



Buffetvorschläge ab 20 Personen

Buffet Nr. 1

Vorspeisen:

- Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl
- Tomate-Mozzarella mit Pesto
- Scheiben von der Entenbrust auf Waldorfsalat
- Graved Lachs mit schwedischer Sauce
- Brotauswahl

Suppe:

- Minestrone mit Gemüse und geriebenem Parmesan

Hauptgerichte:

- Filet vom Zander auf italienischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln
- Gedünstete Hähnchenbrust in Prosecco-Kapern-Sauce mit Spitzkohl, Oliven und Mandelreis
- Rahmpilze in bunten Nudeln

Dessert:

- Tiramisu
- Latte-Macchiato-Vanille-Schnitte mit Kakao

27,50 € p.P.

Preise inkl. 19% MwSt

Kiel Concerts GmbH c/o Kieler Schloss, Schlossplatz 1, 24103 Kiel, Telefon: 0431-990710,
Telefax: 0431-9907120, info@kielerschloss.de, www.kielerschloss.de

Buffet Nr. 2

Vorspeisen:

- Gemischter Salat
- Salat von weißen Bohnen und Tomaten mit Graved Lachs (separat)
- Westküstensalat mit Garnelen und Ananas
- Holsteiner Katenschinken mit Feigen
- Ofenkartoffeln mit Quark
- Brotauswahl

Suppe:

- Kürbiscremesuppe mit sanften Chili und Orange

Hauptgerichte:

- Lachsforellenfilet auf Kartoffel-Lauch-Gemüse und Hummersauce
- Geschmortes Perlhuhn in Rosmarin mit Spitzkohl und Kartoffelgratin
- Penne mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Dessert:

- Mousse au chocolat
- Obstsalat
- Tiramisu

29,00 € p.P

Buffet Nr. 3

Vorspeisen:

- Holsteiner Anti-Pasti mit Schafskäse
- Tomate mit Mozzarella und Pesto
- verschiedene, eingelegte Heringe mit Vollkornbrot
- rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Zweierlei vom Lachs (geräuchert & gebeizt) mit Sahnemeerrettich und Honigsenfauce
- Brotauswahl

Suppe:

- Spargelcremesuppe

Hauptgerichte:

- Kalbsrahmbraten mit italienischem Kartoffel-Gemüse-Gulasch
- Gebratenes Lachsfilet auf Gemüse mit Kräuterkartoffeln
- Spinatlasagne mit Käse und Tomaten gratiniert

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse au chocolat
- Butterkuchen

33,00 € p.P.



Buffet Nr. 4

- Frische Nordseekrabben mit Zitronen-Crème-fraîche
- Salat von Nord- und Ostseefischen
- Räucherfischplatte
- Holsteiner Anti-Pasti
- Kieler Sprotten mit Rührei
- Holsteiner Katenschinken mit Gewürzgurke
- Roastbeef vom Holsteiner Ochsen mit Remouladensauce
- Brotauswahl

Suppe:

- Holsteiner Kartoffelsuppe mit Lauch und Röstbrotwürfel

Hauptgerichte:

- Ostsee-Dorschfilet in Senfsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
- Ofenfrischer Krustenbraten vom hällischen Landschwein mit Kohlgemüse und Semmelknödel

Dessert:

- Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Grissini
- Unsere Rote Grütze mit flüssiger Sahne
- Warmer Schokoladenkuchen

35,50 € p.P.

Preise inkl. 19% MwSt

Kiel Concerts GmbH c/o Kieler Schloss, Schlossplatz 1, 24103 Kiel, Telefon: 0431-990710,
Telefax: 0431-9907120, info@kielerschloss.de, www.kielerschloss.de

Buffet Nr. 5

Vorspeisen:

- Italienisches Anti-Pasti
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango, Chili und Riesengarnelen
- Spanische Kabeljaukrapfen mit Aioli
- Tomate-Mozzarella vom Büffel mit Pesto
- Gefüllte Eier mit Forellenkaviar
- Roulade vom Huhn und Hummer mit Kartoffel-Gurken-Salat
- Brotauswahl

Suppe:

- Curry-Zitronengrasssüppchen mit Flusskrebse und Mandeln

Hauptgerichte:

- Scheiben vom Seeteufel auf Trüffelsauce mit Kenia-Bohnen und schwarzen Nudeln
- Poularden-Saltimbocca auf Tomaten-Curry-Sauce mit Romanesco und Rosmarin-Kartoffeln

Dessert:

- Crema Catalana
- Passionsfruchtmousse mit Schokoladensauce
- Rosé Champagnereis mit kleiner Crème brûlée
- Französische Käseauswahl mit Grissini und Feigensenf

42,50 € p.P

Buffet Nr. 6

Vorspeisen:

- Entenroastbeef mit Mango-Linguinensalat
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Mariniertes Rinderfilet mit Trüffelschmand
- Cocktail von Flusskrebse mit Gurke und Wachtelei
- Miesmuscheln in Riesling mit Gemüsesalat und Ziegenfrischkäse
- Rehrücken am Stück mit Apfel-Sellerie Salat und Walnüssen
- Brotauswahl

Suppe:

- Frische Suppe mit Rinderbrust, Gemüse und Eierstich

Hauptgerichte:

- Zanderfilet in Riesling-Creme mit Ananaskraut und Salzkartoffeln
- Roastbeef vom Holsteiner Ochsen unter der Kräuter-Senf-Kruste mit Rahmspitzkohl und Kartoffel-Thymian-Püree
- Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel und geschmorten Kirschtomaten

Dessert:

- Hausgemachter Rotweinkuchen
- Zweierlei Mousse au Chocolate mit Waldbeerensauce
- Geeister Cappuccino mit Karamelrahm

46,00 € p.P.

Buffet Nr. 7

Vorspeisen:

- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce
- Räucherlachs mit Meerrettichsahne
- Büsumer Krabben mit Crème-fraiche
- Italienische Anti-Pasti und diverse Blattsalate mit Dressing
- Rehrücken am Stück mit Cumberland sauce
- Scheiben von rosa gebratener Flugentenbrust an Apfel-Sellerie-Salat
- Brotauswahl

Suppe:

- Klare Pilz-Gemüse-Suppe

Hauptgerichte:

- Dorschfilet in Senfsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
- Roastbeef vom Holsteiner Ochsen unter der Kräuter-Senf-Kruste mit Rahmspitzkohl und Kartoffeln-Thymian-Püree
- Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel und geschmorten Kirschtomaten

Dessert:

- Passionsfruchtmousse mit Mango
- Zweierlei Mousse au Chocolate
- Obstsalat mit Vanillesauce
- Käsevariation vom Brett

51,00 € p.P.