

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG 2018

Frühlingsmenüs
(gültig bis 18. Juni 2018)

Frühlingsmenü I

Frühlingslauchsuppchen mit Grießnocken

* * *

Filet vom Jungschwein mit Kräuter-Limettensauce
grünem Spargel und Kartoffel-Ingwer Krapfen

* * *

Panna Cotta mit Mangosauce

Preis pro Person € 34,00

Frühlingsmenü II

Gebratene Jacobsmuschel und Garnele
mit Gurken-Spaghettini und Tomatensud

* * *

Brunnenkressesuppchen
mit Nocken von Geflügel

* * *

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit gegrilltem Pak Choi

* * *

Tranchen vom Kalbsrücken im Kräutermantel
mit Kohlrabiragout und Kartoffelmousseline

* * *

Weißes Kaffeeparfait mit Schokoladen-Krokant-Hippe

als 5 -Gang-Menü

Preis pro Person € 71,00

als 4 -Gang-Menü (ohne Zanderfilet)

Preis pro Person € 60,00

als 3 -Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel und Zanderfilet)

Preis pro Person € 46,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Frühlingsmenü III

Ziegenkäseterrine mit confierter Paprika
und Wildkräutern

* * *

Crèmesuppe mit gelben Linsen und Orange

* * *

Filet vom Pre-rigor Lachs mit Gemüsecrème,
grünem Spargel und Kräuterrisotto

* * *

Mousse von Valrhona Schokolade
mit karamellisierter Banane und Nusscrunch

als 3-Gang-Menü (ohne Erbsen in eigenem Gelee)

Preis pro Person € 46,00

als 4-Gang-Menü

Preis pro Person € 53,00

Frühlingsmenü IV

Gebeizter Lachs mit Crème Fraîche
und Rucola an Kartoffel-Selleriepuffer

* * *

Perlhuhnbrust unter der Ingwer-Limonenkruste
mit jungem Gemüse und Schalottenpolenta

* * *

Tarte vom Apfel
mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Preis pro Person € 43,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommermenüs
(gültig vom 19. Juni bis 21. September 2018)

Sommermenü I

Wildkräuter
mit gebratenem grünen Spargel und Erdbeeren

* * *

Gnocchi mit Paprika,
sautierten Champignons, Kirschtomaten und Parmesan

* * *

Crêpe mit Vanilleeis und karamellisierten Äpfeln

Preis pro Person € 30,00

Sommermenü II

Büffelmozzarella mit Tomaten-Melonensalsa,
geröstetem Chiabatta und Kresse

* * *

Rosa Roastbeef mit weißer Limetten-Senfsauce,
grünem Gemüse und Karree Kartoffeln

* * *

Mousse von Erdbeeren mit eigener Sauce
und Joghurteis

Preis pro Person € 36,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommermenü III

Petersiliensüppchen mit Croûtons

* * *

Rosa Kalbshüfte mit weißem Pfefferschaum,
Spargelragout und Kartoffelterrinen

* * *

Parfait von der Mango mit Zitronenmelissen Pesto
und Schokoladensauce

Preis pro Person € 40,50

Sommermenü IV

Lachstatar mit Brioche, Sesam
und Limetten-Koriander-Dip

* * *

Rahmsuppe von Basilikum

* * *

Gebrautes Rinderfilet mit Rotweinschalotten,
feinem Karottengemüse und Kartoffelsoufflé

* * *

Crème brûlée
mit Sorbet von der Erdbeere und Minze

als 4-Gang-Menü

Preis pro Person € 61,00

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Preis pro Person € 50,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Herbstmenüs
(gültig vom 22. September bis 24. November 2018)

Herbstmenü I

Consommé von Waldpilzen mit eigener Einlage

* * *

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotweinsauce,
glasierten Karotten und Kartoffelmousseline

* * *

Crème brûlée mit Ahorn-Walnusseis
und Schokoladenhippe

Preis pro Person € 35,50

Herbstmenü II

Carpaccio von Roter Bete mit Lachstatar,
Orangenvinaigrette und Pinienkernen

* * *

Cremesüppchen vom Sellerie
mit geräucherter Entenbrust

* * *

Gebratener Rücken vom Lamm
mit Kürbis-Tomatenkompott

* * *

Pochiertes Filet vom Weideochsen mit weißem Pfefferschäum,
geschmortem Wurzelgemüse und Pont neuf Kartoffeln

* * *

Schokoladen-Olivenöl Praline
mit Kumquat Chutney und Vanilleeis

als 5 -Gang-Menü

Preis pro Person € 74,00

als 4 -Gang-Menü (ohne Lamm)

Preis pro Person € 55,50

als 3 -Gang-Menü (ohne Carpaccio und Lamm)

Preis pro Person € 46,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Herbstmenü III

Sülze vom Kalbstafelspitz
mit Feldsalat und Radieschenvinaigrette

* * *

Getrübeltetes Kartoffelsüppchen
mit gebratener Garnele

* * *

Hechtfilet mit Zitronengrassauce an Gemüselinsen mit Sepia Fettuccine

* * *

Marinierte Zwetschgen mit Crêpe und Vanilleeis

als 4-Gang-Menü

Preis pro Person € 56,50

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Preis pro Person € 43,00

Herbstmenü IV

Geräucherte Gänsebrust
mit Apfel-Walnuss-Dip und herbstlichem Salat

* * *

Pochiertes Kalbsfilet auf geschmortem Kürbis
und Kartoffel-Kräuterterrine

* * *

Warmes Schokoladenkuchlein
mit flüssigem Kern, Vanilleschaum und Zwetschgensorbet

Preis pro Person € 50,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Wintermenüs
(gültig vom 25. November bis 23. Dezember 2018)

Wintermenü I

Mariniertes Zanderfilet mit Wurzelgemüsesalat
und Grapefruitsud

* * *

Geschmorte Entenkeule mit eigener Sauce,
Rahmwirsing und Kartoffelklößen

* * *

Bratapfel mit Vanillesauce und Pistazieneis

Preis pro Person € 35,00

Wintermenü II

Geräucherter Entenschinken mit Kastanienmus,
Wildpreiselbeeren und Rapunzelsalat

* * *

Süppchen von Waldpilzen mit Crème Fraîche

* * *

Zanderfilet mit Kürbismus und gerösteten Kartoffelkuchen

* * *

Geeister Christstollen mit Punchfrüchten

als 4-Gang-Menü

Preis pro Person € 54,00

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Preis pro Person € 41,50

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Wintermenü III

Galantine von der Wachtel mit marinierten Feigen
und Münsterländer Feldsalat

* * *

Schwarzwurzelcrème mit Trüffel

* * *

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit sautierten Pilzen

* * *

Rosa gebratener Rehrücken mit Kirschjus,
sautiertem Rosenkohl und Kartoffel-Kürbis-Terrine

* * *

„Krautkrämer's winterliche Dessertvariation“

als 5-Gang-Menü

Preis pro Person € 81,00

als 4-Gang-Menü (ohne Wolfsbarsch)

Preis pro Person € 64,00

als 3-Gang-Menü (ohne Galantine und Wolfsbarsch)

Preis pro Person € 51,50

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

UNSERE BÜFFETVORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG 2018

Tapas-Buffer

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 € 43,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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 € 36,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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
Kalbsfleischscheiben mit Gemüsemarinade
und buntem Linsensalat

* * *

Dressings

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

* * *

Suppe

Karotteneintopf mit Mettenden

* * *

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen mit eigener Sauce,
rustikalem Gemüse und Stampfkartoffeln
Zanderfilet mit Brokkoli und Petersilien Kartoffeln

* * *

Dessert

Verschiedenen Eissorten
Pumpnickelcrème mit Zartbitterschokolade
Eingelegte Sauerkirschen

Preis pro Person € 37,50

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen

* * *

Hauptgänge

Filet vom Jungschwein mit Pilzcremesauce
Schmorgemüse und Kartoffel-Kräuter-Gratin
Hechtfilet mit Petersiliensauce, Erbsengemüse und Gemüsereis

* * *

Dessert

Herrencreme
Westfälisches Apfelgratin mit Rosinen,
Schokoladensauce mit Vanilleeis

Preis pro Person € 40,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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, 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

Rinderrouladen in eigener Sauce
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree
Gebratenes Forellenfilet 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 € 48,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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, Rostbratwürstchen,
Buttermakrele, Garnelenspieße

* * *

Krautkrämer's Dips

Knoblauchsauce, Basilikum-Ketchup, Mango-Chilichip,
Sauerrahm, Bacon Jam

* * *

Beilagen und Gemüse

Baked Potatoes, Gegrillte Maiskolben, Grillgemüse

* * *

Desserts

Crème brûlée, Platte mit frischen Früchten,
verschiedene Sorten Eiscrème, Erdbeersauce

Preis pro Person € 51,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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 € 39,50

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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

Preis pro Person € 55,50

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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-Limonencreme
* * *

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

Preis pro Person € 51,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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-Chili-Dip

* * *

Dressings

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

* * *

Suppe

Süppchen von grünem Spargel mit Sonnenblumenkernen

* * *

Hauptgänge

Gebrautes 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 € 34,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Frühlings-Buffer 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 Frühlingsgemüse und Thymiankartoffeln
Gegrilltes Schollenfilet mit Kapernbutter, Blattspinat und Orecchiette
Gratinierte Gnocchi mit Tomaten, Oliven und Koriander
* * *

Dessert

Erdbeersalat mit Vanillecrème
Weißes Schokoladenmousse mit Rum
Gefüllte Ananas mit Früchten

Preis pro Person € 48,50

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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, Ragout von grünem Spargel und Süßkartoffeln

* * *

Dessert

Mousse von Cassis
Milchreis
Ananaschutney
Karamellsauce

Preis pro Person € 36,50

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommer-Buffer II

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,
Frenhdressing 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 Gemüseterrinen mit confierter Paprika- und Oliventapenade

* * *

Suppen

Gazpacho mit geröstetem Ciabatta

* * *

Hauptgänge

Rosa gegarter Rinderrücken mit Wurzelgemüse 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

Preis pro Person € 50,50

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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-Orangencreme
Geeiste Mandeln mit Zwetschgenröster

Preis pro Person € 51,00

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 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

Entenschinken mit Linsensalat
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
Schokoladenmousse

Preis pro Person € 56,50

Alle Buffets servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 25 Gäste.

Seehotel Krautkrämer