemischter Obstsalat

**Preis pro Person (ab 20 Personen): 23,00 €**  
(Bei Änderungen wird der Preis für Sie individuell berechnet)

## Büffetvorschlag II zur Kommunion

Als Vorspeise bieten wir an:

Roastbeef englisch gebraten  
Parmaschinken auf Melone  
Gefüllte Schinkenröllchen  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Norweger Räucherlachs  
Geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Tomaten mit Thunfischmus gefüllt

Zum Hauptgang servieren wir:

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce  
Rinderbraten in Burgundersauce  
Putenschnitzel mit Champignonrahmsauce  
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnenbündel  
Bandnudeln und Kartoffelgratin

Dazu reichen wir zwei Salate und  
zwei Dip-Saucen aus der Auswahlliste

\*

Mousse au chocolat  
Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Flûtes

**Preis pro Person (ab 20 Personen): 26,00 €**  
(Bei Änderungen wird der Preis für Sie individuell berechnet)

## Büffetvorschlag III zur Kommunion

### Als Vorspeise bieten wir an:

Anti-Pasti-Spezialitäten, Parmaschinken auf Melone  
Roastbeef englisch gebraten, Geräucherte Hähnchenbrust  
Tomaten mit Mozzarella

### Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevettes Rosé  
Norweger Räucherlachs, Geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets und Pfefferfische  
Krabbencocktail „Helgoländer Art“  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

\*

Spargelcremesuppe

### Zum Hauptgang servieren wir:

Zanderfilet auf Gemüsebett an Safransauce  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Wiener Schnitzel vom Kalb  
Rinderbraten in Burgundersauce  
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnenbündel  
Bandnudeln und Kartoffelgratin

Dazu reichen wir zwei Salate und  
zwei Dip-Saucen aus der Auswahlliste

\*

Mousse au chocolat

Mango-Passionsfrucht-Creme

\*

Gemischte Käseauswahl mit Flûtes und Bäckerschlemmereien

**Preis pro Person (ab 20 Personen): 33,00 €**

(Bei Änderungen wird der Preis für Sie individuell berechnet)