

# Unsere Regionale Seite

regional-lokal-feinheimisch

Für diese Kreationen verwenden wir zu fast 90% einheimische, regionale & saisonale Produkte von verantwortungsbewussten Erzeugern & Lieferanten

## Hamburger Pannfisch

Ostseedorsch mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Senfsauce

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 14,50**

## Birnen, Bohnen & Speck

Heimische Tafelbirne mit Grünen Bohnen und Susländer Speck

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 12,00**

## Labskaus

Traditionelles Labskaus mit Glückstädter Matjes & Spiegelei

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 12,00**

## Kokländer Butterhähnchen

Brust & Keule vom Kokländer Hähnchen mit frischen Marktgemüse & Speckkartoffeln

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 19,50**

## Schafelbraten

Schafelbraten vom heimischen Weideochsen, Groter Hans & gestovte Schnippelbohnen

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 22,00**

## Salat Haithabu (Vorspeise)

Wildkräutersalat mit gebratenen Förde-Garnelen, Maispuffer & Kräuterquark

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 18,00**

## Salat Kleverhof (Vorspeise)

Salat von alten Tomatensorten mit karamellisiertem Ziegenkäse & Holzofenbrot

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 12,00**

## Rundstück warm

Rundstück, Susländer Nackenbraten, Champignonsauce & Gewürzgurke

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 12,00**

## Verschleiertes Bauernmädchen (Dessert im Gläschen)

Vanillecreme, karamellisierter Pumpernickel, Johannisbeergelee & Eierlikör

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 3,50**

## Ofenschlüpfer (Dessert)

Mit Apfel, Quitte, Rosinen & Vanillesauce

**Preis pro Person – ab 10 Personen € 3,00**

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir Änderungen an unseren Buffetvorschlägen erst ab einer Menge von 25 Personen umsetzen können.

Alle Abbildungen sind beispielhaft und können je nach Saison und Verfügbarkeit abweichen

Alle Preise brutto inkl. 19% MwSt.