

Vorspeisen Buffet

Ab 6 Personen je Sorte, Preise pro Person

Vegetarisch:

- Brot mit Aioli **3,50**
- Knackige Blattsalate **3,50**
mit Rohkost, frischem Obst, Joghurtdressing
und Balsamicovinaigrette
- Bruschetta **3,50**
geröstetes italienisches Landbrot, mit Tomate
und Knoblauch
- Bruschetta „formaggio“ **4,00**
geröstetes italienisches Landbrot, mit Tomate
und Knoblauch, mit Schafskäse gratiniert
- Tomate-Mozzarella **4,50**
mit frischem Basilikum und Balsamicovinaigrette
- Gemüseplatte „italienisch“ **4,50**
Aubergine, Zucchini, getrocknete marinierte
Tomaten, Oliven, Ofenpaprika

Mit Fleisch:

- Parmaschinken **4,50**
mit Melonenspalten und buntem gestoßenem
Pfeffer
- italienische Salami **5,00**
mit frischen Feigen und Honigsenf
- Roastbeef, rosa **5,50**
mit Kräuter-Duxellesmasse und Remoulade
- Entenbrust, rosa **5,90**
gebratenes Medallion auf Radicchio-Orangen-
salat
- Vitello Tonato **6,50**
Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern
- Carpaccio vom Rinderfilet **8,90**
mit Ruccola, Kirschtomaten, Parmesan und
Balsamicovinaigrette

Frisch aus dem Wasser:

- Matjes **3,50**
- Matjesfilet auf Pumpernickel mit Kräuterquark
und Zwiebeln **3,50**
- Rotbarbenfilet **4,50**
auf Apfel-Lauchzwiebelsalat mit Vinaigrette
von hellem Balsamico
- Rotbarbenfilet mediterran **5,00**
mit marinierten getrockneten Tomaten und
Oliven, auf Linsensalat
- Lachs Rösti **6,50**
Rösti aus frischer Kartoffelmasse mit haus-
gebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce
- Shrimpscocktail **6,90**
in Cocktailsauce mit Melonenkugeln
- Gambas picantes **7,50**
Gebratene Riesengarnelen in scharfem
Knoblauch-Olivenöl
- Gambas Aioli **7,50**
Gebratene Riesengarnelen in dezentem
Knoblauchdip
- Exklusive Fischplatte **9,50**
Räucheraal, Räucherlachs, Shrimpscocktail
mit Melonenkugeln, Forellenfilet Dill-
Senfsauce und Sahnemeerrettich
- Büsumer Nordseekrabben **12,50**
fein abgeschmeckt mit Zitrone und frischen
Kräutern

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109