

SPEISEANGEBOTE SERRAHN QUEEN – KALT/WARME BUFFETS

BUFFET ITALIENISCHER ABEND

Bruschetta mit Tomate, Zwiebel,
 Knoblauch und Basilikum
 Italienische Antipasti: Champignons,
 Paprika und Zucchini
 Tomato-Mozzarella
 Oliven & Peperoni
 Honigmelone mit Schinken
 Gemüse-Fritatta mit Kräuter Dip
 Ciabatta und Baguette mit Aioli Dip

♦ ♦ ♦

Rigatoni mit Tomate-Zucchini-
 Zucchini-Knoblauch, Parmesan
 Involtini vom Hähnchen gefüllt mit
 Rucola und getrockneter Tomate
 toskanische Kartoffeln

♦ ♦ ♦

hausgemachtes Tiramisu

34,00 € PRO PERSON



BUFFET MEDITERRAN

Bruschetta mit Avocado-creme,
 Rucola & Mango
 Bruschetta mit Ziegenkäse,
 Zucchini & Tomate
 Antipasti: Champignons, Paprika,
 Zucchini, Tomato-Mozzarella,
 Mailänder Salami
 Cherry Tomaten mit Mozzarellawürfel
 und Pesto
 Bunte Blattsalate mit Rucola und
 Balsamico Dressing
 Nudelsalat mit Zwiebel, Spinat und
 frischen Kräutern
 Baguettebrot mit Aioli und
 Kräuterbutter vorab am Tisch

♦ ♦ ♦

Hähnchenbrust im Parmesan-Mantel
 auf Zucchini, Kirschtomaten &
 karamellisierten Karotten
 an Basilikum-Tomatensauce
 Hacksteaks überbacken mit
 Tomatenpesto und Mozzarella
 Rosmarinkartoffeln & Gnocchi

♦ ♦ ♦

Stracciatella Creme mit Mango

39,00 € PRO PERSON

DINNER BUFFET

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dip
 rosa gebratenes Roastbeef mit
 Meerrettichsahne
 Pollo Tonnato: hauchdünne
 Putenbrust mit Thunfisch-Kapern-
 Sauce
 Auberginenscheiben mit Tomate und
 Cayennepfeffer
 Tomato-Mozzarella mit Basilikum
 Rucolasalat mit Kirschtomate,
 Schinken & Parmesan
 Salat von gegrillten Zucchini und
 Kartoffeln mit schwarzen
 und grünen Oliven
 Baguette mit Aioli und Kräuterbutter
 am Tisch vorab

♦ ♦ ♦

Lachsfilet mediterran mit Knoblauch,
 Kräutern, Olivenöl, Rosmarin-
 Kartoffeln & Ratatouille
 Schweinefiletmedaillons in
 Pfefferrahmsauce, Tagliatelle und
 glasierte Möhren

♦ ♦ ♦

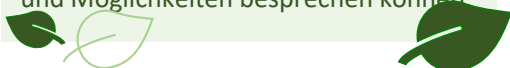
Vanille-Mousse mit roten Beeren

43,00 € PRO PERSON



VEGGIE, VEGAN, LAKTOSEFREI... ALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEIT?

Gern gehen wir auf Ihre besonderen
 Wünsche ein, damit für jeden Ihrer
 Gäste etwas dabei ist. Sprechen Sie uns
 bitte schon bei der Buchung an, damit
 wir mit unserem Caterer die Umsetzung
 und Möglichkeiten besprechen können



TIPP MINI-BUFFETS AM TISCH

Die kalten Speisen werden liebevoll auf
 Platten angerichtet und am Tisch nach
 Personenzahl eingedeckt, die warmen
 Speisen und den Nachtisch gibt es am
 Buffet zur Selbstbedienung. So können
 Sie entspannt vom kleinen Tischbuffet
 schlemmen.

AUFPREIS 6,00 € PRO PERSON

NOCH NICHT DAS RICHTIGE DABEI?

Sprechen Sie uns gerne an, wenn bei
 unserer Auswahl noch nicht das
 Passende dabei ist oder Sie sich ein
 individuelles Buffet selbst
 zusammenstellen möchten.
 Gern stellen wir den Kontakt zu
 unserem Catering Partner her.

SPEISEANGEBOTE SERRAHN QUEEN – BRUNCH & FRÜHSTÜCK

BRUNCH SOMMERLANDE

zwei Antipasti-Variationen nach Wahl
 Tomato-Mozzarella
 Räucherlachs mit Meerrettich-Dip
 Geflügelsalat mit Früchten
 Brötchen-Korb
 Laugenbrötchen
 Schwarzbrot
 Marmelade und Butter
 gemischte Aufschnitt- und Käseplatte
 ♦ ♦ ♦
 Rührei
 ♦ ♦ ♦
 Hähnchen im Parmesanmantel an
 Tomaten-Basilikum-Sauce mit
 Bandnudeln
oder
 Rinderragout mit Wurzelgemüse und
 Kräuterkartoffeln
oder
 Hähnchen-Roulade mit Spinat-Ricotta-
 Füllung und Kartoffelgratin
oder
 Frikadellen mit Rahmgemüse und
 Petersilienkartoffeln
 ♦ ♦ ♦
 Zitronencreme mit Orange
35,00 € PRO PERSON

SONNTAGSBRUNCH MARSCHLANDE

Räucherlachs mit Meerrettichdip
 Matjes mit roten Zwiebeln
 zwei Antipasti-Variationen nach Wahl
 gemischte Aufschnitt- und Käseplatte
 Zwiebelmett
 Fleischsalat
 Roastbeef mit Remoulade
 Brötchen-Korb
 Laugenbrötchen
 Mini-Franzbrötchen
 Marmelade und Butter
 ♦ ♦ ♦
 Rührei
 Kichererbsen-Curry mit Spinat und
 Paprika, Tandoori-Hähnchenstreifen
 und Reis
 kleine Würstchen
 ♦ ♦ ♦
 Frischer Obstsalat
32,00 € PRO PERSON

FRÜHSTÜCKSTELLER

Ist Ihnen ein Brunchbuffet zu üppig?
 Wir bieten alternativ vier Varianten
 an Frühstückstellern an: Basic,
 Gourmet, Vegan und Veggie.

AB 13,50 € – 21,50 € PRO PERSON

Sprechen Sie uns bei Interesse gern an!



KAFFEE ZUM START IN DEN TAG

Gern decken wir auf Wunsch den
 Kaffee zu Ihrem Frühstück am Tisch
 schon mit ein. Tee wird auf Nachfrage
 frisch zubereitet.

Wie wäre es mit einem Glas Sekt oder
 Orangensaft zum Anstoßen und als
 Ergänzung zum gemütlichen Frühstück?



VEGGIE, VEGAN, LAKTOSEFREI... ALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEIT?

Gern gehen wir auf Ihre besonderen
 Wünsche ein, damit für jeden Ihrer
 Gäste etwas dabei ist. Sprechen Sie uns
 bitte schon bei der Buchung an, damit
 wir mit unserem Caterer die Umsetzung
 und Möglichkeiten besprechen können.

KUCHEN – GEDECKE & BUFFET

**Butterkuchen vom Blech und Frucht-
 Streuselkuchen (Apfel/Pflaume/Kirsch)**
 Als Gedeck wird der Kuchen inkl. einem
 Becher Kaffee/Tee am Tisch eingedeckt,
 als Buffet stellen wir Ihnen Ihre
 Kuchenauswahl zur Selbstbedienung
 am Buffet bereit, Kaffee dazu
 eingedeckt oder am Buffet.

NOCH NICHT DAS RICHTIGE DABEI?

Sprechen Sie uns gerne an, wenn bei
 unserer Auswahl noch nicht das
 Passende dabei ist oder Sie sich ein
 individuelles Buffet selbst
 zusammenstellen möchten.
 Gern stellen wir den Kontakt zu
 unserem Catering Partner her.