



Büffetvorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

2018/2019





Liebe Gäste

wir freuen uns über Ihr Interesse, mit uns Ihre Feierlichkeit zu planen.

Wir haben Ihnen eine Auswahl an Büffetvorschlägen zusammengestellt.

Gern sprechen wir persönlich über Ihre individuellen Wünsche und laden Sie ein, unsere Räumlichkeiten zu besichtigen und unterbreiten Ihnen Vorschläge für die Gestaltung Ihrer Veranstaltung.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 150 Personen und können selbstverständlich nach Ihren Wünschen gestaltet werden.

Für eine Terminvereinbarung, ein Beratungsgespräch mit unserem Küchenchef und Buchung unserer Räume wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam unter **info@fz-lohe.de** oder telefonisch an **04532 – 3066**.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Vergnügen bei uns im Freizeitzentrum Lohe!



Büffet Lohe

Vorspeisen

*Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomatensalat mit Zwiebelwürfeln und Basilikum
Hausgemachter Dill-Gurkensalat
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt
Variationen von gebeiztem Lachs
Matjesfilets „Hausfrauen Art“*

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe Gemüsestreifen

Hauptgerichte

*Frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kleine Schnitzel „Wiener Art“
Geschmorte Rinderrouladen auf jungem Spitzkohl
Original Hamburger Pannfisch mit Senfsauce
Gefüllte Zucchini mit Gemüsewürfeln, Feta und Couscous*

Dessert

*Rustikales Dessertbüffet mit Käsewürfeln vom Brett
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce*

pro Person € 29,00



Fitness Büffet

Aus dem Suppentopf:

Frische Tomatensuppe

Heiß:

Putenbrust in Rahmsauce

Gemüseauswahl

Reis und Bratkartoffeln

Kalt vom Büffet:

Frische Salatauswahl mit Champignons und verschiedenen Dressings

Antipasti

Tomate Mozzarella

Rauchfischauswahl

Kleine Käseauswahl mit frischen Trauben und Salzgebäck

Obstsalat

Brotauswahl und Butter

pro Person € 24,50



Büffet Stormarn:

Aus dem Suppentopf:

Tomatencremesuppe

Heiß:

*Schweinenackenbraten
auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln*

Kalt vom Büffet:

Blattsalate mit marinierten Champignons

Hähnchenkeule auf Currysauce

Partyfrikadellen auf Teufelssauce

Salatauswahl mit American Dressing

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

pro Person € 17,50



Büffet Rom:

Aus dem Suppentopf:

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Heiß:

Putengeschnitzeltes in Gorgonzolasauce mit Reis

Hausgemachte Lasagne auf Tomatensauce

Kalt vom Büffet:

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Antipasti:

Eingelegte Bohnen mit Thunfisch, eingelegte Champignons und Paprika, eingelegte Möhren, Zucchini, Oliven und Broccoli, überbackene Auberginen mit Parmesan und Tomatenpaste

Mozzarella auf Fleischtomate mit frischem Basilikum

Putenbrust mit Thunfischsauce

Spaghettisalat in leichter Knoblauchsauce

Kleine Käseauswahl mit frischen Trauben und Salzgebäck

Tiramisu-Torte

Brotauswahl und Butter

pro Person € 24,50



Italienisches Büffet

Zucchini- Lauchcreme-Suppe

Mozzarella mit Fleischtomate und frischem Basilikum

Gefüllte Avocado mit Shrimps-Cocktail

Kalbsrückenscheiben in Thunfischsauce

Parmaschinken mit Honigmelone

Eingelegte Scheiben von der Entenbrust mit Champignons

Garnelenspieße mit Knoblauch Dip

Antipasti Auswahl (verschiedene eingelegte Gemüse)

Gebeizter Lachs mit Limone und Pinienkernen

Puten- und Schweinefiletmedaillons

auf Gorgonzolasauce mit Steinpilzrisotto

Käseauswahl mit frischen Trauben und Grissini

Tiramisu Torte

Limonencreme mit Himbeermark

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Brotauswahl und Butter

pro Person € 31,50



Büffet Bargteheide:

Aus dem Suppentopf:

Kartoffel-Lauch-Suppe

Heiß:

*Schweinefiletmedaillons
auf Champignonrahm mit Gemüseries*

Kalt vom Büffet:

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich

Verschiedene Baguette mit Butter

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 21,00



Rustikales Büffet

Heiß:

*Burgunderschinken mit Sauerkraut, Burgundersauce, Senf
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

Kalt vom Büffet:

*Käse- Wurstsalat, Speckkartoffelsalat
frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings*

*Matjesfilet mit Zwiebelringen auf Hausfrauensauce
Katenschinken mit frischer Melone
Frisches Mett mit Zwiebeln*

Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle und Makrele

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

pro Person € 23,50



Holsteiner Bratkartoffel Büffet

Heiß:

Tomatenrahmsuppe

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kalt vom Büffet:

frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Matjesfilet in verschiedenen Variationen

Eingelegte Bratheringe

Kasseler kalt mit Remouladensauce

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Hausgemachtes Sauerfleisch

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

pro Person € 24,50



Kaltes Büffet Windjammer:

Frische Salate mit Vinaigrette und American Dressing

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Riesengarnelen in Knoblauchmarinade

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Sauce

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Räucherlachs, Rauchaal und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherte Putenbrust mit Cumberland sauce

Kasselerrücken

Käseplatte mit Ananas und Weintrauben

Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotauswahl und Butter

pro Person € 24,50



Braten-Büffet

Heiß

*Krustenbraten vom Schinken
Pfefferbraten vom Schweinenacken
Putenbraten von der Freilandpute
Rahmsauce und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck*

Kalt vom Büffet

*Gemischter Salat der Saison mit verschiedenen Dressings
Krautsalat, Senftopf und Remouladensauce*

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person – EUR 24,00