



Kalt-Warmes Buffet 2026

*Klassische Uphuser Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage
(in der Terrine, am Tisch serviert)*

Vorspeisen & Fisch

Orientalische Falafelbällchen mit Antipasti & Curry-Dip vegetarisch

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili vegetarisch

*Italienischer Büffel-Mozzarella mit
Tomate, Balsamico & hausgemachtem Pesto* vegetarisch

*Dreierlei Räucherlachs-Praline vom Hamburger Fischmarkt
mit Honig-Dill-Senf-Dip & gefüllten Eiern mit Kaviar*

*Laugengebäck, Vollkornbrot und Steinofen-Baguette
dazu Butter & Kräuterquark*

Warme Hauptgänge

*Schweinefilet mit Salbei & Speck
Französische Entenbrust mit Birnen & Preiselbeeren
Mariniertes Lachsfilet auf Beluga-Linsen
Gemüsestrudel auf geschmolzenen Tomaten, dazu Parmesanhobel* vegetarisch

Saisonale Gemüseauswahl mit Champignons vegetarisch
Kräuterkartoffeln, Kroketten vegetarisch
Sauce Bearnaise, Balsamicosauce

Käse & Dessert

*Käsebrett mit Pikantje-Gouda, Blauschimmel & Camembert
mit Feigensenf & Grissini
Mousse au Chocolat-Törtchen mit Fruchtgarnitur
Karamellisierte Crème Brûlée
mit Schattenmorellen*

*à Person € 65,90
ab 25 Personen*

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Wir bitten um EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung.
(Abrechnung erfolgt nach der Gästezahl, welche 4 Tage vor Veranstaltung gemeldet wurde.)