

Sie haben einen Grund zum Feiern, aber keine Zeit für die Arbeit, die mit einer Einladung verbunden ist?

Kein Problem!

Wir nehmen Ihnen gerne die Arbeit ab!

Wir planen, organisieren und betreuen Ihre Veranstaltung.

Ob es sich dabei um einen Geburtstag, ein Jubiläum, eine Hochzeit, eine Gartenparty oder einen anderen Anlass handelt - wir verfügen dank langjähriger Erfahrung im Veranstaltungsbereich über die nötigen Ressourcen und Ideen.

Von der Tischdecke über die kulinarischen Genüsse für Ihre Gäste und das unterhaltende Rahmenprogramm bis hin zur passenden Umgebung - wir schnüren nach Ihren Wünschen für jede Gelegenheit das richtige Paket!

Alles, was Sie tun müssen:

Greifen Sie zum Telefonhörer oder schauen Sie einfach einmal bei uns herein und sprechen Sie mit uns.

Sie finden uns während der Öffnungszeiten im Hummelsbütteler Steindamm 67 in Norderstedt, telefonisch sind wir dort von Dienstag bis Samstag von 12 bis 15 Uhr und von 17 bis 23 Uhr sowie am Sonntag von 11 bis 22 Uhr erreichbar.

(Montags gönnen wir uns eine kleine Verschnaufpause)

Wir würden uns freuen, auch für Sie unseren Beitrag zu einer gelungenen Feier leisten zu dürfen!

Buffet

Altes



Landhaus

Variationen

Hummelsbütteler Steindamm 67

22851 Norderstedt

Tel.: 040 - 52 90 10 28

Öffnungszeiten:

Di.-Sa. 12.00 - 15.00 und

17.30 - 23.00 Uhr

So. 12.00 - 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

*Veranstaltungen und Gesellschaften
nach Absprache*

Email: alteslandhausnor@aol.com

www.altes-landhaus-norderstedt.de

Kleine kalte Buffets

Ab 15 Personen

Vorschlag 1

Matjescocktail „Hausfrauen Art“
Rührei mit Räucherlachsstreifen
Geflügelsalat "Schleswig Holstein"
Halbe Eier mit Gabelbissen und Forellenkaviar
Kasselerfilet mit Madeiragelee
Frisches Hamburger Mett mit Zwiebelwürfeln
Bauernmettwurstspezialitäten
Käseauswahl vom Holzbrett
p.P. € 17,50

Vorschlag 2

Bornholmer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Matjestatar
Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Waldorfsalat, hausgemacht
Zartrosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Rohkostplatte mit Frischkäse - Dips
Gegrillte Hähnchenbrust mit Mandarinen und Kiwis
Verschiedene Käsespezialitäten
p.P. € 19,50

Vorschlag 3

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Räucheraal auf Kräuterrührei
Büsumer Krabbenscocktail „natur“
Geflügel-Sellerie-Salat mit Joghurt-Dressing
Zartrosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Parmaschinken auf Honigmelone
Schweinemedallions festlich garniert
Internationale Käseauswahl
p.P. € 22,50

Große kalte Buffets

Ab 20 Personen.

Vorschlag 1

Finkenwerder Rauchfischplatte
(verschiedene geräucherte Fischspezialitäten)
Heringstopf „Hausfrauen Art“
Kasselerfilet am Knochenstrang garniert
Holsteiner Rauchwurstspezialitäten
Hamburger Mett mit Zwiebelringen
Geräucherte Putenbrust an Waldorfsalat
Rustikale Käseauswahl
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
p.P. € 25,50

Vorschlag 2

Räucherlachs und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Wachholdergeräucherte Forellenfilets
Shrimpscocktail in der Tomate
Frischkäse mit Forellenkaviar auf Kartoffelplätzchen
Zartrosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Putenbrustmedaillons mit frischer Ananas
Schweinelenochen mit Lebercreme an Waldorfsalat
Europäische Käseauswahl
Mousse au Chocolat
p.P. € 29,50

Vorschlag 3

Zucchini-Krusteln mit gebeiztem Lachs
Variationen von Räucherfisch
Räucheraal auf Rührei
Büsumer Krabben natur
Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Gefüllte Poulardenbrusttranchen
Rehrücken gegrillt mit Cumberlandsauce
Internationale Käsespezialitäten
Obstsalat von exotischen Früchten
p.P. € 34,50

Gemischte Buffets kalt-warm

Ab 15 Personen.
Pro Person ca. 250g kalte und 150g warme Speisen,
sowie Brot und Butter.

1. Buffet „Schleswig-Holstein“

Kalte Vorspeisen:

Zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geflügelsalat „Schleswig-Holstein“
Holsteiner Bauerplatte mit Schinken, Mett und Rauchwurstspezialitäten
Putenmedaillons mit Pfirsichspalten



Dampfend heiß aus dem Ofen:

Saftiger Burgunder-Grillschinken

Als Beilagen reichen wir:

Weinkraut mit Ananas, warm
Speckkartoffelsalat, warm



Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne



Rustikales Käsebrett mit frischen Früchten

p.P € 26,50

2. Buffet „Altes Landhaus“

Kalte Vorspeisen:

Räucherlachs und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Krabben-Cocktail
Tomate- Mozzarella mit Balsamico-Senf-Dressing
Frische Champignons im Kräutersud
Hähnchenbrust mit Kiwis und Mandarinchen
Zartrosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade



Heiß aus dem Rechaud:

Rinderschmorbraten mit Waldpilzsauce,
dazu Röstkartoffeln oder Kroketten, sowie
Apfel-Rotkraut oder Gemüse der Saison



Lachsgratin mit Blattspinat und Reis



Dessert:

Bayrisch Creme mit Waldbeeren oder
frischen Erdbeeren (Saison)



Mousse au Chocolat mit Vanilleschaumsauce



Europäische Käsespezialitäten mit frischen Früchten

p.P. € 31,50

3. „Gourmet-Buffer“

Kalte Vorspeisen:

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
Zucchini-Krusteln mit gebeiztem Lachs
Ostsee-Räucheraal auf Schnittlauchrührei
Nordseekrabben-Cocktail
Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce auf Feldsalat
Geflügel-Sellerie-Salat mit Joghurt-Dressing
Zartrosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Feldsalat mit Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen
Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto



Heiß aus dem Rechaud:

Edelfischpfanne mit frischem Saison-Gemüse und Wildreis
≈
Schweinelendchen in Kalbsfarce mit Pfifferlingen im
Wirsingmantel



Dessert:

Cappuccino-Creme mit Orangenfilets
≈
Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu
≈
Internationale Käsespezialitäten mit frischen Früchten

p.P. € 37,50

4. „Exquisit-Buffer“

Kalte Vorspeisen:

Pyramide von Riesenhummekrabben mit Cocktailsauce
Kartoffel-Zucchini-Krusteln mit gebeiztem Lachs
Ostsee-Räucheraal auf Kräuterrührei
Geräucherte Truthahnbrust mit Früchten
Tranchen von rosig gebratenem Rinderfilet
Zartrosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Rehrücken gegrillt mit Lebermousse und Cumberland sauce
Gemischte Antipasti



Heiß aus dem Rechaud:

Kalbsgeschnetzeltes in Sahne-Sauce mit Hummerkrabben,
Mango und grünem Pfeffer

Als Beilagen reichen wir:

Broccoli mit Mandelbutter und Wildreis



Dessert:

Melone gefüllt mit Obstsalat von exotischen Früchten
Mousse au Chocolat
≈
Internationale Käsespezialitäten mit frischen Früchten

p.P. € 43,50