

Unsere Vorschläge für Ihr festliches Buffet



Ein besonderer Anlass verdient auch einen besonderen Rahmen.

Nutzen Sie unsere Erfahrungen und Möglichkeiten
für Ihre Familien- oder Betriebsfeiern.

Unsere Geschäftsleitung, Herr Nils Fuhrhop
und Herr Udo Fuhrhop, steht Ihnen sehr gern
mit Rat und Tat zur Verfügung.

Die nachfolgende Aufstellung von einigen Gerichten
für die verschiedenen Buffets

bitten wir Sie lediglich als Anregung
und zur Vorbereitung für die Absprache
in unserem Haus zu verstehen.

Gerne kreieren wir Ihnen ebenfalls ein
vegetarisches oder veganes Buffet.
Sprechen Sie uns einfach an.

Ihr individuelles Buffet

wird sich ergeben

- aus Ihren persönlichen Vorstellungen -
- den saisonbedingten Leckereien -
- unserer vielfältigen Angebotspalette -
- und den Kreationen unseres Küchenteams -

Herzlich Willkommen
im Ringhotel Forellenhof
Ihre Familie Fuhrhop mit Team

Stand 18.01.2024

Änderungen vorbehalten

Alle angegebenen Preise verstehen sich ab 25 Personen
und sind garantieren wir bis zum 31.12.2024



Unser Hochzeitsbuffet



Vorspeisen

Antipasti Auswahl

mit eingelegten Zucchini, Paprika, Balsamico Zwiebeln
und Champignons

Tomate-Mozzarella

mit hausgemachtem Pesto

Parmaschinken

mit Honigmelone

Shrimpscocktail

Räucherfischduett von Lachs und Forelle

an Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef

dazu Mixed Pickels und Sauce Tartar

Tranchen von der Barbarie Entenbrust

dazu Orangen-Pfeffersauce

Hacksteaks

mit Tomaten-Olivensalsa

Bunte Salatauswahl

mit Joghurt-Zitronendressing und Kräutervinaigrette

Brot- und Baguetteauswahl

mit Butter

Suppe

Hünzinger Hochzeitssuppe

mit Graupennudeln, Eierstich, Spargel und Fleischklößchen

-auf Wunsch in Terrinen am Tisch serviert-

Hauptgerichte

Rosa gebratene Rinderhüfte

-am Buffet tranchiert-

dazu Rotwein-Schalottensauce

Auf der Haut gebratene Maispoularde

mit Estragon-Senfsauce

Junge Kartoffeln

mit gestoßenem Pfeffer, Meersalz

Schupfnudeln

Jahreszeitliches Gemüse

Dessert

Allerlei süße Köstlichkeiten

mit Rahmeis, verschiedene Mousse- und Cremespeisen

an Fruchtplatten

Suppe, Hauptgerichte und Dessert

47,50 €

Unser Hochzeitsbuffet, inklusive der kalten Speisen,

66,50 €

Vorspeisen

Hünzinger Wurstspezialitäten vom Brett
mit sauer eingelegtem Gemüse und Senf

Kasselerbraten

mit Backpflaumen und Aprikosen

Gekochter und geräucherter Schinken
mit Cornichons

Matjesfilets und Rollmöpse
mit Bohnensalat und Zwiebeln

Landbrote, Schmalz und Butter

Suppe

Gemüseschaumsüppchen
mit Austernpilzen und Sesam

Hauptgerichte

Backschinken

-am Buffet tranchiert -
in Honig-Schnuckenbiersauce
mit Spitzkohl und Kräuterspätzle

Seelachsschnitte im Schnuckenbierteig gebacken
dazu Remoulade und Lyoner Kartoffeln

Dessert

Holländischer Gouda und Frischkäserollen
mit Salzgebäck

39,50 €

Vorspeisen

Rotwurst, grobe Leberwurst und Sauerfleisch

mit Zwiebelringen

Katenrauchschinken

mit Gewürzgürkchen

Frikadellen

mit Senf

Zarte Matjesfilets

mit Sauce nach Hausfrauen Art

Kartoffelsalat

mit Ei, Zwiebeln und Gurken

Nudel-Tomatensalat

Paprika-Krautsalat

Rohkostsalate

mit Knoblauch-Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Suppe

Lauchsüppchen

mit Kräutercroûtons

Hauptgerichte

Putenpfannenschmaus

mit Putenfiletstreifen, Champignons, Zwiebeln

dazu Basmatireis

Jungschweinspießbraten

auf Thymiansauce

dazu Hünzinger Gemüsepfanne und Kartoffelgratin

Dessert

Gouda Rad

mit Feigensenf, Radieschen und Weintrauben

Vanillesahnepudding

mit eingelegten Rumkirschen

42,50 €

Niedersächsisches Schlemmerbuffet



Vorspeisen

Heidemettwurst, Leberwurst, Rotwurst und Sauerfleisch
an eingelegtem Gartengemüse
Kräuterschmand und Senfschaumsauce
Geräucherte Forellenfilets und hausgebeizte Lachsforelle
an Sahnemeerrettich
Kalter Spanferkelbraten
an süß-saurem Kürbis
Kartoffel-Specksalat
Pochierte Rinderbrust
in Kräutervinaigrette

Suppe

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe
mit Mettwurststreifen

Hauptgänge

Geschmortes Heidelamm
in Rotwein-Zwiebelsauce
dazu Speckbohnen und Kartoffel-Lauchauflauf
Gebratene Forellenfilets
mit Safransauce, Eismeergarnelen
glacierten Karotten und Schwenkkartoffeln

Dessert

„Brockenschnee“
nach überliefertem Rezept
Rote Grütze
mit Vanillesauce

47,50 €

Vorspeisen

Zucciniröllchen

gefüllt mit getrockneten Tomaten

Gegrillte Aubergine

mit Pinienkernen

Gefüllte Tomaten

mit Lauch-Olivensalat

Rucolasalat

mit Limonendressing

Bunter Nudelsalat

mit leichter Joghurtsauce

Kartoffel-Pesto-Salat

mit Oliven

Suppe

Crèmesuppe von der Strauchtomate

mit Basilikum

Hauptgerichte

Pochiertes Rotbarschfilet auf Gurken-Dillgemüse

mit Vollkornreis

Gedämpfte Hühnchenbrust

mit Petersiliensauce, auf Sellerie-Karottengemüse
und grünen Bandnudeln

Desserts

Joghurt-Waldfruchtcrème

Halbgefrorenes

von allerlei Körnigem mit Honig

Früchteplatte

mit Vanillequark

47,50 €

Vorspeisen

Terrine von Lachs und Zander

im Mangoldmantel

an Kräuter Crème Fraîche

Geräucherte Fischspezialitäten

Spitzkopf Aal, Schillerlocken und Makrelenvariation

Heilbutt, geräucherter Lachs und Forelle

Cocktail von Büsumer Krabben

mit Spargelspitzen

Matjesvariation

Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauen Art

mit Rheinischer Sauce oder Dill-Senf-Sauce

Matjesterrine mit Gurke, Kartoffeln und Apfel

Matjestatar

Eismeershrimps in Tomatengelee

mit Kräutern

gemischte Brotauswahl und Butter

Suppe

Hamburger Aaltopf

Hauptgerichte

Hamburger Pannfisch

gebratene Kabeljaufilets in Senfsauce mit Röstkartoffeln

Hamburger Stubenküken

geschmorte Hähnchenteile in Estragonsauce

auf Gemüse der Saison und Butterreis

Salate vom Buffet mit zweierlei Dressing

Desserts

Hamburger Rote Grütze

Warmer Butterkuchenauflauf

mit Vanillesauce

Gefüllte Datteln mit Marzipan

in Krokantsahne

77,50 €

Kalte Gerichte

Serranoschinken

mit frischen Feigen und Ogenmelone

Chorizzo

mit Artischockenherzen

Fleischbällchen

in Tomaten-Olivensauce

Pochierter Lachs

in Knoblauch-Olivenölsauce

Eingelegte Peperoni, Oliven und Kapern

Mallorquinischer Nudelsalat

Karottensalat

mit Walnuss-Honig und Limetten

Gegrillte und marinierte Doradenfilets

mit gerösteten Pinienkernen

Muscheln

in Knoblauch und Gemüse

Salat von buntem Paprika und roten Zwiebeln

Zarte Salatherzen

in Kräutervinaigrette

Warme Gerichte

Kaninchen

in Mandelsauce mit Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet

in Zitronen-Knoblauchsauce, Tomatenreis

Paella Valencia

mit Hühnchen, Muscheln, Garnelen, Kalamaris und Safran

Dessert

Creme Catalana

mit Wassermelone, Ananas, Mangos und Kiwis

Spanischer Schokoladenpudding

55,50 €

Mediterranes Italienisches Buffet



Vorspeisen

Antipasti Auswahl

mit mediterran eingelegten Champignons, Paprika, Zucchini,
Auberginen, Olivenöl und Balsamico

Strauchtomaten

mit Mozzarella und Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Rucolasalat

mit gehobeltem Parmesan

Gebeizter Lachs

an Limonensauce

Marinierter Edelfisch

mit altem Balsamico

Suppe

Minestrone

mit Knoblauchcroûtons

Hauptgänge

Piccata von der Putenbrust in Parmesan-Eihülle

auf Tomaten-Salbeisauce

Mandelbrokkoli und bunten Bandnudeln

Rotbarbenfilets

in Thymian gebraten

dazu Blattspinat

Penne Nudeln mit Oliven und Knoblauch

Dessert

Tiramisu

an Früchtevariation

Panna Cotta

mit Himbeermark

54,50 €

Vorspeisen

„Sylter Royal“ Austern

mit Chesterbrot und Zitrone

Stremellachs, geräucherter Heilbutt und geräucherter Aal

an Schnittlauch Crème Fraîche

Riesengarnelen

mit Cocktailsauce und Aioli Sauce

Kalbstafelspitz

in Kräutervinaigrette

Parmaschinkenröllchen

mit grünem Spargel

Geräucherte Entenbrust

an Walnuss-Honigsauce

Salate

Roastbeefsalat

mit Cornichons, Champignons und Äpfeln

Artischockensalat

mit Shrimps

Lauchsalat

mit Mandarinen und gebeiztem Lachs

Salatherzen der Saison

mit Balsamicovinaigrette

Farfallesalat

mit Rucola und Oliven

Suppe

Hummerschaumsüppchen

mit altem Cognac

Hauptgerichte

Seeteufelmedaillons

auf Safransauce, geschmorter Paprika und Kräuterrisotto

Rosa gebratener Kalbsrücken

auf Trüffeljus, Grana Padano, glacierten Kaiserschoten
und römischen Gnocchi

Steinpilzravioli

in Petersiliensauce

Dessert

Omelette Surprise

an exotischen Früchten

Auswahl von feinen Cremes und Mousse

94,50 €

Vorspeisen

Variation vom Damwild-, Heidschnucken- und Katenrauchschinken

an Melonen-Kürbiskonfit

Trilogie vom Fjordlachs

mit gebeiztem, geräuchertem und pochiertem Lachs

an grüner Sauce und Meerrettich-Senfsauce

Edelfischfilets

in Balsamicomarinade

geräucherte Putenbrust und Kasselerbraten

an Kräutermayonnaise

Matjesfilet

an dreierlei Saucen

Kartoffel-Speck- Farfallenudel-, Currygeflügel- und Rohkostsalate

an French Dressing und Kräutervinaigrette

Suppe

Champignonsuppe

mit Schnittlauchsahne

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef

an Pommerysenfsauce, glacierten Karotten

Blumenkohl in Bröselbutter und Kartoffel-Lauchgratin

Gedämpftes Filet vom weißen Wels

in Limonenschaumsauce

dazu geschmorte Zucchini und Pennenudeln

Mediterrane Gemüselasagne

Dessert

Regionale Käseauswahl

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat

an Fruchtmark

72,50 €

Wappen der Familie Fuhrhop

