



## Unsere Eventmappe

Hier finden Sie einige unserer Ideen kompakt zusammengefasst - lassen Sie sich inspirieren

### Unsere Vorschläge für Ihr Menu

#### Menu 1: Genießen wie zu Großmutter's Zeiten

##### **Vorspeise:**

- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit hausgebeizten Lachsstreifen

##### **Hauptgang mit Fischerhuder Braten-Auswahl:**

- Gebratene Maispoularde mit Schinken und Salbei
- Schweinebraten mit körnigem Senf
- Hausgemachte Rindsroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
  - Dazu: Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

##### **Dessert:**

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Menu 2: Festlich - nicht nur zur Hochzeit

##### **Vorspeise:**

- Fischerhuder Hochzeitssuppe mit ordentlich was drin

##### **Hauptgang:**

- Schweinemedallions im Speckmantel
- Medallions aus der Rinderhüfte an Pfeffersoße
- Gebratene Poulardenbrust
  - Dazu: Saisonales Gemüse, Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

##### **Dessert:**

- Vanilleeis mit heißen Früchten

## Menu 3: Weder Fisch, aber Fleisch!

### Vorspeise:

- Tomatencremesuppe mit Knoblauch und Basilikumsahne

### Hauptgang mit dem Besten von Rind, Schwein und Geflügel:

- Rinderfilet im Ganzen - rosa gebraten
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße
- Knusprig gebratene Maishähnchenbrust
  - Dazu: Saisonales Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

### Dessert:

- Marmoriertes Schokoladenmousse auf Pflaumen-Birnen-Kompott mit Rotwein mariniert

## Menu 4: Delikater Fisch, kein Fleisch!

### Vorspeise:

- Hausgebeizter Lachs an Blattsalaten mit Kartoffel-Kürbis-Rösti und Senf-Honig-Dill-Soße

### Hauptgang:

- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat und Schollenröllchen gefüllt mit Gemüsestreifen und Kräutersoße
  - Dazu: Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

### Dessert:

- Marinierte Beerenfrüchte mit Waldmeister-Parfait

# Unsere Vorschläge für Ihr Buffet

## Buffet 1: Fischerhuder Landbuffet

### Vorspeise - gerne am Tisch serviert:

- Fischerhuder Hochzeitssuppe mit ordentlich was drin

### Kalte Speisen:

- Ammerländer Räucherschinken mit Honigmelone
- Variationen vom Rauchfisch aus dem eigenen Räucherofen mit Sahne-Meerrettich und Preiselbeer-Sahne
- Gebeizter Lachs auf Wildkräutern mit Limonen-Schmand
- Landwurst-Variation mit Bauernbrot
- Auswahl von Blattsalaten mit zwei Dressings
- Verschiedene Brötchen, Brot und Butter

### Warme Speisen:

- Schweinekrustenbraten mit Senfsoße
- Schmorkohl
- Geschnetzelte Hähnchenbrust mit Champignons und Zwiebeln
- Saisonales Marktgemüse
- Kartoffelgratin, Salzkartoffeln und Serviettenknödeln

### Dessert:

- Frische Rote Grütze mit Vanillesoße
- Zweierlei Bayrisch Creme - wahlweise Vanille, Schoko, verschiedene Fruchtrichtungen

## Buffet 2: Genießen wie in Italien

### Vorspeise - gerne am Tisch serviert:

- Minestrone mit Kräuterklößchen
- Alternative im Sommer: Kalte tomatisierte Gemüsesuppe mit Wassermelone

### Kalte Speisen:

- Antipasti: Balsamico-Zwiebeln, gegrillte Paprika, gebratene Champignons mit Knoblauch, Möhren mit Minze und Pinienkernen verfeinert, gegrillte Aubergine und Zucchini mit Rosmarin und Thymian
- Parmaschinken mit Galiamelone
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
- Carpaccio (Rindfleisch mit Rucicola, Parmesan und Olivenöl)
- Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikum
- Verschiedene Brötchen, Brotsorten und Butter

### Warme Speisen:

- Gebratener Kalbstafelspitz mit kräftigem Ratatouille-Gemüse
- Doradenfilet auf Blattspinat
- Saltimbocca vom Maishähnchen gefüllt mit Salbei und Parmaschinken
- Mediterranes Gemüse
- Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Gnocchi

### Dessert:

- Tiramisu klassisch
- Tiramisu mal anders (mit Beerenfrüchten, Balsamico und Honig)
- Panna Cotta mit Himbeermark

## Buffet 3: Heimische Spezialitäten aus Fischerhude und Umzu

### Vorspeise - gerne am Tisch serviert:

- Fischerhuder Hochzeitssuppe mit Eierstich, Klößchen, Blumenkohl, Gemüsestreifen

### Kalte Speisen:

- Geräuchertes Forellenfilet, frische Nordseekrabben und Rauchfischvariationen, dazu Sahne-Meerrettich und Preiselbeer-Sahne
- Gebeizter Lachs auf Wildkräutersalat und Limonen-Schmand
- Marinierte Kalbsbrust mit Kräutern
- Frische Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- Selleriesalat und Heringssalat
- Matjes-Variationen

### Warme Speisen:

- Roastbeef im Ganzen rosa gebraten unter Kräuter-Senf-Kruste, tranchiert mit Pfeffer-Cognac-Soße
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat oder Scheerkohl (wenn verfügbar)
- Medaillons vom Damwild mit Schinken und Salbei gebraten, dazu Pilze á la Crème
- Saisonale Gemüseauswahl
- Kleine Kartoffelrösti, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

### Dessert:

- Käseauswahl aus der Region mit Walnüssen und Feigensenf - dazu verschiedene Brötchen, Brotsorten und Butter
- Weiße und dunkle Schokomousse
- Panna Cotta mit Fruchtsoße
- Welfenspeise mit Weinschaum
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne und frischem Obst

## Getränke: Darf es auch etwas zu trinken sein? Klar!

Suchen Sie sich [hier](#) die passenden Getränke für den großen und kleinen Durst aus.

In unserer Weinkarte ist zu jedem Gericht und für jeden Geschmack der perfekte Tropfen dabei. Schauen Sie [hier](#)...oder sprechen Sie uns an - wir unterbreiten Ihnen ihren individuellen Vorschlag.