



HÜÜS

Bistro & Catering

"Essen und Trinken sind die drei schönsten Dinge des Lebens."

Willy Millowitsch

Suppen

Ab 5€ bis 7,50€ pro Person inkl. ofenfrischem Ciabatta und Focaccia

Feine Kartoffelsuppe (vegetarisch)

mit Lauch und Sahne

Zuckerschotensuppe (vegetarisch)

mit Schnittlauch

Zucchini Karottensuppe (vegetarisch)

mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen

Tomaten Karottensuppe (vegan)

mit Rucola

Chili Limetten Suppe (vegan)

mit Koriander und geröstetem Sesam

Kürbissuppe (vegetarisch)

mit Ingwer und Orange

Parmesansuppe

mit geriebenem weißem Sesam

Krustentier Rahmsuppe

mit Cognac, Kerbel und reichlich Garnelen

Gulaschsuppe

mit reichlich Einlage sowie Thymian und Paprika

Toskanischer Rindereintopf

mit Gemüse, Lorbeer, getrockneten Tomaten sowie Oliven geschmort

Fingerfood Buffet (Auswahl)

6 Teile ab 8€ pro Person

Canapé mit geräuchertem Lachs und Ei

Apero mit Eiersalat, Krebschwänzen, Dill und Tomate

Apero mit Geflügelsalat und Frucht

Couscoussalat mit geräucherter Entenbrust

Gurken Chili Salat mit hausgebeiztem Lachs

Canape mit Camembert und Früchten

Gebackene Garnelen im Kokosmantel

Gorgonzola Canape mit Thymianhonig und Birne

Pizzette mit Spinat und Mozzarella

und und und... sprechen Sie uns an!

Antipasti Buffet (Auswahl)

Ab 17,50€ pro Person

Eingelegtes gegrilltes Gemüse

mit Pesto, Parmesan und Kräutern

Caprese (Tomate mit Mozzarella und Basilikum)

Zucchinicarpaccio

mit mariniertem Rind

Garnelen im Gemüse Knoblauchsud

Pochierter Lachs mit Salsa verde

Piccata milanese

mit Zitrone und italienischem Landschinken

Toskanischer Nudelsalat

mit rotem Pesto, Rucola und Schafskäse

und und und... sprechen Sie uns an!

Spanisches Buffet (Auswahl)

Ab 17,50€ pro Person

Pollo atum (Hähnchen in Thunfisch Kapernsauce)

Boquerones (Sardinenfilets in Weißweinessig)

Salpicón de mariscos (Meeresfrüchte Salat)

Pinchos (kleine Geflügelspieße mit Paprika gefüllt)

Thunfischmus mit roten Zwiebeln

Sauce Aioli

Rindermedaillons in Schalotten Chili Sud

Gebratenes Lachsfilet in Apfelwein

Papas arrugadas (kleine kanarische Kartoffeln) mit Mojo rojo

Tortilla (vegetarisch)

Und und und... sprechen Sie uns an!

Rustikales Buffet (Auswahl)

Ab 17,50€ pro Person

Hausgebeizter Graved-Lachs

mit Honig-Senfsauce

Marinierter Schild

in Sherry-Wacholder-Zwiebelmarinade

Gebackene Schollenfilets

mit hausgemachter Remoulade

Panierte Limfjord-Muscheln

mit Curry-Dip

Geräucherte Forelle, Räucherlachs und Garnelen

Westküstensalat

mit Kartoffeln, Grönlandgarnelen und Nordseekrabben in Dillmayonaise

Holsteinischer Gurkensalat mit Dill

Gebackener Schweinerücken mit Backpflaumen Sauce

und und und... sprechen Sie uns an!

Warme Hauptgerichte (Auswahl)

Ab 9,50€ bis 18€ pro Person mit Beilagen nach Wahl (Kartoffelgratin, Gnocchi, Rosmarinkartoffeln, Couscous oder Patnareis)

Gemüsecurry

mit Koriander, Sesam, Ingwer und Chili

Boeuf Bourguignon in Rotweinsauce

mit Schalotten und Karotten geschmort

Geschnetzeltes von der Putenbrust "Dijoner Art"

mit Champignons und grobem Senf

Involtini (Roulade) von der Maispoularde

mit Spinat und Käse gefüllt in Weißweinjus

Zitronenhähnchen in Thymiansauce mit Zucchini

Saltimbocca von der Maispoularde

mit Salbeifüllung und Weißweinsauce

Lammcurry

mit Zitronengras, Limone und Gemüse geschmort

Mediterrane Fischpfanne

mit Gemüse und Tomate in Kräuterrahmsauce

Desserts

Ab 3,50€ pro Person

Panna cotta mit Erdbeerpüree

Tiramisu mit Kaffee und Amaretto

Mascarponecreme mit Himbeersugo

Creme brulee

und und und... sprechen Sie uns an!