

Menüs

Uns liegt eine kreative, anspruchsvolle Küche sehr am Herzen. Aus diesem Grund wollen wir Ihnen eine Auswahl an Speisen anbieten, welche vom Angebot am Markt und der Saison bestimmt wird.

Anbei finden Sie Menü- und Buffetbeispiele als Orientierung, für Ihr Event unterbreiten wir Ihnen dann individuelle Vorschläge.

Menü 1

Gebratene Gambas mit Tomatenvinaigrette und marinierten Zuckerschoten, Saltimbocca vom Perlhuhn mit gefüllten Gnocchi an Spinatsalat
Passionsfruchtmousse im Schokoladenring
zu EUR 41,00 pro Person

Menü 2

Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat, Parmesanhippe und geschmolzener Tomate
Gebratenes Filet vom Lachs mit Kräuterkruste an Pilzrisotto und Ratatouillegemüse
Marinierte Waldbeeren mit zweierlei hausgemachten Sorbets.
zu EUR 38,00 pro Person



Buffets

Inklusive in der Pauschale ACO I:

Bei Gruppen bis 35 Personen:

Rucolasalat mit gebratenen Pilzen und Parmesan
Verschiedene eingelegte Antipasti
Salat von Tomate und Mozzarella
Frische Pasta mit Lachs und Minitomaten - am Buffet frisch zubereitet
Verschiedene Pannacotta im Gläschen

Für größere Gruppen:

Saisonale Suppe
Grüner Salat mit Hausdressing
Kalbstafelspitz, buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce
Bunter Obstsalat mit Vanille-Sahne-Quark

Inklusive in der Pauschale ACO II:

Salat von Tomate Mozzarella und mariniertem Cous-Cous mit Gemüsesäckchen, serviert in kleinen Schalen
Bunter Gemüsesalat mit Schafskäse-Olivenspieß
Glasnudelsalat mit Pilzen und kleiner Frühlingsrolle
Gemüsequiche oder Kartoffel-Speck-Tarte

oder

Rübensuppe mit Krabben
Zweierlei Vitalbrote
Pumpnickel mit Glücksburger Matjes oder Holsteiner Schinken
Holsteiner Käse mit Trauben und Feigensenf

Snacks

Anbei finden Sie zwei Beispiele für einen Imbiss:

Kleine Schalen mit:

Gemüse Cous-Cous und Garnele im Teigmantel
Pikanter Glasnudelsalat mit Paprika und Frühlingsrolle

Serviert im Glas:

Bunter Gemüsesalat mit Oliven – Schafskäsespieß
Zuckerschotensalat mit kleiner gebackener Gemüsetasche

Dazu:

Klare Geflügelconsommée mit Auswahl an Einlagen:
Geflügelfleisch, Sprossen, Gemüsestreifen, Crêpesstreifen und Kräutern

zu EUR 19,00 pro Person

oder

Minestrone – italienische Gemüsesuppe serviert mit frischen Chiabatta
Kleine Laugenbrötchen belegt mit Lachs, Roastbeef und Schinken
Spieße von Mini Mozzarella und Kirschtomaten
Warme Tarteletts von Zucchini und Pilzen
Rauchlachs im Kräuterpfannkuchen an Rucolasalat mit Pinienkernen
Kleine Gläschen mit verschiedener Frucht – Panna Cotta

zu EUR 21,00 pro Person

Alle Preise sind Bruttopreise.

Möglich ist was schmeckt

Zu jeder gelungenen Veranstaltung gehört auch gutes Essen. Sei es als kleine Stärkung in der Pause eines Seminars oder als krönender Abschluss eines langen Tages.

Bei allen kulinarischen Fragen steht Ihnen das Team der *Alten Meierei* mit seiner Erfahrung im Service und seiner niveauvollen Küche zur Seite. Ob Fingerfood, Buffet mit lifecooking oder Menü – möglich ist, was schmeckt. Doch warum sollen eigentlich immer nur die anderen in der Küche stehen? Legen Sie doch selbst einmal zusammen mit Ihren Gästen Hand an den Herd und machen Sie das Kochen zu einem Event! Dabei lernen sich die Teilnehmer beim gemeinsamen Schälen, Rühren und Braten einmal von einer ganz anderen Seite kennen.



Genießen