



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 20 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 Mairübchen, 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

## 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

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.

## 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.