

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, Senfcreme, Eisbergsalat

Frikadellen mit Kartoffel-Radieschensalat

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

Altländer Sauerbraten mit Apfelbalsamico

Pannfisch mit Spinat & Senfsauce

Kartoffel-Schnittlauchpüree, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln

Gemüse vom Wochenmarkt

Käseauswahl, Chutneys, Trauben, Nüsse

Warmer Apfelkuchen mit Vanillesahne

Butterkuchen

Rote Grütze mit Vanillesahne

EUR 39,50 pro Person

Seabreeze

RESTAURANT

Das Tor zur Welt

Gegrillte Antipasti

Caesar Salad

Salat Caprese

Rinder-Carpaccio, Parmesan, Rucola

Gravedlachs mit Limettenschmand

Curry-Zitronengras-Suppe mit Garnelen

Überbackener Schellfisch im Tomaten-Zwiebelsud

Perlhuhnbrust mit Rosmarinjus

Geschnetzeltes „Zürcher Art“

Schupfnudeln, Spinat-Pilzgratin, Röstkartoffeln

Gemüse vom Hamburger Großmarkt

Hamburger Rote Grütze mit halbflüssiger Sahne

Crème brûlée

Schokoladentarte

Limetten-Joghurtmousse

Regionale Käse & französische Rohmilchkäse
mit Chutneys, Trauben & Nüssen

EUR 44,50 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

Salat von Miesmuscheln

Consommé von Pilzen mit Wurzelgemüse & Blattpetersilie

Geschmortes Rind, 30 Stunden gegart, mit Wurzelgemüse

Rosa gegartes Kräuter-Kalb mit Thymianjus

Leicht gebratener Heilbutt mit weißer Rosmarinsauce

Risotto von gegrilltem Gemüse

Zuckerschoten, Moorkarotten

Kartoffel-Kräuterstampf, geschmorte Kartoffeln

Rohmilchkäse aus dem Besdorfer Käsekeller

Apfelcrumble mit Haselnuss

Blaubeerküchlein

Schokoladenmousse mit Kakaobohnen & Eierlikör

Sanddorntarte

EUR 59,00 pro Person