

Seabreeze RESTAURANT

Buffets für Gruppen ab 30 Personen

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung eines der unten stehenden Buffets aus.
Sollten Sie Speisen aus unterschiedlichen Buffets bevorzugen,
teilen Sie uns Ihr Wunschbuffet gern mit.
Unser Küchenchef wird Ihnen hierfür einen individuellen Preis kalkulieren.



Seabreeze RESTAURANT

Altes Land

Nudelsalat

Eiersalat

Matjestatar mit Apfel, roter Zwiebel & Dill

Kalbsrücken mit Senfcreme und Eisbergsalat

Frikadellen mit Kartoffel-Radieschensalat

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senfsauce

Brot & Butter

Kartoffel-Lauchsuppe mit Kohlwurst & Croutons

Altländer Sauerbraten mit Apfelbalsamico

Pannfisch mit jungem Spinat & grober Senfsauce

Kartoffel-Schnittlauchpüree, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln

Gemüse vom Wochenmarkt

Käseauswahl, Chutneys, Trauben, Nüsse

Altländer Apfelcrumble mit Vanillesahne

Butterkuchen

Rote Grütze mit Vanillesahne

EUR 39,90 pro Person

Seabreeze RESTAURANT

Das Tor zur Welt

Gegrillte Antipasti

Caesar Salad

Salat Caprese

Rinder-Carpaccio, Parmesan, Rucola

Gravedlachs mit Limettenschmand

Brot & Butter

Curry-Zitronengras-Suppe mit Garnelen

Überbackener Schellfisch im Tomaten-Zwiebelsud

Perlhuhnbrust mit Thymianjus

Geschnetzeltes „Zürcher Art“

Schupfnudeln, Spinat-Pilzgratin, Röstkartoffeln

Gemüse vom Hamburger Großmarkt

Hamburger Rote Grütze mit halbflüssiger Sahne

Brioche-Auflauf mit Vanillesauce

Limetten-Joghurtmousse

Regionale Käse & französische Rohmilchkäse
mit Chutneys, Trauben & Nüssen

EUR 47,50 pro Person

Seabreeze RESTAURANT

Rittmeyers Leidenschaft

Kopfsalatherzen mit Paprikavinaigrette & Kürbiskernen

Fjord-Lachstatar mit Apfel und Dill

Tatar vom Rind mit Wildkräuterschmand

Salat von gebratenen Gemüsen mit Sonnenblumenkernen

Brot & Butter

Consommé von Pilzen mit Wurzelgemüse & Blattpetersilie

Geschmortes Rind, 30 Stunden gegart, mit Wurzelgemüse

Rosa gegartes Kräuter-Kalb mit Rosmarinjus

Leicht gebratener Heilbutt mit Zitronenthymiansauce

Risotto von gegrilltem Gemüse

Zuckerschoten, Moorkarotten

Kartoffel-Kräuterstampf, geschmorte Kartoffeln

Rohmilchkäse aus dem Besdorfer Käsekeller

Blaubeercrumble mit Haselnuss-Streuseln

Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker und Balvados-Sahne

Schokoladenmousse

Sanddorntarte

EUR 59,00 pro Person