

Morsum Kliff Buffet

Baguette, Roggenbrot und friesisches Vollkornbrot
Butter und Kräuterquark

Verschiedene Blattsalate und Sprossen
mit Joghurtdressing und Croûtons
Holsteiner Katenschinken mit mariniertem Muskatkürbis
Cocktail von Eismeershrimps mit Pumpernickel und Estragon
Matjes und Räucherfische mit Dill-Senfsauce
Geräucherte Entenbrust mit Sellerie-Birnensalat
Hausgebeizter Lachs mit Gurkensalat

Morsumer Kartoffelsüppchen
mit Katenschinken und Kerbel

Meeräsche mit Kartoffel-Schnittlauchsalat
Geschmorter Lammschinken mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Spitzkohl und hausgemachten Nudeln

Sylter Rohmilchkäse mit Apfel-Walnusschutney
Mousse vom Friesentee mit Kandisblatt
Creme Karamell mit Himbeercoulis und Zitronenmelisse
Sylter Rote Grütze mit Vanilleeis

ab 20 Personen
€ 46,00 pro Person

Sylter Insel Buffet

Matjestatar mit Dillschmand und Gravensteiner Apfel
Verschiedene Blattsalate und Sprossen
mit Joghurtdressing und Croûtons
Cocktail von Nordseekrabben mit Pumpernickel und grünen Bohnen
Deichlammschinken mit Perlzwiebeln
und Petersilien-Kapernemulsion
Räucherfische mit Dill-Senfsauce
Eingelegter Butterfisch mit roten Zwiebeln
„Sylter royal“ Austern auf Eis mit Friesenbrot
Hausgebeizter Lachs mit Gurkensalat
Galantine vom Perlhuhn mit Pflaumen-Pecannußchutney

*

Morsumer Kartoffelsüppchen
mit Katenschinken und Kerbel
Sylter Krabbensüppchen mit jungem Lauch

*

Meeräsche mit Kartoffel-Schnittlauchsalat
Geschmorte Lammstelzen mit Spitzkohl und Kartoffelkrapfen
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Artischocken-Kirschtomatenragoût und
hausgemachten Nudeln

Sylter Rohmilchkäse mit Apfel-Walnußchutney

Mousse vom Friesentee mit Kandisblatt
Creme Karamell mit Himbeercoulis
und Zitronenmelisse
Sylter Rote Grütze mit Vanilleeis

ab 20 Personen
€ 54,00 pro Person

Mediterranes Buffet

Sommerliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Antipasti mit gegrillten Gemüsen, Caprigiano und Thymianöl
Salat von weißen Bohnen und Parmaschinken mit getrockneten Kirschtomaten
Gebackener Calamaro mit Boretsch-Fenchelragoût und Aioli
Kalbscarpaccio auf Rucola mit altem Balsamico und Grissini
Geräucherter Ziegenkäse mit Lorbeer-Calabrese
Marinierte Pasta mit Scampi, Kapern und Limonen

*

Dorade royale mit Panchettapürée, Kalamataoliven
und Paprika-Rosmarinsugo
Kabeljau mit toskanischem Spinat und Pfefferpolenta
Geschmorte Lammstelze mit Roma-Tomaten und Salbeignocchi
Kalbsmedaillons unter der Mascarponehaube mit gegrillter Zucchini
und Tagliatelle
Poulardenbrüstchen mit Auberginencreme
und jungem Knoblauch

*

Limonenparfait mit krosser Panettone und Marsala-Erdbeeren
Tiramisu mit Cahorssorbet, Zwergorangenragoût und Espressosabayone
Cannoli mit gedörrter Honigmelone, roter Minze
und Stracciatellaeis
Nougat Pannacotta mit Vervainetrauben und Limonenglashippe
Auswahl von Rohmilchkäsen mit hausgemachten Chutneys
und Nüssen

ab 20 Personen
€ 72,00 pro Person

Fingerfood 1

Kalte Canapées

Rindertatar mit Wachtelei,
römischen Salat und Friesenbrot
3,90 €

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce
und Pumpernickel
2,90 €

Keitumer Ziegenkäse mit Akazienhonig,
Radicchio und Pinienkernen
2,90 €

Gänsestopfleber mit Gravensteiner Apfel,
schwarzer Walnuß und Brioche
6,40 €

Chorizzo mit hausgemachtem Foccacia,
Kalamattaoliven und Ruccola
3,20 €

Geräucherter Aal mit Nordseekrabben,
Meerrettich und Limone
4,50 €

Bruscetta mit Parmaschinken
2,90 €

Warme Canapées

Scampispiß mit süßer Chilisaucе
4,90 €

Lauchflammkuchen mit Sommertrüffel
3,90 €

Gemüsetempura auf Mangochutney
und Emulsion von rotem Curry
3,80 €

Saltimbocca vom Ibericoschwein
mit Ragout von leicht geräucherten Pimentos
4,50 €

Gratinierte Sylter Royal Auster
mit Spinat und Hollandaise
3,80 €

Fingerfood 2

Matjes mit Apfel und Pumpernickel
2,80 €

Katenschinken mit Melone
2,80 €

Brie mit Traube und Baguette
2,10 €

Tomate und Mozzarella
mit Basilikum
2,80 €

Salami mit Cornichon
2,80 €

Baguette mit Frischkäse und Paprika
1,90 €

Gänseschmalz auf Bauernbrot
mit Schnittlauch
1,90 €

Roastbeef mit Remoulade
2,80 €

**Auswahl an hausgemachten Kuchen
3,50 €**

Preise pro Portion bei Mindestbestellmenge von jeweils 20 Stck.

"Get together"

DAS VORABENDPROGRAMM (ZWANGLOSES EINTREFFEN DER GÄSTE ÜBER 3 STUNDEN)

Baguette, Roggenbrot und Butter

Verschiedene Blattsalate mit frischen Kräutern,
Radieschen und Croûtons

Wurst- und Schinkenplatten mit Chorizzo,
kleinen Cabanossi, Serranoschinken, Bündnerfleisch
und geräuchertem Bauernspeck

Antipasti mit gegrillter Zucchini,
Paprika, confiertem Knoblauch und Austernpilzen in Olivenöl

Eingelegte Balsamicozwiebeln, Pepperoni und verschiedene gefüllte Oliven

*

Spargelcremesüppchen
mit Nordseekrabben und Dill

Rotbarschfilet mit Sauce Remoulade
und Bratkartoffeln

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce
und Bouillonkartoffeln

*

Frische Erdbeeren mit süßem Rahm und Vanilleeis

Sylter Rote Grütze

Auswahl an Käse der Rohmilchkäserei Backensholz
mit Feigensenf, Chutney und Trauben

Grissini und Käsegebäck

44,00 €