

# BANKETTMAPPE

JEDE FEIER EIN VOLLTREFFER  
stand 05/24



STADION LOHMÜHLE

# BANKETTMAPPE

JEDE FEIER EIN VOLLTREFFER  
stand 05/24

## INHALT

<u>FINGERFOOD</u>	<u>2</u>
<u>BUFFET I „GENIEßER“</u>	<u>3</u>
<u>BUFFET II „FEINSCHMECKER“</u>	<u>4</u>
<u>BUFFET III „DELIKATESSEN“</u>	<u>5</u>
<u>CANAPÉS</u>	<u>6</u>
<u>MITTERNACHTSSNACK</u>	<u>7</u>

Kinder bis 9 Jahre werden mit 50% kalkuliert.  
Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

# FINGERFOOD

stand 05/24  
ab 20 Personen

## FINGERFOOD | AUSWAHL I

1/2 gefüllter Wrap mit Räucherlachs  
Sesam - Kohl Salat, Korianderjoghurt und gebackene Falafel  
Vitello Tonnato, Kapern und Oliven

10,00€ p.P.\*

## FINGERFOOD | AUSWAHL II

1/2 Belegter Bagel mit Anti Pasti Gemüse und Humus (Vegan)  
1/2 gefüllter Wrap mit Hähnchen  
Minifrikadelle, Spitzkohlsalat, Tomaten-Relish  
Tomate Mozzarella im Glas  
Dunkles Schokoladenmouse im Glas

16,70€ p.P.\*

## FINGERFOOD | AUSWAHL III

1/2 gefüllter Falafel Wrap, Currydip, Weißkohl  
Mini Graved Lachs Brötchen  
1/2 belegter Bagel mit Bratenaufschnitt und Remoulade  
Garnelen-Wan Tan mit Kimchisalat  
Anti Pasti Gemüse im Glas  
Rosa gebratenes Roastbeef, mixed Pickels und geröstetes Brioche  
Vanille-Panna Cotta mit Waldbeeren

23,40€ p.P.\*

\*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

# BUFFET

stand 05/24  
ab 20 Personen

## BUFFET I „GENIEßER“

### Vorspeise

Anti Pasti Gemüse Zucchini, Paprika und Champignons  
Thienemanns Brotauswahl mit Aioli, Sour Creme und Kräuterbutter Tomate Mozzarella  
Basilikum Pesto und geröstete Pinienkerne  
Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing

### Hauptgang

Putenbraten  
Thymianjus  
Karottengemüse und Petersilienkartoffeln  
Holzfällersteak  
Paprika–Zwiebelgemüse  
Röstkartoffeln  
und Kräuterbutter

### Dessert

Hausgemachte Vanille–Panna Cotta mit frischen Beeren  
Schokoladen  
Brownie mit Blaubeeren und Vanillecreme

31,90€ p.P.\*

\*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

# BUFFET

stand 05/24  
ab 20 Personen

## BUFFET II „FEINSCHMECKER“

### Suppe

Saisonale Creme-Suppe mit Croutons und geröstetem Speck

### Vorspeisen

Anti Pasti Gemüse Zucchini, Paprika und Champignons  
Thienemanns Brotauswahl mit Aioli, Sour Creme und Kräuterbutter  
Tomate Mozzarella, Basilikum Pesto und geröstete Pinienkerne  
Karottensalat mit Walnüssen und Honig  
Vitello Tonnato Kapernäpfel und Kirschtomaten

### Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet  
warmer Kartoffel–Gurkensalat  
geschmorte Tomaten  
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin und Speckbohne  
Vegetarische Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln und Bröselbutter

### Dessert

Hausgemachte Vanille Panna Cotta mit frischen Beeren  
Tiramisu im Glas  
Geflämmte Crème Brûlée von der Tonkabohne

38,90€ p.P.\*

\*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

# BUFFET

stand 05/24  
ab 20 Personen

## BUFFET III „DELIKATESSEN“

### Suppe

Saisonale Creme – Suppe mit Croutons und geröstetem Speck

### Vorspeise

Anti Pasti Gemüse Zucchini, Paprika, Champignons und luftgetrockneter Schinken

Thienemanns Brotauswahl mit Aioli, Sour Creme und Kräuterbutter

Tomaten–Rucola Salat mit Burrata, Balsamico und gerösteten Pinienkernen

Vitello Tonnato Kapernäpfel und Kirschtomaten

Hausgebeizter Lachs, mit Honig Senf Sauce und Baby Leaf Salat

### Hauptgang

Gebratene Maishähnchenbrust

Ratatouille und Bandnudeln

Rinderhüftsteak mit Grillgemüse und Kartoffelgratin

Auf der Haut gebratenes Zanderfiel

Rahmspinat, Rösttomaten und Rosmarin Kartoffeln

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasauce und confierten Tomaten

### Dessert

Käsekuchen im Glas mit Kirschen

Schokoladen–Brownie mit Blaubeeren und Vanillecreme Geflämmte Creme Brûlée von der Tonkabohne

Holsteiner Käsebrett mit Fruchtbrot und zweierlei Chutney

45,90€ p.P.\*

\*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

# CANAPES

stand 05/24  
ab 20 Personen

## **CANAPÉ | AUSWAHL I**

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels  
Anti Pasti Gemüse und Humus – Camembert und Feigensenf

9,00€ p.P.\*

## **CANAPÉ | AUSWAHL II**

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels  
Holsteiner Katenschinken  
Räucherlachs und Sahnemeerrettich  
Ziegenweickäse und Frucht – Chutney  
Tomate – Mozzarella und Basilikum

14,90€ p.P.\*

## **CANAPÉ | AUSWAHL III**

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels  
Hausgebeizter Graved Lachs, Honig Senf Sauce  
Bratenaufschnitt und Ei  
Camembert und Feigensenf  
Tomate Mozzarella und Basilikum  
Italienische Salami  
Anti Pasti Gemüse und Humus

20,90€ p.P.\*

\*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

# MITTERNACHTSSNACK

stand 05/24  
ab 20 Personen

## **CURRYWURST**

Currywurst in hausgemachter Currysauce mit Hausbrot

Die Currywurst ist auf Wunsch auch als Geflügel oder vegetarische Wurst möglich.

7,90€ p.P.\*

## **LAUGENBÄCK**

Kräuterbutter

Tomatenbutter

Aioli

5,60€ p.P.\*

## **KÄSEVARIATION**

Französisches Käsebrett mit verschiedenen Chutneys

Früchtebrot und gerösteten Nüssen

9,00€ p.P.\*

\*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag