

Liebe Gäste,

bitte verstehen Sie nachstehende Buffets als Anregung für Ihren Anlass zu feiern. Es ist Ihr besonderer Tag.

Gern beraten wir Sie individuell in der Auswahl der Speisen.

Uns liegt es am Herzen, dass der Tag Ihrer Veranstaltung mit frischen, saisonalen Produkten bestmöglich untermalt wird.

Wir freuen uns auf Sie!

Christian Wentzkat
und das ganze St. Esprit Team

Büffet St. Esprit

Kalte Speisen

Gebeizter Lachs und geräucherter Heilbutt mit Meerrettich – Joghurtsauce
Salat von Eismeershrimps mit Nussöl und Sherryessig
Galantine von der Freilandpoularde mit pikantem, fruchtigem Chutney
Eingelegte gegrillte Gemüse mit Olivenöl
Meeresfrüchtesalat/Spargelsalat (nach Saison)
Fetakäsesalat mit Paprika und Gurke
Tomatensalat mit Mozzarella und Pesto
Großer Salatkorb aus dem Schrebergarten mit zweierlei Dressings

Warme Speisen

Entrecôtes mit Burgunderjus
Gebratene kleine Kartoffeln mit Thymian
Kleine gefüllte Gemüsequiches
Variation von gedünsteten Fischen mit leichter Rieslingsahne
Reispilaw
Saisonale Gemüseauswahl

Käse

Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen

Desserts

Salat von frischen Früchten
Mousse au Chocolat
Brownies
Joghurtcreme mit Fruchtsauce

€ 39

Norddeutsches Büffet

Kalte Speisen

Stremellachs
Glückstädter Matjes Hausfrauen Art
Terrine von Zander mit Aal
Fischleckereien von der Norddeutschen Küste
Husumer Krabbensalat
Gebratener Schweinerücken mit Pfeffergurken
Tafelspitzsülze
Holsteiner Katenschinken
Pellkartoffelsalat
Tomatensalat
Gurkensalat mit Schmand
Spargelsalat, Vinaigrette (nach Saison)

Warme Speisen

Kalbsfricandeau mit Majoran gebraten
Schweinefilet mit Senf im Schinkenmantel
Schollenfilets auf gedünsteten Karotten, Estragonsauce
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Hamburger Eierschwämme
Gemüseauswahl

Käse

Käse aus der Husumer Biokäserei

Desserts

Beerengrütze mit Vanillesauce
Reis Trauttmansdorff
Schokoladentorte
Apfelstrudel mit Marzipaneis

€ 42

Mediterranes Büffet
„Rund um das Mittelmeer“

Kalte Speisen

Carpaccio mit Parmesan, Rucola und schwarzem Pfeffer
Boquerones mit Olivenöl und Petersilie
Coppa di Parma mit Melone und Iberischer Schinken mit Feige
Terrine von gebratenem Gemüse mit eingelegten Garnelen und schwarzen Oliven
Salat von marinierten Fischmedaillons “Bouillabaisse Art” mit Baguette und Safrandip
Verschiedene Anti Pasti
Caprese
Nudelsalat mit luftgetrockneter Salami aus Südfrankreich
Artischockensalat mit Tomate

Warme Speisen

Lammkeule mit Aromaten gebraten mit Thymiansauce
Kalbsschnitzel in Marsalasauce
Saltim Bocca vom Steinbeißer mit Zitronen – Rosmarinsauce
Papas Arrugadas mit roter und grüner Mojo
Gnocchi mit Tomaten, Oliven und Rucola, Ratatouille

Käse

Auswahl von Käsen vom Mittelmeer

Dessert

Tiramisu
Spanischer Mandelkuchen
Tarte Tatin mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Salat von frischen Früchten mit karamellisierten Pinienkernen und Maraschino

€ 46

Internationales Büffet
„All around the world“

Kalte Speisen

Ganzer garnierter Lachs mit buntem Pfeffer und Senf – Dillsauce
Geräucherter Heilbutt mit Sahnemeerrettich
Italienische und Spanische Schinken mit Melone und Feige
Galantine vom schottischen Schwarzfederhuhn mit Picalili
Thailändischer Garnelensalat mit Chili und Zitronengras
Pikanter Salat von gebratenen Rindfleischstreifen mit gerösteten Erdnüssen
Carpaccio vom gebeizten Rinderfilet mit gebackenen Kapern und Parmesan
Tomatensalat mit Mozzarella, pikanter indischer Reissalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Warme Speisen

Rosa gebratene Hochrippe vom Herfordrind, Sauce Bernaise
Coq au Vin mit glasierten Perlzwiebeln und Artischocken, Bandnudeln
Curry vom Steinbeißer und Black Tiger Prawns mit Frühlingslauch und Sesamreis
Überbackene Sahnekartoffeln und saisonale Gemüseauswahl

Käse

Auswahl europäischer Käse

Desserts

Salat von exotischen Früchten mit Passionsfrucht - Thymianmarinade
Brownies und Caipirinhamousse
Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Karamellisierte Apfeltarte mit Crème fraîche
Buttermilchcreme mit Preiselbeeren

€ 58

Büffet
„Die moderne Klassik“

Kalte Speisen

Ganzer garnierter Königskabeljau mit buntem Pfeffer und Limonenjoghurtsauce
Geräucherter Heilbutt mit Sahnemeerrettich
Weinbergpastete mit Apfelselleriesalat
Galantine von der Bressepoularde mit Picalili
Pikanter Salat von gebratenen Rindfleischstreifen mit gerösteten Erdnüssen
Mugatello mit gebackenen Kapern und Parmesan
Mozzarellacarpaccio mit kandierten Tomaten
Saure Seeteufellollys mit Boudin Noire
Radicchiosalat mit Joghurtdressing

Warme Speisen

Rosa gebratene Hochrippe vom Herfordrind, Sauce Bernaise
Coq au Vin mit glasierten Perlzwiebeln und Artischocken, Bandnudeln
Gedünsteter Heilbutt mit Limonenschaum
Überbackene Sahnekartoffeln, Saisonale Gemüseauswahl

Käse

Auswahl europäischer Käse

Desserts

Salat von exotischen Früchten mit Passionsfrucht - Thymianmarinade
Brownies und Caiphiriniamousse
Weißes Mousse au Chocolat mit kandierten Rosenblättern
Karamellisierte Apfeltarte mit Creme frâiche
Buttermilchcreme mit Preiselbeeren

€ 63

Galabüffet

Kalte Speisen

Ganzer Lachs „ Bellevue“ mit Wachteleiern
Garnelenlollys mit Pimento Ahumado und Wasabi
Garnierter Hummer und Hummerterrine mit grünem Spargel
Gefüllte Eier mit Kaviar
Hirschmedaillons mit Gänselebermousse und Feigen
Garnierte Hochrippe mit mariniertem Gemüse und Trüffelremoulade
Wildfasanenbrust mit Gänseleber gefüllt, Apfelchutney mit Sauternes

Warme Speisen

Rosa gebratenes Rinderfilet am Stück mit Morchelsauce
Kalbsgeschnetzeltes mit Trüffelschaum
Seeteufelmedaillons in Tomaten-Kerbelsauce
Gemüseauswahl der Saison
Kartoffel - Steinpilzgratin

Käse

Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot

Desserts

Aprikosencharlotte im Baumkuchenmantel
Mokkaschnitte
Lavendelhonigeis mit Feigen
Geeistes Erdbeer – Zitronengrassüppchen mit warmem Gin – Fizz
Tonkabohnenmousse mit kandierten Rosenblättern und
Champagnergelee

€ 72