

UNSERE BÜFFETVORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG 2017

Tapas-Bufferet

Pan

Ciabatta
mit hausgemachtem Pesto und Aioli

* * *

Vorspeisen

Gegrillte Paprika mit Meersalz und Basilikum
Gebratene Champignons mit Olivenöl und Limette
Vitello Tonnato mit Kapern
Meeresfrüchte Salat mit getrockneten Tomaten und Knoblauch
Gebackene Tintenfischringe mit Sauerrahm
Serranoschinken de la Pata Negra
Marinierte grüne und schwarze Oliven

* * *

Suppen

Galizische Kichererbsensuppe
Geeiste Gurkensuppe mit Dill

* * *

Warme Tapas

Tortilla de Patata
Hähnchenfilets in Kokospanade
mit Mango-Chilichip
Mediterranes Fisch Ragout mit Tomate und Paprika
Saltimbocca mit Tomatensugo
Süßkartoffel-Ecke im Speckmantel

* * *

Dessert

Limonenmousse mit Orangenchutney
Karamellcrème
Panna Cotta Terrine mit Bananensalat

Preis pro Person € 39,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Vegetarisches Buffet

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Gurkenmousse mit Paprikasugo
Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Aceto Balsamico
Eingelegtes Gemüse mit Pesto

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Zuckererbsencreme mit Ingwer

* * *

Hauptgänge

Gemüselasagne mit mediterranen Kräutern
Ravioli mit Ricottafüllung und Spinat
Indisches Gemüsecurry mit Kokos und Koriander
Kräuterrisotto
Münsterländer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (*saisonabhängig*)

* * *

Dessert

Gemischtes Eis
Schokoladen Brownies
Parfait von Himbeeren
Vanillesauce

Preis pro Person € 34,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Regionales Westfälisches Buffet I

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Kartoffelsalat mit Gurke und Speck
Spitzkohlsalat mit Tomate und Kräutern
Rauchfischmousse mit marinierten Linsen

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Karotteneintopf mit Mettenden

* * *

Hauptgänge

Münsterländer Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Stampfkartoffeln
Zanderfilet mit Karottengemüse und Petersilien Kartoffeln

* * *

Dessert

Verschiedenen Eissorten
Pumpnickelcrème mit Zartbitterschokolade
Eingelegte Sauerkirschen

Preis pro Person € 33,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Regionales Westfälisches Buffet II

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Münsterländer Wurstspezialitäten vom Holzbrett
Krautsalat mit Paprika
Rote Bete Salat mit Petersilie
Geräucherte Fische mit Meerrettichdip

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Kraftbrühe von Pilzen mit eigener Einlage

* * *

Hauptgänge

Krosser Krustenbraten vom Jungschwein mit Zwiebeljus
Schmorgemüse und Schnittlauch-Stampfkartoffeln
Gebratenes Lachsfilet mit Petersiliensauce, Erbsengemüse und Gemüseris

* * *

Dessert

Herrencrème
Westfälisches Apfelgratin mit Rosinen,
Schokoladensauce mit Vanilleeis

Preis pro Person € 34,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Regionales Westfälisches Buffet III

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat,
Feldsalat, Karottensalat, Gurkensalat

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Vorspeisen

Westfälischer Schinken, Hackfleischbällchen an Apfel-Selleriesalat
Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Kartoffelsalat, Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln und Radieschen

* * *

Suppe

Westfälische Kartoffelcrèmesuppe mit ausgelassenem Speck

* * *

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Sauce
mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Gebratenes Zanderfilet auf Kohlrabiragoût mit Schwenkkartoffeln
Auflauf von Blumenkohl und Brokkoli mit Kräuterrahm

* * *

Dessert

Geeiste Schokolade mit Vanillesauce und Krokant
Westfälische Quarkspeise mit angedickten Sauerkirschen,
Schokoraspeln und Pumpernickel

Preis pro Person € 42,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

BBQ - Buffet

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Pesto

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,
* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle verschiedene Sorten Essig
* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven
* * *

Feinkostsalate

Gurkensalat mit Dillschmand, Mediterraner Pastasalat mit Tomate und Mozzarella
Tomatensalat mit Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl,
Bayrischer Kartoffelsalat,
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse,
Coleslaw – Salat
* * *

Suppe

Geeiste Gurkensuppe mit Eismeergarnelen
* * *

Vom Grill

Marinierte Schweinerückensteaks, Putenmedaillons, Rinder-Hüftsteaks,
pochierte Kalbshüfte, Thüringer Rostbratwürstchen,
Buttermakrele, Garnelenspieße
* * *

Krautkrämer's Dips

Knoblauchsauce, Basilikum-Ketchup, Mango-Chilichip,
Tzatziki, Hot-Sauce, Sauerrahm, Bacon Jam
* * *

Beilagen und Gemüse

Baked Potatoes, Gegrillte Maiskolben, Grillgemüse
* * *

Desserts

Crème brûlée im Weckglas, Platte mit frischen Früchten
verschiedene Sorten Eiscrème,
Käseauswahl mit Fruchtebrot und Feigenconfit

Preis pro Person € 45,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Mediterranes Buffet I

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Pesto

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Vitello Tonnato mit Kapern
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Pochierter Kabeljau mit Algensalat

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Tomatencrèmesuppe mit Kräutern

* * *

Hauptgänge

Spanferkelkeule mit Honig und Kräutern,
Zucchini Gemüse und Thymiankartoffeln
Filet von der Dorade an Bohnen-Tomatenragout und
Makkaroni in Salzeibutter

* * *

Dessert

Rotweinsmousse
Pfirsichgratin
Schokoladensauce

Preis pro Person € 35,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Mediterranes Buffet II

Krautkrämer´s Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Pesto

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,

* * *

Dressings

Krautkrämer´s Balsamicodressing, Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Vorspeisen

Melone mit Parma-Schinken,
Marinierte Champignons, Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto,
Artischockenherzen mit Vinaigrette,
Gebratene Zucchini und Auberginen mit Thymian,
Gegrillte Putenbrust mit bunten Balsamico-Linsen

* * *

Suppe

Bouillabaisse nach Art des Hauses mit Muscheln

* * *

Hauptgänge

Gegrilltes Filet von der Meerbarben an Karotten-Fenchelgemüse , dazu Schalottenrisotto
Pochierte Kalbshüfte mit Thymiansauce, Ratatouille und Salbeikartoffeln
Orecchiette mit geschmolzenen Tomaten und Rucola

* * *

Desserts

Panna Cotta-Orangenschnitte, Tiramisù
Mascarponecrème mit marinierten Beeren
Spanische Käseauswahl mit Trauben und Fruchtsenf

Preis pro Person € 51,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Italienisches Buffet

Krautkrämer`s Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Pesto

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,

* * *

Dressings

Krautkrämer`s Balsamicodressing, Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurken, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Feinkostsalate

Melone mit Parma-Schinken
Caprese-Pastasalat (Salat aus Tomaten, Mozzarella, Oliven und Pasta)
Meeresfrüchtesalat mit Mango und Papaya
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

* * *

Suppe

Linsen-Limonen crème

* * *

Hauptgänge

Maishähnchenbrust in Tomaten Sugo gegart mit Salbei
Carbonata - italienisches Rindfleischragout mit Bier und Senfsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

Buttermakrele im Speckmantel auf Blattspinat
Artischockenrisotto mit frischem Thymian und Zitrone

* * *

Desserts

Tiramisù mit frischen Früchten
Limonenmousse mit frischen Erdbeeren
verschiedene Eiscrèmesorten
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Fruchtsenf

Preis pro Person € 48,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Frühlings-Buffer I

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Basilikum
Melonen-Gurkensalat in Sauerrahm
Marinierte Geflügelspieße mit Mango-Chil-Dip

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing,
Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Süppchen von grünem Spargel mit Sonnenblumenkernen

* * *

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Jungschwein mit Frühlingsgemüse und Gnocchi
Pochierter Kabeljau mit Rieslingsauce, Blattspinat und Kartoffelmousseline
Pasta mit Rucola und geschmolzenen Tomaten

* * *

Dessert

Gemischte Parfaitplatte
Mousse von Erdbeeren
Vanillesauce

Preis pro Person € 30,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Frühlings-Buffet II

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz
* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten und Gurken
* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing,
Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig
* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurken, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven
* * *

Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Spargel mit Tomaten-Kräutervinaigrette
Marinierter Büffelmozzarella mit sonnengereiften Eiertomaten
und hausgemachtem Basilikumpesto
Rosa gebratene Rindertranchen mit marinierten bunten Linsen
Matjessalat mit Äpfeln und Zwiebeln
* * *

Suppe

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit Eismeergarnelen
* * *

Hauptgänge

Pochierte Kalbshüfte mit Rettichgemüse und Thymiankartoffeln
Gegrilltes Lachsfilet mit Limettensauce, Paprikagemüse und Orecchiette
Gratinierte Gnocchi mit jungem Frühlingsgemüse
* * *

Dessert

Erdbeersalat mit Vanillecrème
Weißes Schokoladenmousse mit Marashino
Gefüllte Ananas mit Früchten
Käseauswahl mit Fruchtebrot und Birnenchutney

Preis pro Person € 45,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommer-Buffer I

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison

Marinierte Calamari mit getrockneten Tomaten und Kräutern

Wraps mit Schafskäse und Rucola gefüllt

Marinierte Honig- und Wassermelone mit Minze und luftgetrocknetem Schinken

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing,
Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Geeiste Gurkensuppe mit Croûtons

* * *

Hauptgänge

Gebratene Maispouardenbrust mit Zuckererbsen und Champignonrisotto
Filets von der Dorade mit Limettencreme, Fenchelgemüse und Süßkartoffeln

* * *

Dessert

Mousse von Cassis

Milchreis

Ananaschutney

Karamellsauce

Preis pro Person € 32,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommer-Buffer II

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Tomatensalat mit Schalotten und Schnittlauch
Gurkensalat mit Frühlingslauch und Dill
Rosa gebratene Rindfleischscheiben mit Gemüsevinaigrette
Gebackene Garnelen mit Mango-Chili-Dip

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing,
Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Leichtes Paprikacrèmesüppchen

* * *

Hauptgänge

Kalbsfrikassee mit Mangold und Kartoffel-Selleriestampf
Gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchgemüse und Orecchiette

* * *

Dessert

Pfirsichauflauf mit Mandeln
Weißweinmousse
Vanilleschaum
Brombeersauce

Preis pro Person € 34,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommer-Buffer III

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Tomaten-Schnittlauchbutter

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten und Gurken

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing,
Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurken, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Vorspeisen

Brust vom Stubenküken auf weißem Spargelsalat
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Apfel-Fenchelsalat
Mediterrane Gemüseterrine mit confierter Paprika- und Oliventapenade

* * *

Suppen

Gazpacho mit geröstetem Ciabatta

* * *

Hauptgänge

Rosa gegarter Rinderrücken mit Rübchenragoût und Gratin von der Süßkartoffel
Gebratene Schollenfilets mit Kapernbutter, Blattspinat und Gemüsegrauen
Gemüselasagne mit Tomaten

* * *

Dessert

Grießflammeri mit Süßkirschen
Mousse von Champagner mit marinierten Beeren
Frische Obstplatte mit Mangocoulis
Internationale Käseauswahl mit Früchtebrot und Feigensenf

Preis pro Person € 47,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Herbst-Buffer

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz
* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten und Gurken
* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing,
Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig
* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven
* * *

Vorspeisen

Rosa gebratene Rehkeule an buntem Linsensalat
Pralinen vom Lachs und Pumpernickel mit eigenem Kaviar
Sülze vom Tafelspitz mit Grüner Sauce
* * *

Suppen

Crèmesüppchen von Pastinaken und Ingwer
* * *

Hauptgänge

Geschmorte Kaninchenkeule mit Rahmwirsing, Preiselbeeren und Fingernudeln
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Karottenchutney
Kürbisauflauf mit Kartoffeln und Fasanenbrust
* * *

Dessert

Gratinierte Birnen
Schokoladen-Orangencrème
Geeiste Mandeln mit Zwetschgenröster

Preis pro Person € 47,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Winter-Bufferet

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz
* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Radicchio, Feldsalat, Tomaten, Gurken und Radieschen
* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing,
Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig
* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurken, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven
* * *

Vorspeisen

Wildterrinen mit Preiselbeeren und Birnen-Chutney
Marinierte Rote Bete mit Walnüssen und Zitrone
Räucherfisch mit Feldsalat und Meerrettichcrème
* * *

Suppe

Selleriesüppchen mit Apfel und geröstetem Speck
* * *

Hauptgänge

Im Ganzen gebratene Krautkrämer Hafermastgans mit eigener Jus,
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
Ragout vom Hirsch mit Cassis und Spätzle
Winter-Kabeljau mit Krustentiersauce, Steckrübengemüse und Waldpilzrisotto
* * *

Dessert

Bratäpfel mit Vanilleschaum
Parfait von Christstollen mit Gewürzorange
Käseauswahl mit Fruchtbrot und Fruchtsenf

Preis pro Person € 52,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 20 Gäste.

Seehotel Krautkrämer