

LA DOLCE VITA - ITALIENISCHES BUFFET

Am 23. Juli 2026 ab 18 Uhr

Antipasti

Carpaccio di Manzo al Pesto di Basilico - Carpaccio vom Rind | Basilikumpesto

Caprese Classica – Tomate-Mozzarella | Basilikum

Tacchino Tonnato - Zarte Pute | Thunfischsauce | Kapernäpfeln

Verdure Grigliate alle Erbe Mediterranee -

Champignons | Paprika | Auberginen | Zwiebeln | Zucchini,
gegrillt mit nativem Olivenöl mit frischen mediterranen Kräutern

Olive Miste all'Italiana – Auswahl verschiedener Olivensorten

Insalata di Fagioli Bianchi - Weißer Bohnen Salat mit Tomaten-Concassée

Selezione di Salumi e Formaggi Italiani -

Italienische Schinken - und Käsespezialitäten

Insalate Fresche - Salatbar | Toppings | Dressings

Pane Italiano con Tapenade - Focaccia | Ciabatta | Oliventapenade | Tomaten-Paprika-Tapenade

Zuppa

Zuppa di Pomodoro - Italienische Tomatensuppe

La Pasta dal Vivo – Live-Cooking-Station

Pasta su Misura - Stellen Sie Ihr persönliches Pastagericht zusammen und lassen Sie es frisch vor Ihren Augen zubereiten.

Salse della Casa

Puttanesca-Sauce | Arrabiatta-Sauce | cremige Pesto-Sauce

Ingredienti a Scelta

Garnelen | Hähnchenbruststreifen | Rinderstreifen

Gemüse | geriebener Parmesan

Secondi Piatti – Hauptgerichte

Ossobuco all'Italiana - Klassisch geschmortes Ossobuco

Risotto ai Funghi – Cremiges Pilzrisotto

Dolci

Panna Cotta Classica - Klassische italienische Sahnecreme

Crema al Limone – Erfrischende Limonencreme

Tiramisù della Casa - Hausgemachtes Tiramisù

Selezione di Gelati - Auswahl verschiedener Eisspezialitäten

€ 41,00 pro Person



BARBECUE-BUFFET **am 24. Juli 2026 ab 18 Uhr**

Vorspeisen und Salate

Mozzarella | Tomaten-Basilikum-Marmelade
Kartoffel-Specksalat oder vegetarischer Kartoffelsalat

oder vegetarischer Nudelsalat
Grüner Spargelsalat | Speck
Feuriger Rindfleischsalat
Wassermelone-Gurke-Feta-Minz-Salat

„Großes Salatbuffet“

Blattsalate der Saison | Cocktailtomaten | Gurken | Paprikastreifen
Mais | Karottenraspeln | Thunfisch | Käsestreifen
Streifen von gekochtem Schinken | Weißbrot-Croûtons
Auswahl von Essig und Öl | Kräuter-Vinaigrette | Joghurt-Dressing

Finnenbrot | Baguette | zweierlei Butter
Oliven-Tapenade | Tomaten-Paprika-Tapenade

Hauptgänge vom Grill

Entrecôte | marinierte Hähnchenbrust
Verschiedene Grillwürstchen (u. a. Geflügelwürstchen)
Hausgemachte Frikadellen

* * *

Fischfilet auf Gemüsebett - in der Folie gegart

* * *

Feta-Käse auf Gemüsebett - in der Folie gegart

* * *

Gemüsetaschen

* * *

Ofenkartoffel | Sour Cream | Verschiedene Saucen

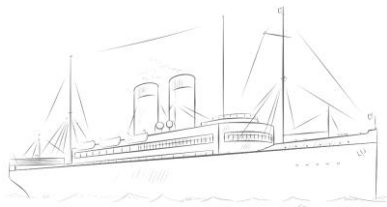
Desserts

Gegrillte Ananas und Wassermelone
Mousse Variation
Sorbet-Variation
Obstsalat

€ 41,00 pro Person



NORDDEUTSCHES BUFFET **am 25. Juli 2026 ab 18 Uhr**



Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe

Vorspeisen und Salate

Räucherfisch Variation | Honig-Senf-Dill-Sauce
Matjesfilets | Hausfrauensauce
Shrimps-Cocktailsalat | Orange | Chicorée
Schinken & Wurstspezialitäten (u. a. Blut- und Mettwurst) | Minifrikadellen
Gewürzgurken und Senf Oliven
Holsteiner Katenschinken auf Pumpernickel
Tranchen vom Schweinefilet | eingelegte Apfel-Karottenspalten | Beeren Sauce
Rote Bete Carpaccio | Ziegenkäse | frisch geriebener Apfel und Meerrettich
Kartoffelsalat Hamburger Art | Gurken-Dill-Salat
Salatbar | Toppings | Dressings
Bauernbrot, Baguette, Finnenbrot | Butter

Hauptgerichte

Schweinefilet "Hamburger Kaufmann's Art"
Hamburger Pannfisch Senf Sauce
Hamburger Labskaus | Rollmops | Gewürzgurken | Spiegelei

Birnen-Bohnen-Kartoffel-Eintopf | Räuchertofu

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Salzkartoffeln
Gemischtes Gemüse

Desserts

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce
Beeren-Mousse
Franzbrötchen Tiramisu
Himbeer-Mascarponecreme mit Schokoladen Crunch

€ 41,00 pro Person