



Fürst Bismarck Mühle

Deutsche Buffetvariationen

Stand April 2012 / Hiermit verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit

Alle Angebote gelten erst ab einer Gästeanzahl von 25 Personen. Sofern Sie einen kleineren Gästekreis bewirten möchten, stellen wir gerne ein individuelles Menue aus unserer aktuellen Restaurant-Speisenkarte für Sie - und gemeinsam mit Ihnen - zusammen.



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Schönhausen

€ 25,50 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum (*am Tisch serviert*)
- ★ Gebratene Poulardenbrust auf Waldpilzen mit Tagliatelle

Kalte Fischspezialitäten

- ★ Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich
- ★ Milder Rauchlachs mit Sahneerrettich
- ★ Pochierte Lachsmedaillons mit Sauce Verte
- ★ Geräucherte Makrelenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich
- ★ Zarte Matjesfilets mit Hausfrauen Sauce

Kalte Fleischspezialitäten

- ★ Zartrosa Roastbeef mit Kräuterremouladensauce
- ★ Saftige Kasslerscheiben auf Krautsalat mit süßem Senf
- ★ Honigmelone mit Holsteiner Katenrauchschinken

Kleine Antipastiauswahl

Frische Champignons in leichtem Knoblauchöl / Zucchinischeiben in Curry gebraten /
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum / Karotten in Basilikumsahne

Salate / Brot

- ★ Salate der Saison mit American Dressing / Brot und Butter

Dessert und Käse

- ★ Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce
- ★ Kleine Käseauswahl mit weißen und blauen Trauben



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Friedrichsruh

€ 29,00 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen (*am Tisch serviert*)
- ★ Original Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln

Kalte Fischspezialitäten

- ★ Ganzer pochierter Lachs mit seinem Kaviar und Sauce Verte
- ★ Hausgemachter Gravedlachs mit Dillsenfauce
- ★ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- ★ Marinierte Würfel vom Steinbeißer auf Ruccolasalat mit Tomatenvinaigrette
- ★ Matjes "Hausfrauen Art"

Kalte Fleischspezialitäten

- ★ Schweinemedallions mit gerösteten Zwiebeln
- ★ Zartrosa Roastbeefscheiben mit hausgemachter Remouladensauce
- ★ Pikante Poulardenkeulen mit Ananas und Lauch-Maissalat

Bunte Antipastiauswahl

Champignons in leichtem Knoblauchöl / Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum / Schalotten, in Rotwein mariniert / Paprika süß/sauer Karotten in Basilikumsauce / eingelegte Oliven

Salate / Brot

- ★ Salate der Saison mit Italian- und French-Dressing / Brot und Butter

Dessert

- ★ Mandel – Amaretto Creme mit Aprikosen-Mangokompott

Käse

- ★ Französische Käseauswahl mit bunten Trauben



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Varzin

€ 34,65 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Grüne Pfefferrahmsuppe mit frischen Feigen (*am Tisch serviert*)
- ★ Farfalle mit Lachswürfeln in Tomaten-Sahnesauce
- ★ Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons und wildem Reis

Kalte Fischspezialitäten

- ★ Medaillons vom norwegischen Fjordlachs pochiert mit Sauce Verte
- ★ Hausgebeizter Gravedlachs mit Dillsenfcreme
- ★ Milder Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
- ★ Tatar von Matjes mit Äpfeln und Gurke
- ★ Meeresfrüchtesalat

Kalte Fleischspezialitäten

- ★ Schweinemedallions auf buntem Linsensalat
- ★ Tranchen vom Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
- ★ Pikante Poulardenkeulen mit Ananas auf Lauch-Maissalat
- ★ Andalusischer Seranoschinken auf Ogenmelone

Bunte Antipastiauswahl

Champignons in leichtem Knoblauchöl / Paprikastreifen süß/sauer / Karotten mit Basilikumsauce / Auberginen in Parmesan-Eihülle / Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Salate / Brot

- ★ Bunte Salate der Saison mit French-Dressing / Brot und Butter

Dessert

- ★ Braunes und weißes Mousse au Chocolat mit eingelegten Rumkirschen

Käse

- ★ Kleine Käseauswahl mit Trauben



Fürst Bismarck Mühle *Buffet Prinzregent*

€ 43,50 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Hummerschaumsuppe mit Gemüsestreifen und Armagnac (*am Tisch serviert*)
- ★ Spitzen vom Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Broccoli und Spätzle oder Reis

Kalte Fischspezialitäten

- ★ Ganzer pochierter Lachs mit seinem Kaviar und Sauce Verte
- ★ Hausgemachter Gravedlachs mit Dillsenfauce
- ★ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- ★ Finkenwerder Rauchaal mit Kräuterrührei
- ★ Büsumer Krabben mit Cocktailsauce
- ★ Geräuchertes Heilbuttfilet mit Ginsahne

Kalte Fleischspezialitäten

- ★ Kalbsmedaillons auf gebratenen Austernpilzen mit Kirschtomaten und Dijon-Rosmarinsauce
- ★ Barberie Entenbrust auf Zuckerschotensalat mit Honig-Ingwer Sauce
- ★ Lammroastbeef mit Kräuterkruste auf Tomaten-Olivenvinaigrette und Knoblauchcroutons
- ★ Original Bündner Fleisch mit Melonenspalten

Bunte Antipastiauswahl

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum / Champignons in leichtem Knoblauchöl / Paprikastreifen süß/sauer / Piccata von der Aubergine, in Parmesaneihülle / Meeresfrüchtesalat "Frutti di Mare"

Salate / Brot

- ★ Salatbowle mit drei verschiedenen Dressings / Brot und Butter

Dessert

- ★ Crêpes gefüllt mit Mocca-Schokoladenmousse und Ananaswürfeln in Drambuie

Käse

- ★ Erlesene Käseauswahl mit roten und weißen Trauben, Feigen und Pumpernickel



Fürst Bismarck Mühle

Gala Buffet Fürst von Bismarck

€ 65,60 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Cremesuppe von frischen Steinpilzen mit Trüffelklößen *(am Tisch serviert)*
- ★ Seeteufel und Hummerkrabben auf Safran-Dillschaum mit italienischem Blattspinat und feinen Bandnudeln
- ★ Gefüllte Perlhuhnbrust auf Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin
- ★ Halber Hummer mit Chardonnayschaum, Cocktailsauce und geschlagener Zitronenbutter

Kalte Fischspezialitäten

- ★ Ganzer pochierter Lachs mit seinem Kaviar und Sauce Verde
- ★ Hausgemachter Gravedlachs mit Dillsenfauce
- ★ Geräuchertes Heilbuttfilet mit Ginsahne

Kalte Fleischspezialitäten

- ★ Tournedos vom Rind und Kalb auf mariniertem Edelpilzsalat
- ★ Rehrücken "Imperial" mit pochierter Williamsbirne und Sauce Cumberland
- ★ Hausgemachtes Entenleberparfait mit Grappa -Traubenragout
- ★ Lamm im Strudelteig mit Ratatouillegemüse auf Beerlauchjoghurt

Bunte Antipastiauswahl

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum / Champignons in leichtem Knoblauchöl
Paprikastreifen süß/sauer / Piccata von der Aubergine, in Parmesaneinhülle /
Meeresfrüchtesalat "Frutti di Mare" / Vitello Tonato - feine Kalbfleischscheiben mit
Thunfisch-Kapernsauce / Exotischer Shrimpsalat mit Melonenkügelchen und Avocado

Salate / Brot

- ★ Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings / Brot und Butter

Käse und Dessert

- ★ Internationale Käseauswahl mit Stilton Käse in Portwein, Kräckern, Pumpernickeln und bunten Trauben
- ★ Crêpes "Suzette"
- ★ Weißes und braunes Mousse au Chocolat
- ★ Pralinen Parfait Profiteroles mit verschiedenen Füllungen
- ★ Exotische Fruchtauswahl und verschiedene Fruchtsaucen