

Büfettvorschlage 2019

Ab 20 Personen

Unser Vorspeisenbüfett

15,50

Spezialitäten vom geräucherten Aal, Lachs,
und der Bachforelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren,

Marinierte Gemüse von Paprika, Auberginen,
Champignons, Artischockenherzen und Zucchini.

Pikanter Parmaschinken mit erfrischender Melone und
Buscetta, geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch
und frischen Kräutern.

Knackig frische Salate auch mariniert mit verschiedenen Dressings,
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Brot & Butter.

Ab 20 Personen

Dessert- Büfett « la bon heure»

9,90

Stellen Sie sich bitte ein Büfett aus unserem reichhaltigen Sortiment zusammen.
Gerne helfen wir bei der Zusammenstellung.

Unser Schokoladenbrunnen mit frischem Obst zu unseren Bufetts + 1.00 €

Ab 20 Personen

Das Starter- Büfett

27,50

Zarte Braten von Rind und Schwein mit feiner Rahmsoße,
Putenbrust, großer Gemüseauswahl und knackig, frischen Salaten.

Heilighenthaler Bratkartoffeln, italienische Rosmarinspalten und
reichhaltige Brot- und Brotchenauswahl mit Butter.

Roastbeef, Schinken mit Melone, Tomate Mozzarella und
gefüllte Eier. Geräucherte Spezialitäten von Lachs und der Forelle.

Rote Grütze nach Mullerart, süße Cremespeise mit frischem Obst bunt garniert
und unser großes Heilighenthaler Käsebrett.

Ab 20 Personen

Das große Heilighenthaler Büfett

36,50

Spezialitäten vom geräucherten Aal, Lachs,
und der Bachforelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Sauerfleisch, Spargelröllchen, gefüllte Wraps,
garnierte Filet- Medaillons und gefüllte Eier bunt garniert.

Knackige Salate mit verschiedenen Dressings, Tomate mit Mozzarella
und erfrischende Melonenplatte.

Herzhaftes Rührei mit Krabben und Lachsfilets aus dem Ofen.

Variation von Lamm-, Rinder-, Schweine und Puten- Braten am Büfett tranchiert,
frische Champignons in Rahm, Heilighenthaler Bratkartoffeln, Röstinchen, Gratin-
Kartoffeln und eine große Gemüsepfanne.

Auswahl von verschiedenen Desserts, wie Mousse au
Chocolat, Heilighenthaler Rote Grütze, und verschiedenen
feinen Cremespeisen.

Großes Käsebrett bunt garniert, verschiedene Brot- & Brötchensorten, Butter.

Ab 20 Personen

Unser mediterranes Büfett

36

,50

Gebratene, marinierte Gemüse von Paprika, Auberginen,
Champignons, Artischockenherzen und Zucchini.

Edler Parmaschinken mit erfrischender Melone und
Buscetta, geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern.
Vitello - Tonato, Kalbsbraten, in dünnen Scheiben mit edler Thunfischsoße

Würzig marinierte Muscheln in der Schale,
Scampi im Kartoffelmantel. Mit edler Käsecreme gefüllte Gemüse
in kalt gepresstem Olivenöl.

Tomaten Mozzarella und Basilikum,
Gebratene Lachssteaks mit Balsamico mariniert, Dorade in der Salzkruste gebacken
Capaccio vom Rind, Lachs und Zander Edle Scampi mit Aioli.

Safran- Risotto, Hirtenkäse in der Thymiankruste, Römische Nocken und
gebackene Rosmarinspalten.

Rosa gebratene Hochrippe an feiner Kräuterjus,
saftige Lammkeule mit Rosmarin,
und zartes Saltim- Bocca vom Truthahn.

Große bunte mediterrane Gemüseauswahl
und knackige Salate mit verschiedenen Dressings.

Frischer Obstsalat, hausgemachte Caramel- Creme.
Tiramisu aus eigener Herstellung und Pana Cotta Italiana, und große
Käseauswahl mit Brot und Butter.

Ab 25 Personen

Müllermeister's Galabüfett!

49,50

Fischspezialitäten vom frischen Rauch Aal, Heilbutt, verschiedene
Sorten vom norwegischen Lachs, Büsumer Krabben mit Cocktailsauce.
Hummer am Büfett für Sie tranchiert mit feiner Limonen Creme, gebratene Riesengarnelen.

Cappaccio vom Rind, Lachs und Zander
Edle Scampi mit Aioli, Roastbeef an Sauce Remoulade.
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
bunt garnierter Salat von Meeresfrüchten.

Junger Puter und zartes Rinderfilet im Ganzen gebraten
mit feiner Rahmsoße, Rehrücken, Gratin- Kartoffeln, Champignons á la Creme,
große Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise.

Hausgemachte Cremespeisen, Mousse au Chocolat, Vanilleeisbombe mit heißer Soße,
frischer Obstsalat & Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten,
Großes Käsebrett mit edlen Käsesorten bunt garniert,
großer Brotkorb mit vielen frischen Brotsorten,
knuspriges Meterbrot und Laugengebäck.

Ab 20 Personen

Mitternachtsbüfett

Sollten Sie unser "Großes Heiligenthaler Büfett" oder unser „Italienisches Büfett“ als Mitternachtsbüfett bestellen, berechnen wir **29,50** pro Gast.

Frühstück in Heiligenthal

6:30 bis 11:00 Uhr, pro Person 14,90 €.

Kaffee, Tee, Kakao,	Orangen- Apfelsaft & 1 Glas Sekt
Frisches Obst, Joghurt, Müsli,	Käsebrett & Hausmacher- Wurst
Räucherfisch und Schinken	Marmeladen und Kuchen
Rühr- Spiegel- und gekochtes Ei mehr.	Viele Brot- und Brötchensorten und vieles

Büfett und Empfänge:

Mühlenkutscheressen:

Unsere Wurstspezialitäten mit Schinken und Sauerfleisch,
dazu verschiedene Brotsorten und Butter 12,50

Gutshofvesper:

Deftige Wurstspezialitäten mit Schinken und Sauerfleisch,
Heiligenthaler Bratkartoffeln mit hausgemachter Grützwurst und
Gewürzgurke, Brot und Butter 15,90

Heiligenthaler Spanferkel:

Ein knusprig gebackenes Spanferkel wird vor Ihnen zerlegt und verteilt
20,00
dazu reichen wir verschiedene Salate und ofenfrisches Meterbrot
Spanferkelessen dito mit Heiligenthaler Bratkartoffeln und Rahmsoße 22,00

Grünkohltafel im Winter:

Heiligenthaler Grünkohl mit Bregenwurst und saftigem Kasseler, (auf
Wunsch auch mit Backe oder Bauch) Heiligenthaler Bratkartoffeln und
Heidekartoffeln 16,90

Zum Empfang - mundgerechte Leckereien kalt und warm serviert

Fein garnierte Canapés mit Lachs, Forelle, Büsumer Krabben
Käse, Schinken, Roastbeef, Filetchen, vegetarisch, etc. Stück
Gebratene Riesengarnelen, Hackbällchen, kleine Scampi Spieße, gebackene
Tiefseekrabben, gefüllte Minipasteten, gegrillte Kräuterhähnchenteile,
Bratwürstchen im Blätterteig, Pflaume im Speckmantel, Fingerfoods im
Ausbackteig 3,30

Salz- oder Teegebäck nach dem Essen, die ganze Nacht! 1,90

Wir wünschen viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres persönlichen Menüs.

Familie Zackariat.