



Hotel am See  
GREVESMÜHLEN



## Brunch – Buffet ab 20 Personen

### Kalte Speisen:

- Allerlei Beliebttes aus unserem Frühstückssortiment (Müsli, Croissants, Marmeladen, Joghurt, Früchte)
- Auswahl von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
- Bunte Gemüsesticks mit Sour Creme, Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Bunter Salat mit verschiedenen Dressings
- Brotauswahl aus der Backstube und Butter

### Warme Speisen:

- Schweinenacknbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
- Putensteaks mit Ananas und Käse überbacken

### Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Schokoladenflammeri mit Sahne
  
- Käseauswahl vom Brett mit Trauben
- Tee aus dem Samowar und Filterkaffee sind für 3,5 Std. im Preis des Buffets enthalten

*pro Person: € 24,90*



Hotel am See  
GREVESMÜHLEN



## Gala – Buffet ab 20 Personen

### Kalte Speisen:

- Cocktail von Nordseekrabben an Eisbergsalatstreifen
- Duett von geräuchertem Aal und Heilbutt auf Salatbett mit Meerrettichsahne
- Gebratene Schweinemedallions mit Leberpastete
- Italienischer Schinken an frischen Feigen
- Tomate Mozzarella mit Balsamicodressing
- Variationen von knackigen Salaten mit zweierlei Dressings
- Verschiedene ofenfrische Partybrötchen, Schwarzbrot, Baguette und Butter

### Warme Speisen:

- Gebratenes Seeteufelfilet an Tomaten-Knoblauch-Soße, Crevettenschwänze dazu Safranreis
- Im Ganzen gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert, Gemüseplatte, Berner Soße und Kroketten

### Dessert:

- Illuminierte Eisbombe mit Früchten
- Orangenschaumspise mit Sahne
- Käseauswahl mit Trauben

*pro Person: € 36,90*



Hotel am See  
GREVESMÜHLEN



## Landrats-Buffet ab 20 Personen

### Kalte Speisen:

- Lachsfilet in Sauergelee mit Sahnemeerrettich
- Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
- Gefüllte Eier mit Kaviar
- Marinierter Fetakäse mit Oliven
- Saisonsalate mit verschiedenen Dressings
- Umfangreiche Brotauswahl, Butter und Griebenschmalz

### Warme Speisen:

- In Kräutereihülle gebratenes Zanderfilet mit geschmolzenen Tomaten, Holländischer Soße und Salzkartoffeln
- Schweinemedallions auf gestowtem Wirsing mit Morchelrahmsoße und Kroketten

### Dessert:

- Mousse au chocolate
- Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Sahne
- Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben und Salzgebäck

*pro Person: € 26,50*



Hotel am See  
GREVESMÜHLEN



## Mediterranes Buffet ab 20 Personen

### Kalte Speisen:

- Meeresfrüchtesalat mit provenzalischen Kräutern und Artischockenherzen
- Vitello tonnato – Kalbsrücken rosa gebraten auf Thunfischsoße und Kapern
- Mozzarella mit Tomaten in Balsamicovinaigrette
- Parmaschinken mit Galiamelonenschiffchen
- Bunter griechischer Bauernsalat
- Italienische Anti-Pasti-Auswahl
- Ciabatta, Grissinistangen, Baguette und Butter

### Warme Speisen:

- Bandnudeln mit Shrimps und Zucchini in Rahmsoße, Pinienkernen
- Putensteaks mit Currycremesoße, Farfalle
- Andalusische Paellapfanne

### Dessert:

- Panna Cotta (italienischer Sahnepudding) mit Fruchtsoße
- Tiramisu
- Käsevariationen

*pro Person: € 27,60*



Hotel am See  
GREVESMÜHLEN



## Rustikales Buffet ab 20 Personen

### Kalte Speisen:

- Gebratene Hähnchenkeulen mit einer Marinade aus Tannenhonig
- Fischvariation mit geräucherten Makrelen und Forellenfilets, Gabelrollmöpfe
- Rustikale Aufschnittplatte mit Kochschinken, Kasseler, Putenbrust und Mettwurst dazu Gewürzgurken
- Mett mit Zwiebelwürfeln
- Apfel-Porree-Maissalat
- Bunter Salat mit zweierlei Dressing
- Verschiedene Brotsorten aus der Backstube mit Butter und Griebenschmalz

### Warme Speisen:

- Gebratenes Seelachsfilet mit Zitronen-Buttersoße auf geschwenkten Gemüsestreifen, Röstitaler
- Puten- und Schweinebraten mit Champignonrahmsauce, Gemüseplatte und Petersilienkartoffeln

### Dessert:

- Rumflammeri mit Schokoladensauce
- Quarkspeise mit zweierlei Frucht und Ameretti

*pro Person: € 23,90*



Hotel am See  
GREVESMÜHLEN



## Vielbecker-Stuben-Bufferet ab 20 Personen

### Kalte Speisen:

- Geräucherter Fjordlachs mit Meerrettichsahne
- Shrimpsalat mit Avocados auf Eisbergsalat mit Cocktailsoße
- Bio-Ziegenfrischkäse mit Tomaten und Basilikum, Traubenkernöl
- Gebratene Schweinemedallions auf Portweingelee, Pfeffercreme
- Schichtsalat
- Ofenfrisches Baguette und verschiedene Brotsorten, Butter

### Warme Speisen:

- Champignoncemesuppe mit gerösteten Pinienkernen (gern am Tisch serviert)
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Calvadossoße, Apfelspalten, Brokkoliröschen und Bandnudeln
- Pochiertes Dorschfilet mit Safransoße, auf Lauchgemüse und Petersiliensoße

### Dessert:

- Butterkuchen mit Zuckermanteln
- Aufgeschlagene Zitronenspeise mit Kiwischeiben

*pro Person: € 25,50*



Hotel am See  
GREVESMÜHLEN



## Winterliches Buffet ab 20 Personen

### Kalte Speisen:

- Geräucherte Putenbrust an Waldorfsalat
- Cocktail von marinierten Flusskrebsschwänzen auf Eisbergsalat
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße
- Hirschrückenmedaillons mit Cognacbeermousse und Cumberlandsoße
- Knackiger Feldsalat mit Himbeerdressing
- Ofenfrisches Baguette, gemischte Partybrötchen und Butter

### Warme Speisen:

- Waldpilzcremesuppe
- Entenbraten mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Butterkartoffeln
- Gebratener Saibling an Rieslingsoße, Blumenkohl-Brokkoligemüse, Kräuterreis

### Dessert:

- Marzipanflammeri mit Orangenfilets
- Lebkuchenmousse mit Sahne
- Käseauswahl

*pro Person: € 32,80*