

## Angebotsvorschlag

### Brunch Nordwind



Frische Brötchenauswahl, frisches Schwarzbrot  
Hausgemachte Erdbeerkonfitüre, Honig und Nutella  
Holsteiner Katenmettwurst, Holsteiner Schinken, Zwiebelmett und eine gemischte Käseauswahl  
Butter, Räucherlachs, hausgemachte Feinkostsalate  
Kräuter-Rührei mit krossem Speck  
Lübecker Matjestopf  
Krustenbraten vom Susländer Schwein  
Gegrillte Hähnchenbrust auf Waldpilzrahmsauce  
Gedünstetes Wildlachfilet auf Blattspinat  
Original Nürnberger Rostbratwürstchen  
Bratkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Gemüsereis  
Schokoladenpudding mit Eierlikör  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Inkl. Kaffee, Tee und Orangensaft  
1 Begrüßungssekt

Gerne bieten wir Ihnen eine hausgemachte Kuchen-/ und Tortenauswahl an. Sprechen Sie uns hierzu gerne an

## Angebotsvorschlag

### Holsteiner Buffet

#### Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe mit krossen Mettwurstscheiben

#### Kalte Speisen

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade

Rosa Roastbeef mit Remoulade

Holsteiner Kartoffelsalat

Travemünder Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Trauben

#### Warme Speisen

Saftiger Kasselerbraten auf gestovtem Spitzkohlgemüse

Jungschweinkabonade, paniert und in Butter gebraten

Knusperdorschfilet auf Dillrahmsauce

#### Beilagen

Bratkartoffeln, Kartoffel-Sellerie-Stampf

Bunte Rüben

Frische Salate, Brotauswahl

Butter und verschiedene Dips

#### Dessert

Rote Grütze mit hausgemachter Bourbon-Vanillesauce

Lübecker Plettenpudding

## Angebotsvorschlag

### Bayrisches-Schmankerl-Buffet

#### Kalte Speisen

Bayrisches Wirtshausbrotzeit:

mit Tiroler Schinkenspeck

Landjäger

Obazda

frischer Radi

Wurstsalat

Allgäuer Käseauswahl

#### Warme Speisen

Knusprige Bauernente aus dem Rohr

Bayrischer Schweinsbraten mit rescher Kruste

Frisch gebackener Leberkäs'

#### Beilagen

Lauwarmer Speck-Kartoffelsalat

Blaukraut

Knödel/Serviettenknödel

Brotauswahl mit frischen Brezn, Bauernbrot und Laugenstangen

verschiedene Dips, Griebenschmalz und Butter

#### Dessert

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Warmer Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

## Angebotsvorschlag

### Spanisches Buffet

#### Kalte Speisen

##### Gemischte Tapas:

Serrano-Schinken im Chicoreeblatt

Manchegokäse mit Tomaten- Trauben- Dip

Tortilla Espanol

Eingelegte Gambas mit Aioli

Marinierter Octopus

Ensalada de papa (spanischer Kartoffelsalat mit Oliven und Chorizo)

Brotauswahl

#### Warme Speisen

Paella „Andaluz“ mit verschiedenen Gemüsen, Huhn und frischen Muscheln

Bocadillo „Luomo“, gegrillter Jungschweinerücken mit Paprika und roten Zwiebeln

Gebratene Doradenfilets

Papa Arrugadas (Kartoffeln in Meersalz gebacken)

Pisto Manchego (spanisches Gemüseragout)

#### Dessert

Creme Catalan

Tarta de Santiago  
(Traditionelle spanische Mandeltorte)

## Angebotsvorschlag

### Buffet Nordwind

#### Kalte Speisen

Roastbeef mit Remouladensauce  
Mariniertes mediterranes Gemüse  
Büffelmozzarella mit eingelegten Kirschtomaten und Rucola  
Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Große Käseauswahl mit Trauben  
Dips und Saucen  
Gemischte Brotauswahl

#### Warme Speisen

Gegrilltes Premium-Lachsfilet  
Krustenbraten vom Susländer Schwein mit Dunkelbiersauce  
Saltimbocca von der Bio-Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei  
Zartes Gulasch vom Salzwiesenlamm

#### Beilagen

Gnocchis in Salbeibutter  
Bratkartoffeln  
Frühlingslauch-Kartoffelstampf  
Blattspinat  
Bunte Rüben aus dem „Alten Land“

#### Dessert

Schokoladen-Panna-Cotta von 85%iger Valrhona Schokolade  
Warmer Kaiserschmarrn mit Apfelkompott  
Frischer exotischer Obstsalat

## Angebotsvorschlag

### Mediterranes Buffet

#### Suppe

Gazpacho mit Ciabattacroutons

#### Kalte Speisen

Gemischte Antipasti:

Auberginen-Fetacreme

Rucola-Kirschtomatensalat mit Büffelmozzarella

Polentataler mit Ziegenfrischkäsecreme und Feigen

Parmaschinken, Mailänder Salami und Manchego-Käse

Verschiedene Salate, Dips, Kräuterbutter und eine gemischte Brotauswahl

#### Warme Speisen

Saltimbocca á la Romana

Geschmorte Lammhaxen

Gegrillte Doradenfilets mit Limetten-Olivenöl

Gegrillte Riesengarnelen

#### Beilagen

Gebackene Babykartoffeln mit Rosmarin

Blattspinat

Gnocchis in Trüffelbutter

#### Dessert

Panna Cotta mit Mangomark

Magdalenas mit Licor 43 Creme

Bunter Melonensalat mit Limoncello

## Angebotsvorschlag

### Italienisches Buffet

#### Antipasti

Ciabatta-Tomatensalat mit Büffelmozzarella  
Luftgetrockneter ital. Landschinken  
ital. Käseauswahl mit Grissini und Trauben  
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

#### Warme Speisen

Saltimbocca „Romana“  
Piccata Milanese  
Loup de Mer (Wolfsbarsch auf grünem Spargel)  
Gegrillte Wildfang-Garnelen

#### Beilagen

Gnocchis in Salbeibutter  
Tagliatelle Spinachi  
Rosmarinkartoffeln  
Blattspinat  
Gegrilltes ital. Gemüse mit Parmesanspäne  
Brotauswahl, verschiedene Dips und Butter

#### Dessert

Panna Cotta mit Mangomark  
Tiramisu  
Frischer Melonensalat mit Limoncello parfümiert

## Angebotsvorschlag

### „Nordwind Deluxe“

#### Suppe (am Tisch serviert)

Oxtail-Claire mit Chesterstange

#### Kalte Speisen

Rosa Roastbeef vom Angus Rind

Flußkrebssalat mit Granatapfel

Travemünder Rauchfischvariationen mit Meerrettichsahne

Große Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter und verschiedene Dips

#### Warme Speisen

Rinderfilet im Ganzen vom Husumer Rind auf Portwein-Schalotten

Carreé vom Iberico-Schwein am Knochen Gegrillt

Rücken vom Salzwiesen-Lamm unter mediterraner Kräuterkruste

Filet vom Wolfsbarsch, kross auf der Haut gebraten

#### Beilagen

Getrüffeltes Pastinakenpüree

Hausgemachte Spaghetti mit Parmesan-Rucola-Pesto

Kartoffelbaumkuchen

Ratatouille

Gegrillter grüner Spargel

Mangoldgemüse in Rahm

Verschiedene frische Salate, internationale Käseauswahl

#### Dessert

Mousse von weißer und dunkler Valrhona-Schokolade

Crème Brûlée

Panna Cotta von 85%ger Valrhona-Schokolade mit Salzkaramell

Gemischte Petite Fours