

Unsere Menüs für Feiern im Ufer

Flying Buffet 1: Die große Flammkuchen-Schlacht

- *Hausmarinierte Oliven, Meersalz und Olivenöl (auf den Tischen)*
- *Brot von Handwerksbäckerei Mack (auf den Tischen)*
- *Saisonale Suppe z.B. Grüne Erbsen-Minz-Suppe*
- *Flammkuchen*
 - „Klassisch“ mit Lauch, Speck und Schmand
 - „Mediterran“ mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten und Rosmarin
 - „Loire“ mit Rillette, Feigen-Preiselbeer-Senf und Kirschtomaten
 - „Friesisch Blue“ mit Blauschimmelkäse, Spinat und Walnüssen
 - „Forestière“ mit Chorizo, Champignons, Rauke und Kräuteröl
- *Mini-Cheesecake mit marinierten Zwetschgen*

Flying Buffet 2: Ufer klassisch

- *Zweierlei Canapés*
 - „Französisch“ mit Rillette, Butter und Gurke auf knusprigem Baguette
 - „Bayerisch“ mit hausgemachtem Ziegenobazda und Petersilie
- *Hausmarinierte Oliven, Meersalz und Olivenöl (auf den Tischen)*
- *Brot von Handwerksbäckerei Mack (auf den Tischen)*
- *Pflaumen im Speckmantel (mariniert in Rotwein, Lorbeer und Nelke, mit Speck umhüllt)*
- *Saisonale Suppe, z.B. Grüne Erbsen-Minz-Suppe*
- *Hausgebeizter Lachs mit Wacholder, Sternanis und Sesam auf Granatapfel-Rucola-Salat*
- *Frische Spätzle mit Schmelzzwiebeln und Deichkäse Gold*
- *Flammkuchen*
 - „Klassisch“ mit Lauch, Speck und Schmand
 - „Mediterran“ mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten und Rosmarin
 - „Loire“ mit Rillette, Feigen-Preiselbeer-Senf und Kirschtomaten
 - „Friesisch Blue“ mit Blauschimmelkäse, Spinat und Walnüssen
 - „Forestière“ mit Chorizo, Champignons, Rauke und Kräuteröl
- *Exotischer Obstsalat mit Minze*
- *Mini-Cheesecake mit Zwetschgen*

Flying Buffet 3: Ufer festlich

- *Dreierlei Canapés*
 - „Französisch“ mit Rilette, Butter und Gurke auf knusprigem Baguette
 - „Bayerisch“ mit hausgemachtem Ziegenobazda und Petersilie
 - „Mediterran“ mit Tomaten-Salbei-Frischkäse und Kapern
- *Hausmarinierte Oliven, Meersalz und Olivenöl (auf den Tischen)*
- *Brot von Handwerksbäckerei Mack (auf den Tischen)*
- *Pflaumen im Speckmantel (mariniert in Rotwein, Lorbeer und Nelke, mit Speck umhüllt)*
- *Saisonale Suppe, z.B. Grüne Erbsen-Minz-Suppe*
- *Hausgebeizter Lachs mit Wacholder, Sternanis und Sesam auf Granatapfel-Rucola-Salat*
- *Tabulé mit Joghurt-Hähnchen und Wasabi oder Orientalisch gewürztes Roastbeef mit Kartoffelwürfeln und fruchtigem Chutney*
- *Frische Spätzle mit Schmelzwiebeln und Deichkäse Gold*
- *Flammkuchen*
 - „Klassisch“ mit Lauch, Speck und Schmand
 - „Mediterran“ mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten und Rosmarin
 - „Loire“ mit Rilette, Feigen-Preiselbeer-Senf und Kirschtomaten
 - „Friesisch Blue“ mit Blauschimmelkäse, Spinat und Walnüssen
 - „Forestière“ mit Chorizo, Champignons, Rauke und Kräuteröl
- *Saisonales Hauptgericht, z.B. Rinderbäckchen in Zweigelt geschmort mit Vanille-Karotten*
- *Exotischer Obstsalat mit Minze*
- *Mini-Cheesecake mit Zwetschgen*
- *Zitronen-Buttermilch-Creme mit Himbeere*

Mitternachtssnack: Currywurst mit hausgemachter Soße, dazu Baguette

Festliches Menü

Wenn die Feier sehr festlich sein soll (z.B. Mittagessen nach Standesamt), können wir nach Absprache bei kleineren Gruppen von bis zu 25 Personen auch ein klassisches Menü anbieten, das wir gerne der Jahreszeit und Ihren persönlichen Vorlieben anpassen.

Beispielmenü:

Amuse Bouche: Haugebeizter Lachs auf Gurkensalat mit rosa Pfeffer

Vorspeise: Saisonale Suppe, z.B. Süßkartoffelsuppe mit geröstetem Olivenbrot

Hauptgang: Coq au Vin mit Zwiebeln, Karotten und Champignons, dazu bunter Beilagensalat

Dessert: Schokoladentarte mit Orangen-Sabayone

Hinterher Mini-Cheesecakes zum Digestif / Kaffee