

Menü- und Buffetvorschläge

„Individualität und Flexibilität
gehören zu unseren Stärken“

Sehr geehrte Gäste,
im Folgenden finden Sie unsere
Menü- und Buffetvorschläge.

Hierbei handelt es sich nur um Vorschläge unseres Küchenteams.
Jeder Vorschlag kann selbstverständlich auf Ihre speziellen
Wünsche angepasst werden oder wir stellen nach einem persönlichen
Gespräch eine komplett individuelle Lösung zusammen.

Wir hoffen Sie finden etwas passendes, ansonsten sprechen Sie uns
bitte an, damit wir Ihnen bei der Auswahl behilflich sein können.

Hotel, Restaurant, Café

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr BOOTSHAUS-Team

Gerne liefern wir Ihnen das Essen auch als Catering nach Hause und helfen Ihnen bei
der Planung Ihrer Feier bis hin zur Ausstattung und dem Personal

Buffet Nr. 1: Rustikales Buffet

Aufschnittplatte mit Schinken, Salami , Käse und Sülze

Hackepeter mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer“

Hausgemachter Wurstsalat

Heringssalat, Brathering, Rollmops

Kartoffelsalat mit Speck und Lauch

Radieschen, Rettich und Krautsalat

Verschiedene Brotsorten



Lauchcreme mit Schinkenstreifen und Backerbsen



Kasslernackeln mit Sauerkraut,
Kartoffelpüree und Altbiersoße

Seelachs in Eihülle mit Bratkartoffeln und Remoulade

Schweinegeschmetzeltes mit Champignons und Reis



Kaiserschmarren mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Quarkauflauf mit Früchten

Preis pro Person € 23,00
(ab 20 Personen)

BOOTS HAUS
Hotel, Restaurant, Cafe

Buffet Nr. 2 : Asiatisches Buffet

Schweinefleischsalat mit Erdnüssen und Limettensaft

Gurken- Ananassalat mit Zwiebeln und Shrimps

Sushiauswahl mit Wasabi und Sojasauce



Fischsuppe mit grünem Curry und Koriander



Szechuan Huhn auf Mangold- Sprossengemüse
mit Basmatireis

Pangasiusfilet mit Shi- Take Pilzen und Chinakohl

Thailändische Eiernudeln mit Oystersauce ****

BOOTSHAUS

Exotischer Obstsalat mit Lychees

Schokoladen- Koriander Creme Café

Karamalisierte Ananas mit Kokosschaum

Preis pro Person € 32,00
(ab 20 Personen)

Buffet Nr. 3: Mediterranes Buffet

Tomate- Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Vitello Tonnato mit Kapern

Luftgetrocknete Spezialitäten wie Coppa,
Chorizo und Serranoschinken

Mariniertes Gemüse wie Paprika,
Zucchini und Aubergine



Minestrone mit Parmesancroûtons



Schweinefilet im Pancettamantel auf Ratatouille und
gerösteten Rosmarinkartoffeln

Steinbeißer auf Paellareis

Penne in Basilikum - Sahne und Hähnchenbruststreifen



Hotel, Restaurant, Café

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtmark

Gemischte Käseauswahl wie Talleggio, Parmesan,
Bel Paese und Gorgonzola

Preis pro Person € 28,00
(ab 20 Personen)

Buffet Nr. 4: Hanseaten Buffet

Rauchfischauswahl mit Sahnemeerrettich
und Senf-Dillsoße

Scheiben vom Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Matjes mit Hausfrauensoße

Shrimpscocktail



Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben



Krustenbraten vom Spanferkelrücken mit
Honig- Zwiebelkarotten und Kartoffelgratin

Zanderfilet auf Rahmlauch mit Butterkartoffeln

Bandnudeln mit Kräutern und Waldpilzen



Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladenpudding

Götterspeise

Preis pro Person € 29,00
(ab 20 Personen)

BOOTS HAUS

Hotel, Restaurant, Café

Buffet Nr. 5: Winter Buffet

Rauch- und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
und Senf-Dill Sauce,

Rindfleischsalat mit Pilzen, Pepperoni und Mais

Endiviensalat mit Balsamicodressing,
Birnen- und Apfelspalten sowie Shrimps



Gänse- oder Entenconsomme
mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage



Gänsebrust und Keule
mit Rotkohl und Semmelknödeln

Hechtfilet mit Blattspinat
und buntem Kartoffelgemüse

Conchiglie- Nudeln mit Kürbis- Kräuterrahm
und Chorizostreifen

Hotel, Restaurant, Café

Bratapfelmousse mit Rum-Vanillesauce

Lebkuchenparfait mit Rosinen

Winterliche Beerengrütze

Preis pro Person € 27,50
(ab 20 Personen)

Buffet Nr. 6: Südeuropa

Rosa gebratene Entenbrust auf Ruccola-Kürbissalat

Rindercarpaccio mit Parmesan und gegrillten Austernpilzen

Kartoffel- Kräutersalat mit Schafskäse,
Tomaten und Flusskrebsschwänzen

Farfalle Salat mit Walnusspesto,
Frühlingslauch und gebeiztem Lachs



Maispoularde auf Tomaten- Basilikum- Sugo
und gerösteten Pinienkernen mit Rosmarinkartoffeln

„Saltimbocca alla Romana“ kleine Schnitzel vom Kalb mit Parmaschinken
und Salbei in Weißweinsauce,
dazu Blattspinat und rote Bandnudeln

Kabeljaufilet auf Zucchini-Paprikagemüse und Thymianreis

BOOTS HAUS



Passionsfrucht Panna-Cotta mit frischen Beeren
Mascaronemousse mit Amarettini und Mangomark

Cranberry Tiramisu

Preis pro Person € 38,50
(ab 20 Personen)

Menü 1

Feldsalat mit Parmaschinken und gebratenen Pilzen in Kürbiskernöl



Dorsch unter der Schwarzbrotkruste auf Blattspinat
mit Wildreistimbale und Safransoße

oder

Rosa Gänsebrust auf Sauerkirschen mit
Kartoffelplätzchen und Pfeffersoße



Mousse au chocolat im Blätterteig
mit Melonenkugeln und Fruchtsoße

Preis pro Person € 25,00

Menü 2

Thai- Suppe mit Jakobsmuscheln und Erdnüssen



Terriyaki- Beef auf Sprossengemüse und Basmatireis

oder

Zitronengrasspieß von Thunfisch und Garnele
auf asiatischem Gemüse



Ingwer Creme mit Lychees und Kokosschaum

Preis pro Person € 26,50

BOOTSHAUS
Hotel, Restaurant, Café

Menü 3

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse Wan- Tan



Paillard vom Seeteufel auf Steinpilzrisotto mit Balsamicoglace

oder

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln



Tiramisu mit Portweifeige

Preis pro Person € 25,00

Menü 4

Kartoffel- Lauch Creme mit Tiefseeshrimps

Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln

oder

Lachssteak auf Kartoffel- Rauke Gemüse und Noilly- Pratsauce



Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person € 22,00

BOOTSHHAUS

Hotel, Restaurant, Café

Menü 5 „Alt bewährt“

Hochzeitssuppe

oder

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

oder

Lauchcreme mit Schinkenstreifen



Medaillons vom Schwein, Rind und der Hähnchenbrust

Bunte Gemüseplatte

Verschiedene Beilagen wie
Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes,
Röstis oder Salzkartoffeln

Sauce Hollandaise und Kräuterrahm

BOOTSHAUS



Hotel, Restaurant, Café

Schoko- und Vanillepudding mit heißen Waldbeeren

Preis pro Person € 27,00

Dieses Menü wird auf Platten serviert und beinhaltet Nachservice

Menü 6 Aus dem Meer

Klare Edelfischsuppe mit grünem Curry



Variation von Rauch- und Graved Lachs auf Ruccolasalat mit frischen Kräutern, Kresse und Honig- Dill Marinade



Kalbsroulade mit Garnelen- Paprikafüllung auf Blattspinat, roten Bandnudeln und Pommerysensaure



Warmer Schokoladenkuchen mit Mangosorbet

Preis pro Person € 33,00
ohne Suppe € 28,00

Menü 7 Wildmenü

Feldsalat mit gebratenen Austernpilzen, Wildschweinschinken und Johannisbeervinaigrette



Klare Wildkraftbrühe mit Thymian und Gemüsejulienne

Hotel, Restaurant, Café

Medaillons vom Hirschkalb auf Waldpilzen mit Spätzle und Estragonsauce



Cassismousse mit Zitronensorbet und Fruchtsauce

Preis pro Person € 33,00
ohne Salat € 28,00

BOO ISHAUS

Menü 8 Das Deftige

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Apfel- Sahnemeerrettich



Kartoffelsuppe mit Majoran und geräuchertem Speck



Krustenbraten, Sauerbraten, Scheiben von der Rinderkeule
mit verschiedenen Saucen, Semmelknödeln und Rotkohl



Vanillecreme mit Himbeermark und kleinem Pfannkuchen

BOOTSIAUS

Hotel, Restaurant, Café

Preis pro Person € 29,50

Dieses Menü wird auf Platten serviert und beinhaltet Nachservice

Menü 9 Der besondere Anlass

Gegrillte Garnelen auf gratiniertem Parmesankürbis mit Balsamicoglace



Zanderfilet auf Ruccola-Limonenrisotto mit Pesto



Klare Tomatenconsommé
mit Basilikumgriesnocken und Flusskrebsschwänzen



Rinderfilet mit Romanescoröschen,
kleinem Kartoffelgratin und Rotweinjus

BOOTSHAUS

Hotel, Restaurant, Café

Minz Creme Brûlée mit Erdbeersorbet
und Schokoladen- Ingwersauce

Preis pro Person € 42,50

Getränkepauschalen

Die Pauschalen gelten für mindestens 5 Stunden
Jede angefangene Stunde wird als volle Stunde berechnet

Pauschale I

alkoholfreie Getränke, Weißwein und Rotwein, Bier und Prosecco
3,00 € pro Person und Stunde

Pauschale II

alkoholfreie Getränke, Weißwein und Rotwein, Bier, Prosecco und
Spirituosen (alles außer Single Malt Whiskys und Edelbränden)
4,00 € pro Person und Stunde

BOOTSHAUS

Erweiterung der Pauschale

Hotel, Restaurant, Café
Kaffee € 2,00 pauschal pro Person