

Klassiker Buffet 2025

Kalt:

- * Vitello Tonnato vom Kalb und Thunfisch
 - * Caesar-Salat
 - * Lachstatar und Chorizo-Öl
 - * Büsumer Krabben-Cocktail
- * Meißner Domschinken und Selleriesalat

Suppe:

- * Geflügel-Consommé, Gemüserauten, Kräuter

Warm:

- * Krosses Saiblingsfilet auf jungem Spinat
- * Kalbsfilet rosa gebraten, sautierte Pilze
- * Kürbis-Reis, Süßkartoffelcreme, Kartoffelschaum
 - * Gemüseauswahl

Dessert:

- * Weiße Schokoladencreme und Passionsfrucht
 - * Apfelstrudel und Vanillesauce
 - * Beerenkompott
- * Käseauswahl, Baguettes, Butter

Preis pro Person € 64,00

(ab 30 Personen)

Barbecue Buffet 2025

Kalt:

- * Hausgemachte Anti Pasti
- * Marinierte Garnelen und Guacamole
- * Serrano-Schinken und Honigmelone
- * Ruccola-Salat mit Pinienkernen und Parmesan
 - * Kleine Salatbar
 - * Bayrischer Kartoffelsalat

Warm:

- * Filet vom Kräuterschwein
- * Rinderrücken dry aged aus Pommern
 - * Maishähnchenkeulen
- * Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen
- * Kräuterspätzle, Röstis, Chorizo-Kartoffeln
 - * Gemüseauswahl
- * Pilze der Saison (gedünstet und gegrillt)
- * Verschiedene Dips: BBQ-Style, Honig-Senf, Kräuterquark, Smoke-Ketchup

Dessert:

- * Obstsalat im Glas
 - * Tiramisu
 - * Vanille-Creme brûlée
- * Französische Käseklassiker, Baguette, Butter

Preis pro Person € 68,00

(ab 30 Personen)

Vegetarisches Buffet 2025

Kalt:

- * Große Salatbar
- * Spargelsalat, Ruccola, Parmesan
- * Pastasalat, Taggiasche Oliven, Basilikum, Pesto rosso
- * Eingelegtes Gemüse der Saison

Suppe:

- * Apfel-Zitronengras-Süppchen

Warm:

- * Linsen-Dal mit Curry, Basmati und Kokosmilch
- * Semmelknödel, Pilze, geschmorte Zwiebel
- * Ricotta-Ravioli, Spinat, geröstete Mandeln

Dessert:

- * Schokoladenmousse und Streusel
 - * Zitronengras-Panna Cotta
 - * Rhabarberkompott
 - * Vanille-Eis
- * Käseauswahl, Baguette, Butter

Preis pro Person € 61,00

(ab 30 Personen)

Eckberg´s – Gourmet – Buffet 2025

Kalt:

- * Black Tiger–Riesengarnelen und grüner Mangosalat
- * Gebeiztes Fjordforellenfilet und Gurkenspaghettini
 - * Geräucherte Barbarie–Ente und grüner Sellerie
 - * Vitello Tonnato vom Maishuhn
- * Sashimi vom Thunfisch und eingelegter Ingwer

Suppe:

- * Steinpilz – Consommé

Warm:

- * Rinderfilet am Stück gebraten
 - * Lammcarrée “rosa”
 - * Steinbuttfilet “kross”
 - * Gemüsequiche
 - * Buntes Gemüse
- * Gebratene Drillingskartoffeln mit Rosmarin
 - * Hausgemachte Fettuccine

Dessert:

- * Frische Beerchen und Vanilleschaum
 - * Sorbetauswahl (3)
 - * Pralinen-Ganache im Glas
 - * Petit Fours und Pralinen
- * Französische Käseauswahl, Baguettes, Butter

Preis pro Person € 87,00

(ab 30 Personen)

Fingerfood Buffet 2025

- * Shrimpscocktail fruchtig-scharf
- * Beef-Tatar mit Trüffel-Mayonnaise
- * Büffelmozzarella und halbtrocknete Kirschtomaten
 - * Spargelsalat und Coppa di Parma
 - * Rote Bete und Ziegenfrischkäse

* Gazpacho "Andaluse"

- * Geschmorte Kalbsbäckchen und Sellerieschaum
- * Buttermakrele, Zuckerschoten, Kaffir-Limetten-Nage

- * Birne und Karamell
- * Himbeeren und Joghurt
 - * Opera-Schnitte

- * Käsespieße
- * Baguette, Butter

Preis pro Person € 64,00

(ab 30 Personen)