

# Menü- und Buffetvorschläge

*„Individualität und Flexibilität  
gehören zu unseren Stärken“*

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

*Diese Unterlagen geben Ihnen einen Einblick in die große  
Angebotsvielfalt unseres Hauses. Die aufgeführten Vorschläge  
sollen für Sie eine Hilfestellung sein, Ihren Appetit anregen und Ihre  
Auswahl erleichtern.*

*Die Vorbereitung einer jeden Veranstaltung bringt eine Menge  
Arbeit mit sich. Wir stehen Ihnen professionell mit Rat und Tat zur  
Seite. Sprechen Sie uns an und wir organisieren mit Ihnen persönlich  
den Ablauf und die Durchführung Ihrer ganz besonderen  
Veranstaltung.*

*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*

*Schweinegeschnetzelttes mit Champignons und Reis*



*Kaiserschmarren mit heißen Kirschen und Schlagsahne*

*Quarkauflauf mit Früchten*

**Preis pro Person € 25,00**  
*(ab 20 Personen)*

\*\*\*\*  
BOOTSCHAUS  
Hotel, Restaurant, Café

## 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*



*Exotischer Obstsalat mit Lychees*

*Schokoladen- Koriander Creme*

*Karamelisierte Ananas mit Kokosschaum*

\*\*\*\*  
BOOTSHAUS

Hotel, Restaurant, Café

**Preis pro Person € 34,00**

*(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 mit Hähnchenbruststreifen*



*Tiramisu*  
Hotel, Restaurant, Café

*Panna Cotta mit Fruchtmark*

*Gemischte Käseauswahl  
wie Talleggio, Parmesan, Bel Paese und Gorgonzola*

**Preis pro Person € 30,00**  
(ab 20 Personen)

## Buffet Nr. 4: Hanseaten Buffet

*Rauchfischauswahl  
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße*

*Eichblattsalat mit geröstetem Speck und Croutons*

*Scheiben vom Roastbeef mit hausgemachter Remoulade*

*Matjes mit Hausfrauensoße*

*oder*

*Shrimpscocktail*



*Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben*



*Krustenbraten vom Spanferkelrücken mit  
Honig- Zwiebelkarotten und Kartoffelgratin\*\*\*\**

*Zanderfilet auf Rahmlauch mit Butterkartoffeln*

*Bandnudeln mit Kräutern und Waldpilzen*

*Hotel, Restaurant, Café*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Schokoladenpudding*

*Götterspeise*

**Preis pro Person € 31,00**  
*(ab 20 Personen)*

## 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 Entenconsommé  
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 € 29,50**  
*(ab 20 Personen)*

## Buffet Nr. 6: Südeuropa

*Rosa gebratene Entenbrust auf Rucola-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*

**BOOTSHAUS**

*Passionsfrucht Panna- Cotta mit frischen Beeren*

*Mascaronemousse mit Amarettini und Mangomark*

*Cranberry Tiramisu*

**Preis pro Person € 40,50**  
*(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 € 27,00**

## 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 € 28,50**

\*\*\*\*

BOOTS HAUS

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 € 27,00**

### Menü 4

*Kartoffel- Lauch Creme mit Tiefseeshrimps*

\*\*\*\*

BOOTSHAUS

*Schweinefilet im Speckmantel  
auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln*

Hotel, Restaurant, Café

*oder*

*Lachssteak auf Kartoffel- Rauke Gemüse  
und Noilly- Prat Sauce*



*Rote Grütze mit Vanillesoße*

**Preis pro Person € 24,00**

## 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 € 29,00**

*Dieses Menü wird auf Platten serviert  
und beinhaltet Nachservice*

## Menü 6 *Aus dem Meer*

*Klare Edelfischartsuppe 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 Pommerysauce*



*Warmer Schokoladenkuchen mit Mangosorbet*

**Preis pro Person € 35,00**

**ohne Suppe € 30,00**

## 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 € 35,00**

**ohne Salat € 30,00**

## Menü 8 Das Deftige

*Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Apfel- Sahnemeerrettich*



*Kartoffelsuppe mit Majoran und geräuchertem Speck*



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



\*\*\*\*

*Vanillecreme mit Himbeermark und kleinem Pfannkuchen*

Hotel, Restaurant, Café

**Preis pro Person € 31,50**

*Dieses Menü wird auf Platten serviert  
und beinhaltet Nachservice*

## Menü 9    Der besondere Anlass

*Gegrillte Garnelen auf gratiniertem Parmesankürbis  
mit Balsamicoglace*



*Zanderfilet auf Rucola-Limonenrisotto mit Pesto*



*Klare Tomatenconsommé  
mit Basilikumgriesnocken und Flusskrebsschwänzen*



\*\*\*\*  
BOOTSHAUS  
Hotel, Restaurant, Café

*Rinderfilet mit Romanescoröschen,  
kleinem Kartoffelgratin und Rotweinjus*



*Minz Creme Brûlée mit Erdbeersorbet  
und Schokoladen- Ingwersauce*

**Preis pro Person € 44,50**

## Menü 10 Das Menü für Genießer

*Kressesalat mit gebratenen Steinpilzen und Wachtelspiegelei*



*Hummercremesuppe mit gegrillten Scheiben vom Loup de mer  
und Shizokresse*



*Steinbuttfilet auf geschmortem Spitzkohl*



*Venere Risotto mit glasiertem Ochsenbäckchen und Portweinjus*

**BOOTSHAUS**

*Rehrücken mit Kräuter-Maisplätzchen und Apfelrotkohl*



*Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Bratapfel-Vanille-Eis und Mangokompott*

**Preis pro Person € 71,00**

**Preis ohne Gang 3 (Steinbutt) € 61,00**

# Getränkepauschalen

*Die Pauschalen gelten für mindestens 5 Stunden  
Jede angefangene Stunde wird als volle Stunde berechnet  
Die Personenzahl wird nach Vereinbarung stündlich gezählt*

## Pauschale I

*Alkoholfreie Getränke, Weiß- und Rotwein,  
Bier und Prosecco/Sekt  
3,00 € pro Person und Stunde*

## Pauschale II

*alkoholfreie Getränke, Weiß- und Rotwein, Bier, Prosecco/Sekt  
und  
Spirituosen (alles außer Single Malt Whiskys und Edelbränden)  
4,00 € pro Person und Stunde*

*Hotel, Restaurant, Café*

## Erweiterung der Pauschale

*Alle Kaffeespezialitäten € 2,00 pauschal pro Person*