

Brackstedter Mühle

„Festtagsschmaus“

Warme Speisen

Brackstedter Hochzeitssuppe

Ofenfrischer Krustenbraten mit einer Gemüseauswahl und Kartoffeln

Kalte Speisen

Medaillons vom Truthahn mit Früchten garniert

Gefüllte Eier

Schweinefilet in der Pfefferkruste gebraten

Honigmelonenschiffchen mit Landschinken

Schinkenröllchen gefüllt mit Selleriesalat

„Störtebekers Fischplatte“

Norwegischer Räucherlachs, Makrelenfilet,
wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Krautsalat & Kartoffelsalat

Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

Gurkensalat in Dill-Joghurt

Schafskäsesalat mit Oliven

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Käse aus deutschen Landen

Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

pro Person € 33,00

Dieses Buffet servieren wir ab 25 Personen.

Brackstedter Mühle

„Brackstedter Mühlenbuffet“

Warme Speisen

Tomatencremesuppe mit Mandelsahne

Argentinisches Rinderroastbeef am Stück und Schweinefilet
mit Burgunderjus, Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten

Kalte Speisen

Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffer

Poulardenbrust mit Feigen

Medaillons vom Schweinefilet

Backpflaumen mit Speck

Heideschinken an Honigmelone

Gugelhupf vom Lachs

Frisches Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Crème fraîche

Pyramide von Riesengarnelen mit Knoblauchsoße

„Fisch aus Neptuns Reich“

Norwegischer Räucherlachs, Heilbutt, Makrelenhappen,
wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Mariniertes Gemüse in Olivenöl

Schafskäsesalat

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Käsevielfalt vom Brett

Ofenfrisches Brot und Baguette mit Butter

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Salat von frischen Früchten

Eispalette

pro Person € 45,00

Dieses Buffet servieren wir ab 25 Personen.

Brackstedter Mühle

„Galabuffet“

Warme Speisen

Kraftbrühe vom Ochsen mit Steinpilzen

Zanderfilet mit einer Senfkruste auf Sahnenukeln

Argentinisches Rinderfilet am Stück mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

Kalte Speisen

Variation vom Lachs mit verschiedenen Dips

Pyramide von Riesengarnelen

Terrine von Flusskrebse und weißem Tomatenparfait

Tranchen vom Kalbsrücken mit Früchten garniert

Maispoularde im Strudelteig gebacken

Rehrücken "Baden Baden" mit Preiselbeeren und Salat von Pfifferlingen

Das Beste von der Ente an Zwergorangen-Pfeffersoße

Paprika-Tomatensüppchen mit Mozzarella

Melonenschiffchen mit Shrimpsalat, Bündnerfleisch und Parmaschinken

Selleriesalat mit Orangen und Nüssen

Feinschmeckersalat mit Lauch, Äpfeln und Mais in Joghurtcreme

Geflügelsalat "Hawaii"

Auswahl frischer Blattsalate

Französische Käsevielfalt vom Brett

Unseres Hausbäckers bestes Brot dazu Butter

Dessert

Eisvariation mit frischen Früchten

Mousse au chocolat und gebrannte Nüsse in Rahm

pro Person € 62,00

Dieser Preis gilt bei einem Buffet ab 35 Personen,
bei einer geringeren Personenzahl kalkulieren wir gerne Ihren Preis.

Brackstedter Mühle

„Schlemmerbuffet“

Am Tisch serviert

Vorspeisenvariation
mit Riesengarnele, geschmortem Gemüse,
Parmaschinken, italienischem Käse,
Melone, Tomate-Mozzarella und Focaccia

Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen, Flädle und Backerbsen

Warme Speisen vom Buffet

Paniertes Putenschnitzel in Pilzsahne mit hausgemachten Nudeln

Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffersoße
dazu buntes Gemüse und Kartoffelkroketten

Zanderfilet in Rieslingsahne mit Spinat und Salzkartoffeln

Ricottaravioli in Gemüsesahne dazu Pilze

Variation von Blattsalaten

Dessert

Dessertbuffet

pro Person € 46,00

Dieser Preis gilt bei einem Buffet ab 35 Personen,
bei einer geringeren Personenzahl kalkulieren wir gerne Ihren Preis.

Nichts dabei gewesen? Kein Problem!

Gestalten Sie Ihr Wunschbuffet für Veranstaltungen ab 25 Personen nach unserem Baukastensystem.

Und so geht's: Bitte kreuzen Sie Ihre Wünsche an, senden Sie es uns zu, und wir kalkulieren Ihren Preis.

Warme Speisen

Suppen:

Brackstedter Hochzeitssuppe		
Hummercremesuppe mit Kokosnuss		
Klare Oxtail mit Blätterteigstange		
Rahmsuppe von grünem Curry	vegetarisch	
Rahmsuppe von Gartenkräutern	vegetarisch	
Tomaten-Orangenessenz mit Basilikumnudeln	vegetarisch	
Rahmsuppe von der Zucchini	vegetarisch	
Rahmsuppe von der Karotte und Vanille	vegetarisch	
Spinat-Kokos-Süppchen	vegan	
Provenzalische Gemüsesuppe	vegan	
Tomatencremesuppe	vegan	

Fleisch:

Paniertes Putenschnitzel mit Pilzsahne		
Putenschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei mit Sahnesoße		
Ofenfrischer Krustenbraten mit Soße		
"Piccata" - Schweineschnitzel in Ei-Käsehülle, Tomatensoße		
Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffersoße		
Schweinefilet am Stück unter einer Senfkräuterkruste mit Rahmsoße		
Schweinefilet am Stück mit Rahmsoße		
Braten vom Schwein mit Rahmsoße		
Argentinisches Rinderroastbeef mit Burgunderjus		
Argentinisches Rinderfilet am Stück mit Burgunderjus und Kräuterbutter		
Rinderschmorbraten mit Burgunderjus		
Hirschkalbsbraten mit Kirsch-Pfeffersoße		

Fisch:

Zanderfilet in Rieslingsahne	
Zanderfilet mit einer Senfkruste	
Medaillons vom Seeteufel mit Safransoße	
Lachsfilet in Sahnesoße	
Filet vom Rotbarsch mit Rieslingsahne	
Zuchtwelsfilet mit Shrimps und Kräutersahne	

Vegetarisch:

Rigatoniauflauf mit Pesto	
Ravioli in Salbeibutter	
Wrap gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Lauchzwiebeln	
Flammkuchenröllchen mit Gemüse gefüllt	
Peperonata, Basilikum, Parmesan cracker und gebratene Polenta	
Bergkäseknödel an Vanillemöhren und Brokkoli	
Risotto (z.B. mit Kürbis, Pilzen, Rote Bete o.ä.)	
Gemüsemaultaschen mit Ratatouille	vegan
Curry von roten Linsen mit Basmatireis	vegan

Beilagen:

Saisonal bunte Gemüseauswahl	vegetarisch	
Blattspinat	vegetarisch	
Kräuterchampignons	vegetarisch	
Pilze der Saison	vegetarisch	
Hausmacher Bandnudeln	vegetarisch	
Handgeschabte Spätzle	vegetarisch	
Tomatenspaghetti	vegetarisch	
Sahnenudeln	vegetarisch	
Schupfnudeln	vegetarisch	
Kartoffelgratin	vegetarisch	
Kartoffelkroketten	vegetarisch	
Kartoffelklöße	vegetarisch	
Semmelknödel	vegetarisch	
Risotto	vegetarisch	
Zweierlei Reis	vegan	
Ratatouille	vegan	
Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	vegan	

Kalte Speisen

Bitte wählen Sie für ein abwechslungsreiches Buffet ab ca. 6 - 8 Optionen.

Kalte Platten:

Tomate mit Mozzarella und Basilikum	vegetarisch	
Gefüllte Eier	vegetarisch	
Zucchinirollchen mit Schafskäse und Kürbiskernen	vegetarisch	
Geschmortes Gemüse in Olivenöl	vegetarisch	
Paprika-Tomatensüppchen mit Mozzarella	vegetarisch	

Medaillons vom Truthahn mit Früchten garniert		
Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffer		
Maispouardenbrust mit Thymian in Knoblauch gebraten		
Maispoularde im Strudelteig gebacken		
Das Beste von der Ente an Zwergorangen-Pfeffersoße		
Pouardenbrust mit Feigen		
Maispoularde mit gebackener Ananas an Mango-Chutney		

Melonenschiffchen mit Shrimpsalat, Bündnerfleisch und Parmaschinken		
Melone mit Parmaschinken, luftgetrockneter Salami und Coppa di Parma		
Heideschinken an Honigmelone		
Schinkenröllchen gefüllt mit Selleriesalat		
Backpflaumen mit Speck		
Medaillons vom Schwein mit Linsen in Balsamicoessig		
Schweinefilet in der Pfefferkruste gebraten		
Medaillons vom Schweinefilet		

Tranchen vom Kalbsrücken mit Früchten garniert		
Medaillons vom Rind		
"Vitello tonnato" - Kalbsfleisch mit Thunfisch		
Roastbeef mit Remoulade		

Gugelhupf vom Lachs		
FrISChe Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Crème fraîche		
Pyramide von Riesengarnelen mit Knoblauchsoße		
Variation vom Lachs mit verschiedenen Dips		
Terrine von FlusskrebSen und weißem Tomatenparfait		
Gebeizter Lachs an Senf-Dillsoße		
„Störtebekers Fischplatte“: Norwegischer Räucherlachs, Makrelenfilet und wacholdergeräuchertes Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich		
Cocktail von Meeresfrüchten mit Artischocken		
Gebeizter Lachs an Fenchel und Olivenöl		

Käse aus deutschen Landen	vegetarisch	
Auswahl italienischer, französischer und deutscher Käsespezialitäten	vegetarisch	

Salate:

Tomatensalat	vegan	
Gurkensalat	vegan	
Lauchsalat mit Rosinen und weißem Balsamicoessig	vegan	
Variation von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings	vegan	
Schwäbischer Kartoffelsalat	vegan	
Salat von Paprika und Mais	vegan	
Krautsalat	vegan	
Eisbergsalat in Joghurt mit Schafskäse und Oliven	vegetarisch	
Schafskäsesalat	vegetarisch	
Feinschmeckersalat mit Lauch, Äpfeln und Mais in Joghurtcreme	vegetarisch	
Gurke-Dill-Salat	vegetarisch	
Selleriesalat mit Orangen und Nüssen	vegetarisch	
Thunfischsalat mit Paprika und Oliven		
Cocktail von Meeresfrüchten		
Geflügelsalat "Hawaii"		

Desserts:

Eispalette mit Früchten		
Mousse au chocolat		
Panna cotta mit Himbeermark		
Rote Grütze mit Vanillesoße und Vanilleeis		
Tiramisu		
Gebrannte Nüsse in Rahm		
Weißes Schokoladenmousse		
Dessertbuffet – Auswahl verschiedener Desserts in teils kleinen Gläsern		
Salat von frischen Früchten in Maraschino	vegan	
Hausgemachtes Sorbet	vegan	
Frischer Obstsalat	vegan	

Zu all unseren Buffets reichen wir eine Brotauswahl nebst Butter.

Snack zum Empfang oder zu Mitternacht:

Gemügesticks mit Dip		
Auswahl von Fingerfood		
Kleines Laugengebäck		
Grissini und Salzgebäck		
Käsewürfel mit Trauben und Oliven		
Sauerfleisch in der Molle mit Brot		
Deftige Gulaschsuppe		
Currywurst mit Brot		