



Fürst Bismarck Mühle

Menuevorschläge
Deutsche Buffetvariationen

Stand 01. März 2009

Bitte beachten Sie, dass die Buffetvorschläge aufgrund der Dekorationsstücke erst ab 25 Personen gelten und in jedem Fall wird die Suppe serviert. Das heißt aber natürlich nicht, dass wir Ihre Feier nicht auch für weniger Gäste ausrichten übrigens auch gern in Ihren eigenen vier Wänden.



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Ratsherren

€ 17,50 pro Person

* * *

Warm

Deftiger Spiesrollbraten
mit Bier-Kümmeljus und Krautsalat

* * *

Kalt

Zartrosa Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Hamburger "Bouletten" mit marinierten Senfgurken
Pikant marinierte Hähnchenteile auf Curryreis

* * *

Variationen von Hering und Matjes mit verschiedenen Saucen
"Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sauerrahmsauce
milder Currysauce
würziger Tomaten Pfeffersauce
Hausgemachte Bratheringe mit roten Zwiebeln

* * *

Salate der Saison mit American Dressing
Rustikale Brotauswahl mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln

* * *

Fortsetzung auf der nächsten Seite



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Ratsherren

Fortsetzung

* * *

Dessert

Bayrisch Creme mit Himbeermark

oder

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne

* * *

Käse

Kleine Käseplatte

mit gemischten Trauben

* * *



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Schönhausen

€ 25,50 pro Person

* * *

Warm

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Gebratene Poulardenbrust auf Pilzragout mit grünen Bandnudeln

* * *

Kalte Fischspezialitäten

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Pochierte Lachsmedaillons mit Sauce Verte

Geräucherte Makrelenfilets

Matjesfilet "Hausfrauen Art"

* * *

Kalte Fleischspezialitäten

Zartrosa Roastbeef mit Kräuterremouladensauce

Saftige Kasslerscheiben auf Krautsalat mit süßem Senf

Honigmelone mit Holsteiner Katenrauchschinken

* * *

Fortsetzung auf der nächsten Seite



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Schönhausen

Fortsetzung

* * *

Kleine Antipastiauswahl

Frische Champignons in leichtem Knoblauchöl

Zucchinischeiben in Curry gebraten

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Karotten in Basilikumsahne

* * *

Kalt

Saisonsalate mit American Dressing

Brot und Butter

* * *

Dessert

Hamburger Rote Grütze

mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce

* * *

Käse

Kleine Käseauswahl

mit weißen und blauen Trauben

* * *



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Friedrichsruh

€ 29,00 pro Person

* * *

Warm

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen

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

* * *

Fortsetzung auf der nächsten Seite



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Friedrichsruh

Fortsetzung

* * *

Bunte Antipastiauswahl

Champignons in leichtem Knoblauchöl

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Schalotten, in Rotwein mariniert

Paprika süß/sauer

Karotten in Basilikumsauce

ingelegte Oliven

* * *

Kalt

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

* * *

Warm

Grüne Pfefferrahmsuppe mit frischen Feigen

Farfalle mit Lachswürfeln in Tomatensahnesauce

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

Roastbeeftranchen mit hausgemachter Remouladensauce

Pikante Poulardenkeulen mit Ananas auf Lauch-Maissalat

Andalusischer Seranoschinken auf Ogenmelone

* * *

Fortsetzung auf der nächsten Seite



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Varzin

Fortsetzung

* * *

Bunte Antipastiauswahl

Champignons in leichtem Knoblauchöl

Paprikastreifen süß/sauer

Karotten mit Basilikumsauce

Auberginen in Parmesaneihülle

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

* * *

Kalt

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

* * *

Warm

Hummerschaumsuppe mit Gemüwestreifen und Armagnac
Rinderfiletspitzen 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
Bündner Fleisch mit Ogenmelone

* * *

Fortsetzung auf der nächsten Seite



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Prinzregent

Fortsetzung

* * *

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"

* * *

Kalt

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

* * *

Warm

Creemesuppe von frischen Steinpilzen mit Trüffelklößen

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 Verte

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

* * *

Fortsetzung auf der nächsten Seite



Fürst Bismarck Mühle

Gala Buffet Fürst von Bismarck

Fortsetzung

* * *

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 Melonenkugelchen und Avocado

* * *

Kalt

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

* * *

Käse

Internationale Käseauswahl

mit Stilton Käse in Portwein, Kräckern, Pumpernickeln und bunten Trauben

* * *

Fortsetzung auf der nächsten Seite



Fürst Bismarck Mühle

Gala Buffet Fürst von Bismarck

Fortsetzung

* * *

Große Dessertlandschaft

Crêpes "Suzette"

Weißes und braunes Mousse au Chocolat

Pralinen Parfait

Profiteroles mit verschiedenen Füllungen

Exotische Früchteauswahl

und verschiedene Fruchtsaucen

* * *