



## 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***