

# BÜFETT- BAUSTEINE

Liebe Gäste,

hier finden Sie eine Auswahl an Komponenten, aus denen Sie sich Ihr eigenes Wunsch-Büfett zusammenstellen können. Den Preis pro Person ermitteln wir, nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben.

Kinder bis einschließlich 4 Jahre bleiben ohne Berechnung. Für Kinder von 5 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Büfettpreis.

Eine verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung. Diese Personenzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde einen Nachtzuschlag von 30,-€.

Wir beraten Sie gern und freuen uns auf Ihren Besuch!

Bundts Hotel & Gartenrestaurant

Hasselwerder Straße 85

21129 Hamburg

(040) 3570310 | [info@bundts.de](mailto:info@bundts.de) | [www.bundts.de](http://www.bundts.de)



**Bundts Gartenrestaurant**

UND HOTEL SEIT 1825

# VORWEG

- Brotkorb mit Butter
- Fingerfood Büfett

# SUPPEN

- Tomatencremesuppe
- Altländer Gemüsesuppe
- Norddeutsche Kartoffelsuppe
- Apfel-Curry-Suppe
- Sommerliche Kokos-Curry-Suppe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Pikante Gulaschsuppe
- Altländer Hochzeitssuppe
- Kürbiscrcemesuppe (Saisonal)
- Samtsuppe vom Bärlauch (Saisonal)
- Spargelcremesuppe (saisonal)

# SALATE

- Gemischte Salatauswahl mit Hausdressing
- Hamburger Gurkensalat
- Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto
- Rucolasalat mit Kirschtomaten
- Tomaten-Brotsalat
- Couscous-Taboulé-Salat
- Original Caesar Salad
- Bunter Melonensalat mit Feta
- Rotkohlsalat mit Walnüssen und Apfel

# VORSPEISEN & KALTE PLATTEN

- Gefüllte Eier
  - Matjesfilets mit Hausfrauensoße
  - Auswahl von Räucherfischpralinen
  - Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Soße
  - Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
  - Kartoffelrösti mit Räucherfischcreme
  - Hausgebeizte Fjordforelle mit Wildkräutersalat
  - Shrimpscocktail
  - Roastbeef kalt mit Remoulade
  - Linsensalat mit Barbarie-Entenbrust
  - Gefüllte Schinkenröllchen
- 
- Hausgemachte Antipasti
  - Parmaschinken & Galiamelone
  - Vitello tonnato
  - Meeresfrüchtesalat
  - Rinder- oder Rote Bete-Carpaccio
- 
- Mezze - orientalische Vorspeisen (Hummus, Auberginencreme, Couscous-Salat, Falafel, Minzjoghurt, Tomaten-Brotsalat)
  - Gemischte Tapas (Datteln im Speckmantel, Thunfisch mit weißen Riesenbohnen, Manchego-Käse, Serrano-Schinken, Oliven, Sardinen in Olivenöl, eingelegtes Gemüse, Chorizo)

# VEGETARISCHE GERICHTE

- Schafskäse aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse
- Falafelbällchen mit Minzjoghurt
- Asiatisches Gemüsecurry mit Reis
- Spaghetti mit Basilikumpesto
- Gemüselasagne
- Gefüllte Zucchini mit Bulgur in Tomatensoße

# FISCHGERICHTE

- Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise
- Lachsfilet in Limetten-Safran-Butter
- Wolfsbarschfilet auf Risotto mit Weißweinsoße
- Rotbarschfilet auf mediterranem Gemüse
- Zanderfilet auf Rahmwirsing
- Spaghetti mit gebratenen Garnelen
- Gambaspfanne mit Knoblauch und Kräutern
- Buntes Fischcurry mit Reis

# FÜR KINDER

- Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites
- Kleine panierte Putenschnitzel
- Nudeln mit Tomaten- oder Bolognesesoße
- Mini-Pizzen

# FLEISCH- GERICHTE

- Krustenbraten
- Warmer Burgunderschinken
- Mariniertes Schweinerollbraten
- Knusprig gebackener Schweinebauch
- Schweinerücken „Strindberg“ mit Senf-Zwiebel-Kruste
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterkruste
- Geschmorter Rinderbraten
- Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße
- Pikantes Rindergulasch
- Warme geräucherte Putenbrust
- Zitronenhuhn mit frischen Kräutern
- Gebackene Hähnchenschenkel
- Pikante Hähnchenspieße
- Kalbsrücken im Ganzen gegart
- Saltimbocca alla Romana
- Ossobuco vom Kalb
- Geschmorte Lammkeule
- Ganze Hirschkeule am Knochen

# BEILAGEN

- Bunte Gemüseauswahl
- Vichy Karotten | Erbsen à la Française
- Champignonpfanne à la crème
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Bratkartoffeln | Kartoffelgratin
- Penne | Gnocchi | Spätzle | Kroketten
- Blattspinat „Brasserie“ | Kartoffelpüree
- Ofengemüse mit roter Bete, Kürbis und Karotten (saisonal)

# DESSERT

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Grießpudding mit Kirschen
- Mousse au chocolat
- Schokoladenpudding
- Tiramisu
- Panna cotta mit Fruchtsoße
- Eisbombe mit heißen Kirschen
- Gemischte Obstplatte
- Altländer Butter- oder Apfelkuchen
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröter
- Topfenschaum mit frischen Früchten
- Große Käseauswahl
- Gemischte Dessertauswahl Bundts Gartenrestaurant

# MITTERNACHTS- BÜFETT

- Brotkorb & Butter
- Räucherfischauswahl
- Bundts Currywurst
- Pikante Gulaschsuppe
- Chili con Carne
- Kalte Schnitzel oder Frikadellen
- Käsespieße mit Trauben
- Kaffeestation