



FÜR GROSSE CREWS UND LANGE FAHRTEN

Menüs und Buffets

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter: Bei uns können Sie das ganze Jahr über aus einer Vielzahl kulinarischer Gaumenfreuden wählen – unsere Menüs und Buffets begeistern mit unterschiedlichen Gerichten und ausgesuchten Zutaten. Ebenso abwechslungsreich gestalten sich auch die räumlichen Möglichkeiten vor Ort: Buffets und Menüs können Sie im Restaurant Columbus, der Captains Lounge sowie in unserem Hofgarten genießen. In unserer einmaligen Kutschendurchfahrt servieren wir Ihnen gerne Menüs, während Sie für eine Zusammenkunft in den Veranstaltungsräumen Schiffbrücke und Herrenstall zwischen unseren abwechslungsreichen Buffets wählen können.

Unsere Menüs können ab einer Mindestanzahl von 10 Personen, unsere Buffets ab einer Mindestanzahl von 15 Personen gebucht werden.

FRÜHLING/SOMMER (Mai bis September)

MENÜS _____ 2

BUFFETS _____ 3

HERBST/WINTER (Oktober bis April)

MENÜS _____ 5

BUFFETS _____ 6

MENÜ 1

Gebeizter Rinderrücken mit Rucola , Gurke und rosa Pfeffer

Zander gebraten mit Spinat und Weißweinrisotto

Rote Grütze mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 37,00 pro Person

MENÜ 2

Sommerlicher Salat mit Garnelen an Frischkäsepralinen und Sonnenblumenkernen

Schweinefilet im Speckmantel mit breiten Bohnen und Herzoginkartoffeln

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und hausgemachtem Apfelsorbet

€ 38,00 pro Person

MENÜ 3

Gebratene Rotgarnele mit Knoblauch, Chilli, Koriander und Kräutersalat

Niedergegartes Flanksteak vom Rind mit Chimichurri, gegrillte Paprika und Süßkartoffelstampf

Limettentarte mit Buttermilchreis

€ 42,00 pro Person

Unsere Menüs können ab einer Mindestanzahl von 10 Personen gebucht werden. Sollten Sie eine vegetarische oder vegane Alternative wünschen, sprechen Sie uns einfach an. Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne Auskunft.

MENÜ 4

Ziegenkäse karamellisiert mit Avocado, Süßkartoffeln und Buchenpilzen

Gebratener Heilbutt mit Rucola-Kartoffelpüree und Spargel-Frühlingslauchgemüse

Crème Brûlée von der Valrhona Schokolade mit Erdbeerfruchtsorbet und Joghurtgel

€ 44,00 pro Person

MENÜ 5

Spargelcrèmesuppe mit Frischkäse Espuma

Dreierlei vom Matjes mit Pumpernickel, Apfel und Meerrettich

Rosa Rinderrücken mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Rhabarberkompott mit Rum-Rosinen-Eis

€ 45,00 pro Person

MENÜ 6

Tatar vom Seibling mit Rettich, Gurke, Honig-Senf Soße und Dill

Gebratene Wachtelbrust mit Rote Bete, Orange, Radieschen

Kalbsfilet mit geschmorten Karotten, Estragon und Kichererbsen-Bratling

Weißes Schokoladenparfait im Haselnussmantel mit karamellisierter Ananas und Limequats

€ 50,00 pro Person

BUFFET 1

Brotauswahl

mit verschiedenen Dips und Butter

Mischung aus heimischen Blattsalaten

mit Gemüse-Toppings, Kernen und Croûtons

Norddeutsche Antipasti Variation

mit verschiedenen Rüben und Wurzeln

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Remoulade, Tomaten-Zwiebel-Salsa und Rucola

Geräucherte Makrele

auf Gurken-Schmand-Salat mit französischem Senf

Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust

mit saisonalem Gemüse, Curry-Kokos-Soße und Butterwildreis

Backfisch

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Spinat-Ziegenkäse-Muffins

mit würzigem Quarkdip

Gratinierte Zitronentarte

mit marinierten Vanille-Beeren

Erdbeer-Tiramisu

mit rotem Portwein und hausgemachtem Crèmeis

€ 43,00 pro Person

BUFFET 2

Brotauswahl

mit verschiedenen Dips und Butter

Mischung aus heimischen Blattsalaten

mit Gemüse-Toppings, Kernen und Croûtons

Perlgraupen-Paprika-Salat

mit Granatapfelvinaigrette

Bärlauchcrèmesuppe

mit geröstetem Bacon

Stremellachs

mit Erbsen-Estragon-Mousse und Baby Mangold

Klassischer Wurstsalat

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch

mit glasierten Maisrübchen, Riesling-Safransauce und Butterkartoffeln

Geschmorte Salzwiesenlammkeule

mit Grillgemüse und Kartoffel-Zwiebelpüree

Gebratener grüner Spargel

mit Cherrytomaten, Frühlingslauch und Schupfnudeln

Große französische Käseauswahl

mit Brot, Oliven, Trauben, Früchten, Crackern

Khalua-Schnitte

mit Salz-Karamell-Topping

Panna Cotta

im Glas mit Himbeeren

Ananassalat

mit Minzpesto

€ 49,00 pro Person

Unsere Buffets können ab einer Mindestanzahl von 15 Personen gebucht werden.

Sollten Sie eine vegetarische oder vegane Alternative wünschen, sprechen Sie uns einfach an.

Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne Auskunft.

BUFFET 3

Brotauswahl

mit verschiedenen Dips und Butter

Mischung aus heimischen Blattsalaten

mit Gemüse-Toppings, Kernen und Croûtons

Große Räucherfischplatte mit Lachs, Heilbutt, Makrele an Honig-Senf-Sauce, Meerrettich, Pumpernickel

Pikantes Gazpacho in der Ploppflasche

Mit Ziegenkäse gefüllte Zucchinirollchen

mit Granatapfel und Tomatenpesto

In Kräutern pochierter Kabeljau mit glasierten Speckbohnen und Kräuter-Kartoffelstampf

Langsam gegarte rosa Kalbshüfte

mit sautiertem Spargel und Kartoffelgratin

Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter

Erdbeer-Minz-Salat mit Vanilleeis

Maracuja-Pistazien-Schnitte

Warmes Schokoladenküchlein

Mousse von der weißen Schokolade

mit eingelegtem Rhabarber

€ 52,00 pro Person

BUFFET 4

Brotauswahl

mit verschiedenen Dips und Butter

Mischung aus heimischen Blattsalaten

mit Gemüse-Toppings, Kernen und Croûtons

Hausgemachte Blinies mit Lachstatar und Süßkartoffelchutney

Karamellisierter Spargel-Tomatensalat

mit Kerbel

Meeresfrüchtesalat mit Tomaten, Frühlingslauch und Knoblauch

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Russische Eier mit Lachskaviar und Kopfsalat

Gebratene Rinderfiletspitzen

mit Bärlauch-Rahmsoße und Farfalle

Auf der Haut gebratener Zander

mit sautiertem Fenchel und getrockneten Tomaten an rotem Reis mit Safransoße

Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne

Große französische Käseauswahl

mit Brot, Oliven, Trauben, Früchte, Cracker

Gratinierte Beeren mit Haferflocken und Vanille

Schokoladen-Rhabarber-Muffins

Apfel-Tarte-Tatin

Hausgemachte Eisvariation

€ 59,00 pro Person

Unsere Buffets können ab einer Mindestanzahl von 15 Personen gebucht werden.

Sollten Sie eine vegetarische oder vegane Alternative wünschen, sprechen Sie uns einfach an.

Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne Auskunft.

MENÜ 7

Schwarzwurzelcremesuppe mit Nordseekrabben

Geschmorte Ochsenbacke an Ofengemüse und
Kartoffel-Kräuter-Stampf

Crème Brûlée

von der Tonkabohne mit Apfeleis

€ 36,00 pro Person

MENÜ 8

Blumenkohl-Mandel-Suppe

Krustenbraten vom Schwein

mit Kohlrabi-Zwiebelgemüse und Kartoffelgratin

Dessertvariation (vier Komponenten)

€ 37,00 pro Person

MENÜ 9

Geräucherte Flugentenbrust an mariniertem
Feldsalat und Preiselbeeren

Rinderrücken mit Schwarzwurzel in Rahm und
Kartoffel-Zwiebelpüree

Dreierlei vom Bratapfel mit Schokolade

€ 39,00 pro Person

Unsere Menüs können ab einer Mindestanzahl von 10 Personen gebucht werden. Sollten Sie eine vegetarische oder vegane Alternative wünschen, sprechen Sie uns einfach an. Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne Auskunft.

MENÜ 10

Tranchen vom Thunfisch mit Soja, Sesam und
Ingwer an Babymangold und eingelegten Shiitake Pilzen

Zweierlei vom Rind (Backe und Rücken)
mit Ofenkürbis und Kartoffelplätzchen

Weißes Schokoladenmousse mit eingelegter
Portweinbirne und Kirschsorbet

€ 44,00 pro Person

MENÜ 11

Apfel-Selleriesuppe mit geröstetem Pumpernickel

Geschmorte Gänsekeule

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

mit geröstetem Mandelparfait und Gewürzorange

€ 49,00 pro Person

MENÜ 12

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

Dreierlei vom Matjes mit Rote Bete und Chicorée

Rosa Lammrücken mit Quitte, Spitzkohl,
Kapuzinerkresse und Kartoffel-Cheesecake

Columbus-Rumtopf mit Parfait, Früchten und
Grießknödeln

€ 52,00 pro Person

BUFFET 5

Brotauswahl

mit verschiedenen Dips und Butter

Mischung aus heimischen Blattsalaten

mit Gemüse-Toppings, Kernen und Croûtons

Heimischer Rübensalat mit Kerbel

Auf der Haut gebratener Rotbarschs

auf Krautsalat und Koriander-Mayonnaise

Apfel-Sellerie-Suppe mit krosser Chorizo

Auf der Haut gebratener Lachs mit gebratener

Petersilienwurzel und gebutterten Drillingen

Gebratene Schweinemedallions

auf Steckrübenmus, Spitzkohl und Pfefferrahmsoße

Pilz-Risotto

Große französische Käseauswahl

mit Brot, Oliven, Trauben, Früchte, Crackern

Crème Brûlée von der dunklen Schokolade

Aprikosen-Schnitte

€ 43,00 pro Person

BUFFET 6

Brotauswahl

mit verschiedenen Dips und Butter

Mischung aus heimischen Blattsalaten

mit Gemüse-Toppings, Kernen und Croûtons

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Dänische Leberpastete

mit Mango-Papaya

In Knoblauch gebratene Garnelen

mit Makrele, Sprotten, Heilbutt an Honig-Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich

Im Ofen geschmorte Gänsekeule mit

Rosenkohl, Orangenjus und Serviettenknödel

Auf der Haut gebratener Lachs mit Pak Choi

und Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Kohlrouladen in Kräuterrahmsoße

Mousse von der belgischen Schokolade

mit karamellisierten Wallnüssen

Eingelegte Portwein-Zimt-Zwetschgen

Grießknödel mit Vanille-Birnen-Sud

Apfel-Calvados-Muffins

€ 45,00 pro Person

Unsere Buffets können ab einer Mindestanzahl von 15 Personen gebucht werden.

Sollten Sie eine vegetarische oder vegane Alternative wünschen, sprechen Sie uns einfach an.

Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne Auskunft.

BUFFET 7

Brotauswahl

mit verschiedenen Dips und Butter

Mischung aus heimischen Blattsalaten

mit Gemüse-Toppings, Kernen und Croûtons

Mais-Pouladen-Tranchen auf Rote-Bete-Apfelsalat

Kürbis-Kichererbsensalat mit Sesam und Kräuter

Gurkenröllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten

Grüne Erbsensuppe mit Wasabi und krossem Speck

Geschmorte Wildschweinkeule mit gestopftem Wirsing und Kartoffelplätzchen

Mit Zitronengras pochierter Winterkabeljau mit Tomaten-Zucchini-Reis und Safransoße

Vegetarischer Mini-Burger mit gerilltem Gemüse

Saftiger Schokoladenkuchen

mit glasierten Orangen

Zimt-Quark-Mousse mit eingelegten Kirschen

Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 49,00 pro Person

BUFFET 8

Brotauswahl

mit verschiedenen Dips und Butter

Mischung aus heimischen Blattsalaten

mit Gemüse-Toppings, Kernen und Croûtons

Rosa gebratener Rehrücken im Ganzen mit Preiselbeeren und Süßkartoffeln

Große Räucherfischplatte mit Lachs, Heilbutt, Makrele an Honig-Senf-Sauce, Meerrettich, Pumpernickel

Marinierte Maishähnchenbrust mit Linsensalat

Winterliches Antipasti mit Blinies

Schweinefilet im Speckmantel

mit Schwarzwurzel in Rahm und Kartoffelstampf

Gebratenes Forellenfilet mit sautiertem Spitzkohl und Tomaten an Kräutergnocchi

Kürbisstrudel

mit Spinat und Kräuterdip

Apfeltarte mit Vanillesoße

Käsekuchen mit eingelegten Gewürzorange

Crème Brûlée mit Bratapfeleis

Karotten-Walnuss-Kuchen

mit weißer Schokolade

€ 56,00 pro Person

Unsere Buffets können ab einer Mindestanzahl von 15 Personen gebucht werden.

Sollten Sie eine vegetarische oder vegane Alternative wünschen, sprechen Sie uns einfach an.

Über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne Auskunft.