

### **Lunchbüffet**

Hausgebeizter Lachs und Räucherfische mit Sahnemeerrettich  
Gefüllte Putenbrust mit Paprika, Zucchini und Champignons  
Rosa gebratenes Roastbeef und Coppa  
Heringsalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat und Eiersalat mit Schinken  
Auswahl frischer Salate mit zweierlei Dressing

Kartoffelrahmsuppe

Putengeschnetzeltes aus dem Wok  
mit asiatischem Gemüse und Reis

Rote Grütze mit Vanillesauce  
frischer Obstsalat

18.-- €  
ab 15 Personen

### **Rustikales Inselbüffet**

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Räucherfischplatte mit Meerrettich  
Hausgemachter Brathering mit Zwiebeln  
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfauce

Sauerfleisch mit Gurken  
Lammschinken und Lammsalami mit Radieschen  
Deftige Wurst und Schinkenplatte

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln  
Heringsalat mit Roter Beete

Krabbenrührei mit Kräutern  
Burgunderschinken  
mit Wirsing und Bratkartoffeln

Sylter Ziegenkäse  
Brotvariationen mit Butter und Griebenschmalz

Crème Caramel mit Erdbeeren  
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 22. –  
Ab 20 Personen

**Frühlingsbüffet**  
**saisonal**

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce  
Spargelsalat mit Shrimps und Kräutern  
Melonensalat mit Parmaschinken und Pfefferminz  
Matjesfilet mit Zwiebeln und krossen Speckstreifen  
Ruccola und Tomaten in Balsamicodressing

Schollenfilets mit Frühlingszwiebeln und Schnittlauch gebraten  
Garnelen mit Tagliatelle und Geigenköpfen  
Poulardenbrust mit Basilikum und Spargel  
neue Kartoffeln

Taleggio, Leerdammer  
Brot und Butter

Erdbeer-Rhabarbergrütze  
Yoghurtcreme  
Erdbeeren mit Sabayon und Grand-Marniereis  
€ 22. –  
ab 20 Personen

## **Italienisches Büffet**

Parmaschinken mit Honigmelone

Vitello tonnato

Tomaten mit Mozzarella in Balsamico und Basilikum

Coppa und Mailändersalami mit eingelegten Tomaten und Paprika

Spaghettisalat mit Thunfisch

Salat von Meeresfrüchten

Ensalada mista mit Olivenöldressing

gegrillte marinierte Sardinen mit Auberginen

Lasagne von Fischen

Canneloni mit Spinatfüllung al forno

Osso bucco in Tomatensauce

Lammhaxen in Rosmarin und Auberginen geschmort

Calamaris und Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl

Risotto, Polenta, Spaghetti

Brokkoli mit Mandeln, geschmortes Paprikagemüse

Parmesankäse, Talleggio

Tiramisu

Sabayonne

Zitronencreme mit Erdbeeren

Panna Cotta

€ 32,--

ab 40 Personen

## Sylter-Büffet

Sylter Royal Austern auf Eis

Entenkeulen mit Honig und Rosmarin glasiert  
auf Rucolasalat

Wachtelgalantine mit Stopfleber gefüllt  
auf Linsen und Trevisosalat

Räucherfischmousse mit Ketakaviar

Gebratene Scampi mit Knoblauchsauce  
Ofenkartoffel mit gebeiztem Lachs und Creme fraîche  
Blaumuscheln mit Weißwein und Gemüse

Lachs im Salzteig gebacken  
Safransauce und Spinatnudeln  
Deichlamm unter der Kräuterkruste  
Rotweinjus, Speckbohnen und Würfelkartoffeln

Variationen von Ziegenkäse  
Auswahl von Rohmilchkäsen

Brotauswahl mit Butter und Aioli

Beeren in Champagnersüppchen  
Rote Grütze mit Sahne und Vanilleeis  
Gefüllte Schokoladencrêpes mit Zwergorangenkompott

€ 43. –  
ab 40 Personen

### Morsum Kliff - Büffet

Blume von gebeiztem Lachs  
mit Dill-Senfsauce und Kräutercrêpes  
Hummermedaillons mit Curry-Chicoréesalat  
Seezungenröllchen mit Lachskaviar und gefüllten Wachteleiern  
Taubengelée mit Pfifferlingen  
Ruccolasalat und Linsen  
Rehrücken mit Weintrauben und Nüssen  
Cumberlandsauce, Waldorfsalat  
Variationen von der Gänsestopfleber  
Apfel-Ingwersalat, Brioche

Pot au feu von Meeresfrüchten mit Safran

Ganzer Loup de mer im Fenchelstrudel gebacken  
Noilly-Prat-Sauce, wilder Reis  
Kalbsrücken in Trüffeljus  
feine glasierte Gemüse, Kartoffelgnocchi

Auswahl französischer Rohmilchkäsen  
Brotvariationen mit Salzbutter

Frisch geschlagenes Grand-Marniersabayonne  
mit Beerenfrüchten und Sauerrahmeis  
Zartbittere Terrine von Valrhonachokolade  
mit Orangenbaumkuchen  
Grießkrapfen mit Mascaponeschaum  
Champagnerchalotte mit Himbeeren

€ 60. –  
ab 40 Personen

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH

### Canapées

wahlweise mit:

Gebeizter Lachs  
Räucheraal  
Parmaschinken  
Roastbeef  
Käsecrème

je € 2,40

Gänselebermousse mit Trüffeln  
Wachtelgalantine  
Scampi mit Wachtelei  
Hummermedaillon  
Lachstatar mit Ketakaviar

je € 3,20

## **Snacks - Fingerfood**

pro Person 3 Canapées und 3 Snacks

### **Canapees**

belegt mit Lachs, Aal, Shrimps,  
Parmaschinken,  
Gänselebercreme und Wachtelroulade

### **Warme Snacks**

Garnelen-Wan-Tan,  
Frühlingsrolle mit Sprossen und Entenbrust,  
Lammstrudel mit Wirsing,  
Hörnchenkartoffel mit Ketakaviar gefüllt,  
Pfannkuchenspiralen mit Pfifferlingen und Rinderfilet,  
Spanferkelkotelette im Netz gebraten.

14. – € pro Person  
ab 20 Personen

## MENÜ I

Kartoffelsüppchen mit Mettklößchen

\*

Geschmorter Tafelspitz in Burgundersauce  
Wurzelgemüse, Röstkartoffeln

\*

Bayrische Creme mit Fruchtsauce

18,00 €

## MENÜ II

Feldsalat mit Pinienkernen und Croutons

\*

Schollenfilets in der Eihülle gebraten mit Champignons  
Tomatenbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln

\*

Krokantparfait auf Mango

19,00 €

## MENÜ III

Krabbensuppe mit Dill

\*

Hamburger Pannfisch mit Pommery - Senfsauce  
auf Bratkartoffeln und Brokkoliröschen

\*

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

22,00 €

#### MENÜ IV

Röschen von gebeiztem Lachs mit Gemüseterrine  
kleine Salatvariation

\*

Deichlammkeule mit Kräuterkruste in Rotweinjus  
tomatisierte weiße Bohnenkerne, Kartoffelgratin

\*

Caramelcrème mit Erdbeeren

23,00 €

#### MENÜ V

Scampi am Rosmarinspieß gebraten  
auf Pesto - Kartoffelsalat

\*

Steinbeißerfilet im Schinkenmantel, Krabbensauce  
Blattspinat und Morsumer Kartoffeln

\*

Grießflammerie auf Gewürzorange

24,00 €

#### MENÜ VI

Nordseekrabben mit Rührei und Lachskaviar  
auf Friesenbrot

\*

Spanferkelrücken in Bier - Kümmelsauce  
Möhrengemüse und Kartoffelplätzchen

\*

Brotpudding auf Apfelgrütze

24,50 €

## MENÜ VII

Lauwarme Schillerlocken und Räucheraal  
mit Meerrettichschaum und Linsensülze

\*

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat

\*

Topfenpalatschinken  
mit Mandeleis

25,00 €

## MENÜ VIII

Doppelte Kraftbrühe mit Grießklößchen

\*

Geschmorte Ente in Orangensauce  
Rotkohl und Kartoffelkroketten

\*

Cassissorbet auf marinierter Ananas

25,00 €

## MENÜ IX

Wachtelkotelette auf lauwarmen Linsensalat  
Balsamicovinaigrette, Rucolasalat

\*

Seeteufelsteak mit Selleriestroh in Hummersauce  
auf Spitzkohl

\*

Mille feuille von Zartbitterschokolade  
mit Mascaponeschaum und Kokoseis

29,50 €

## MENÜ X

Frühlingsrolle mit Lachs und Chicorée gefüllt  
Schnittlauchjoghurt auf Friséesalat

\*

Safransuppe mit Meeresfrüchten

\*

Flugentenbrust in Feigensauce  
Brokkoli, Serviettenknödel

\*

Schokoladencrêpes mit Orangen und Caramelleis

34,50 €

## MENÜ XI

Taubensülze mit Pfifferlingen  
Löwenzahnsalat

\*

Tomatenkraftbrühe mit Quarkravioli

\*

Rinderfilet im Kräutermantel gebraten  
Schalottenjus, bunte Gemüse, Rahmkartoffeln

\*

Karthäuserklöße in Vanillesauce mit Erdbeeren  
und Sauerrahmeis

39,00 €

## MENÜ XII

Garnelen im Reisblatt gebacken, Zitronengrassauce  
Brunnenkresse

\*

Bachsaibling in Estragonsauce  
auf Gemüwestreifen

\*

Perlhuhnbrust mit Weintrauben in Wacholdersauce  
Champagnerkraut, Herzoginkartoffeln

\*

Mandeltarte in Holundersauce mit Marzipaneis

42,00 €

## MENÜ XIII

Terrine von Edelfischen in Hummersauce  
mit Salaten umlegt

\*

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste in Petersiliensauce  
Wirsingstreifen

\*

Lammrücken im Basilikummantel, Tomatenjus  
Artischocken und Bohnen, soufflierte Kartoffeln

\*

Geeistes weißes Schokoladenmousse  
auf Himbeeren

45,00 €

## MENÜ XIV

Amuse geules

\*

Carpaccio von Jakobsmuscheln und Roter Beete  
mit Salatvariation

\*

Lauwarme Wachtelterrinen  
auf dicken Bohnen in Trüffeljus

\*

Seezungenschleifen in Tomatenbutter  
auf Spinatnudeln

\*

Frischlingsrücken in Pinienkernsauce  
Kohlrabiwürfeln, Kräutergnocchi

\*

Tiramisu mit Erdbeeren

52,00 €

## MENÜ XV

Amuse geules

\*

Koriander gebeiztes Rinderfilet in Petersiliensauce  
Ruccolasalat

\*

Garnelentempura in leichter Currysauce  
Linsenrisotto

\*

Schwertfisch mit Tomaten und schwarzen Oliven  
auf Fettuccini

\*

Rehrücken in Wacholderkruste, Pfifferlingssauce  
Brokkoliröschen und Schupfnudeln

\*

Gebackene Feigen in Portweinsauce  
Pralineneis

55,00 €

MENÜ XVI

Amuse geules

\*

Variationen von Gänsestopfleber  
mit Brioche

\*

Hummeressenz mit Ravioli

\*

Steinbutt unter der Spinatkruste  
in Safransauce, gefüllte Kirschtomaten

\*

Kalbsfilet in Trüffeljus  
glasierte Gemüse und Fettuccini

\*

Quarksoufflée mit Beeren und Champagnersorbet

60,00 €