Haberkamp

Kalt-Warmes-Buffet 2027

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

Vorspeisen & Fisch

Orientalische Falafelbällchen & Curry-Dip vegetarisch
Gemischte Blattsalate mit Möhrenstreifen & Himbeerdressing 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
Spinat-Semmelklöße mit Steinpilzsauce, 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

á Person € 65,90
ab 25 Personen
Änderungen und Anpassungen bezüglich Unverträglichkeiten gegen Aufpreis möglich.

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.)