

BANKETTMAPPE

JEDE FEIER EIN VOLLTREFFER
stand 05/24



STADION LOHMÜHLE

BANKETTMAPPE

JEDE FEIER EIN VOLLTREFFER
stand 05/24

INHALT

<u>FINGERFOOD</u>	<u>2</u>
<u>BUFFET I „GENIEßER“</u>	<u>3</u>
<u>BUFFET II „FEINSCHMECKER“</u>	<u>4</u>
<u>BUFFET III „DELIKATESSEN“</u>	<u>5</u>
<u>CANAPÉS</u>	<u>6</u>
<u>MITTERNACHTSSNACK</u>	<u>7</u>

Kinder bis 9 Jahre werden mit 50% kalkuliert.
Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

FINGERFOOD

stand 05/24
ab 20 Personen

FINGERFOOD | AUSWAHL I

1/2 gefüllter Wrap mit Räucherlachs
Sesam - Kohl Salat, Korianderjoghurt und gebackene Falafel
Vitello Tonnato, Kapern und Oliven

10,00€ p.P.*

FINGERFOOD | AUSWAHL II

1/2 Belegter Bagel mit Anti Pasti Gemüse und Humus (Vegan)
1/2 gefüllter Wrap mit Hähnchen
Minifrikadelle, Spitzkohlsalat, Tomaten-Relish
Tomate Mozzarella im Glas
Dunkles Schokoladenmouse im Glas

16,70€ p.P.*

FINGERFOOD | AUSWAHL III

1/2 gefüllter Falafel Wrap, Currydip, Weißkohl
Mini Graved Lachs Brötchen
1/2 belegter Bagel mit Bratenaufschnitt und Remoulade
Garnelen-Wan Tan mit Kimchisalat
Anti Pasti Gemüse im Glas
Rosa gebratenes Roastbeef, mixed Pickels und geröstetes Brioche
Vanille-Panna Cotta mit Waldbeeren

23,40€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

BUFFET

stand 05/24
ab 20 Personen

BUFFET I „GENIEßER“

Vorspeise

Anti Pasti Gemüse Zucchini, Paprika und Champignons
Thienemanns Brotauswahl mit Aioli, Sour Creme und Kräuterbutter Tomate Mozzarella
Basilikum Pesto und geröstete Pinienkerne
Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing

Hauptgang

Putenbraten
Thymianjus
Karottengemüse und Petersilienkartoffeln
Holzfällersteak
Paprika–Zwiebelgemüse
Röstkartoffeln
und Kräuterbutter

Dessert

Hausgemachte Vanille–Panna Cotta mit frischen Beeren
Schokoladen
Brownie mit Blaubeeren und Vanillecreme

31,90€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

BUFFET

stand 05/24
ab 20 Personen

BUFFET II „FEINSCHMECKER“

Suppe

Saisonale Creme-Suppe mit Croutons und geröstetem Speck

Vorspeisen

Anti Pasti Gemüse Zucchini, Paprika und Champignons
Thienemanns Brotauswahl mit Aioli, Sour Creme und Kräuterbutter
Tomate Mozzarella, Basilikum Pesto und geröstete Pinienkerne
Karottensalat mit Walnüssen und Honig
Vitello Tonnato Kapernäpfel und Kirschtomaten

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet
warmer Kartoffel–Gurkensalat
geschmorte Tomaten
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin und Speckbohne
Vegetarische Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln und Bröselbutter

Dessert

Hausgemachte Vanille Panna Cotta mit frischen Beeren
Tiramisu im Glas
Geflämmte Crème Brûlée von der Tonkabohne

38,90€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

BUFFET

stand 05/24
ab 20 Personen

BUFFET III „DELIKATESSEN“

Suppe

Saisonale Creme – Suppe mit Croutons und geröstetem Speck

Vorspeise

Anti Pasti Gemüse Zucchini, Paprika, Champignons und luftgetrockneter Schinken

Thienemanns Brotauswahl mit Aioli, Sour Creme und Kräuterbutter

Tomaten–Rucola Salat mit Burrata, Balsamico und gerösteten Pinienkernen

Vitello Tonnato Kapernäpfel und Kirschtomaten

Hausgebeizter Lachs, mit Honig Senf Sauce und Baby Leaf Salat

Hauptgang

Gebratene Maishähnchenbrust

Ratatouille und Bandnudeln

Rinderhüftsteak mit Grillgemüse und Kartoffelgratin

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Rahmspinat, Rösttomaten und Rosmarin Kartoffeln

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasauce und confierten Tomaten

Dessert

Käsekuchen im Glas mit Kirschen

Schokoladen–Brownie mit Blaubeeren und Vanillecreme Geflämmte Creme Brûlée von der Tonkabohne

Holsteiner Käsebrett mit Fruchtbrot und zweierlei Chutney

45,90€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

CANAPES

stand 05/24
ab 20 Personen

CANAPÉ | AUSWAHL I

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels
Anti Pasti Gemüse und Humus – Camembert und Feigensenf

9,00€ p.P.*

CANAPÉ | AUSWAHL II

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels
Holsteiner Katenschinken
Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Ziegenweickäse und Frucht – Chutney
Tomate – Mozzarella und Basilikum

14,90€ p.P.*

CANAPÉ | AUSWAHL III

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels
Hausgebeizter Graved Lachs, Honig Senf Sauce
Bratenaufschnitt und Ei
Camembert und Feigensenf
Tomate Mozzarella und Basilikum
Italienische Salami
Anti Pasti Gemüse und Humus

20,90€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

MITTERNACHTSSNACK

stand 05/24
ab 20 Personen

CURRYWURST

Currywurst in hausgemachter Currysauce mit Hausbrot

Die Currywurst ist auf Wunsch auch als Geflügel oder vegetarische Wurst möglich.

7,90€ p.P.*

LAUGENGEBÄCK

Kräuterbutter

Tomatenbutter

Aioli

5,60€ p.P.*

KÄSEVARIATION

Französisches Käsebrett mit verschiedenen Chutneys

Früchtebrot und gerösteten Nüssen

9,00€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag