

# *Büfetts, Brunch und Schnittchen*



*Die Büfetts und der Brunch sind auf eine  
Personenanzahl ab 30 Personen ausgelegt.  
Bei weniger Gästen sind wir Ihnen gerne bei der  
Auswahl der einzelnen Komponenten behilflich.*

# Hotel Reichshof

★★★★S

## Büfett Variation 1

### KALTE SPEISEN

*Pfefferbraten vom Schweinerücken mit Remouladensauce  
Bauernbrett mit verschiedenen, erlesenen Schinkensorten  
Hausgemachte Frikadellen mit Senf  
Gebratene Hähnchenteile mit Obst und Cocktailsauce  
Verschiedene Räucherfische der Nordsee mit Sahnemeerrettich  
Hausgemachter Krautsalat mit Speckwürfeln  
Italienischer Fleischsalat*

*Dazu reichen wir Brotspezialitäten und dreierlei Buttersorten*

### SUPPE

*Nach Ihren Wünschen saisonal abgestimmt.*

### WARME SPEISEN

*Saftiger Schweinebraten mit Kräutern - frisch aus dem Ofen  
Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen  
Buntes Gemüse der Saison  
Kartoffeln und Reis*

### DESSERT

*Rote Beeren-Grütze  
Schokoladenpudding  
Vanillesauce*

### KÄSE

*Auswahl deutscher Käsesorten mit Trauben und Walnüssen*

*Dieses Büfett bereiten wir Ihnen ab 30 Personen für 23,50 € pro Person zu.*

# Hotel Reichshof

★★★★S

## Büfett Variation 2

### KALTE SPEISEN

Platten mit rosa gebratenem Roastbeef, saftigem Kasseler und Pfefferbraten  
dazu Remouladensauce

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Früchten und Cocktailsauce  
Auswahl von hausgeräucherten Nordseefischen aus dem Buchenrauch  
mit Sahnemeerrettich

Zarte Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Hausfrauensauce  
Drei verschiedene hausgemachte Rohkostsalate  
Frische Blattsalate mit Balsamico- und Sahnedressing

Dazu reichen wir Brotspezialitäten  
und dreierlei Buttersorten

### SUPPE

Nach Ihren Wünschen saisonal abgestimmt.

### WARME SPEISEN

Saftiger Krustenbraten mit Kräutern aus dem Ofen  
Zarte Jungputenbrust mit mediterranen Aromen  
Gebratenes Rotbarschfilet an Dillsauce  
Buntes Gartengemüse der Saison  
Kartoffelgratin, Kartoffeln

### DESSERTS

Rote Beeren-Grütze  
Dunkles Schokoladenmousse  
Bayerische Vanillecreme  
dazu Vanillesauce und Himbeermark

### KÄSE

Auswahl verschiedener Käsesorten mit Trauben und Walnüssen

*Dieses Büfett bereiten wir Ihnen ab 30 Personen für 28,50 € pro Person zu.*

# Hotel *Reichshof*

★★★★S

## *Büffet Variation 3*

### KALTE SPEISEN

Schweinefiletmedaillons mit Entenleber-Apfelpastete  
Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern  
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Früchten  
Antipasti misti  
Melone mit Kernschinken  
Im Ganzen pochierter Fjord-Lachs mit Limonensauce  
Shrimps in Dill-Mayonnaise  
Broccoli-Kirschtomaten-Salat  
Waldorfsalat „Moderne Art“  
Strauch-Tomaten mit Mozzarella  
Lauch-Käsesalat  
Frische Blattsalat-Variation mit Balsamico- und Sahnedressing  
Dazu reichen wir Brotspezialitäten und dreierlei Buttersorten

### SUPPE

*Nach Ihren Wünschen saisonal abgestimmt.*

### WARMER SPEISEN

Spanferkelbraten frisch aus dem Ofen  
Warmes, rosa gebratenes Roastbeef mit der Fettkruste und Kräutern  
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Cognac-Rahmsauce  
Pochiertes Kabeljaufilet aus dem Gemüsesud mit würziger Senfsauce  
Buntes Gartengemüse der Saison  
Kartoffelgratin, Nudeln und Basmatireis

### DESSERTS

Mango-Joghurt-Mousse  
Schichtpudding mit Beerenfrüchten, Vanillecreme und Knusperbröseln  
Marmorierte Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Pfirsichen  
Frische Früchte der Saison

### KÄSE

Auswahl französischer Käsesorten mit Trauben und Walnüssen

*Für dieses Büffet berechnen wir bei einer Personenzahl ab 30 Personen 35,50 € pro Person.*

# Hotel Reichshof

★★★★S

## Italienisches Büfett

### KALTE SPEISEN

#### Antipasti misti

Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern  
Pochierte Tranchen vom Lachs auf Gurken-Carpaccio  
Röstbrot mit Strauchtomaten und Knoblauch  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto  
Thunfischsalat mit Paprika, Oliven und Zwiebeln  
Salat von weißen Riesenbohnen, Penne, Oliven und pikanter Wurst  
Verschiedene Rohkostsalate mit Dressings und verschiedenen Saucen  
Gebackenes Fladenbrot und Ciabatta mit und ohne Oliven

### SUPPE

Minestrone

### WARMER SPEISEN

Geschmorte Lammkeule „ländliche Art“ mit Tomaten und Pilzen  
Gebratenes Knurrhahnfilet auf gebratenem Staudensellerie  
Schweinefilet in Marsalasaucen  
Gebratenes Hähnchen mit Tomatensalsa und Thymianjus  
Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch und Parmesan  
Penne Rigate mit Carbonara- und Tomatensauce  
Mediterranes Ratatouille  
Gnocchi und Rosmarinkartoffeln

### DESSERTS

Biskuitauflauf mit Vanillecreme  
Tiramisu mit Schattenmorellen  
Panna Cotta mit Mokkasauce

### KÄSE

Auswahl italienischer Käsesorten mit Trauben und Nüssen

*Für dieses Büfett berechnen wir bei einer Personenzahl ab 30 Personen 31,50 € pro Person.*

# Hotel Reichshof

★★★★S

## Rustikales Büfett

### KALTE SPEISEN

Gekochtes Rindfleisch in der Gewürzkräutermarinade  
Hausgeräucherte Makrele und Butterfisch mit Sahnemeerrettich  
Pikanter Nudelsalat mit spanischer Paprikawurst  
Salat von weißen Riesenbohnen, Salbei, Thunfisch und Paprika

Brotkorb und Butter

### WARME SPEISEN

Backschinken mit Rahmsauce  
Wirsinggemüse  
Kartoffelgratin

### DESSERT

Grießflammerie mit Fruchtsauce  
Vanillepudding mit Schokoladensauce

*Für dieses Büfett berechnen wir bei einer Personenzahl ab 30 Personen 18,00 € pro Person.*

# Hotel Reichshof

★★★★S

## Brunch

Unser Brunch besteht zu 50 % aus unserem Schlemmer-Frühstücksbüfett mit Kaffee, Begrüßungssekt und Säften sowie zu 50 % aus einem kalt-warmen Büfett.

### FRÜHSTÜCK AB 10.00 UHR

Verschiedene Wurst-, Käse- und Schinkenplatten  
Marmelade, Honig, Nutella  
Butter und Margarine  
Verschiedene Müslisorten und Corn Flakes  
Milch, Joghurt, Quark  
Obstsalat, süße Teilchen  
Kaffee, Tee und Säfte

Rührei, gekochte Eier, Würstchen und Bacon, verschiedene Brot- und Brötchensorten

### SUPPE AB 11.30 UHR

Nach Ihren Wünschen saisonal abgestimmt.

### KALTE SPEISEN AB 12.00 UHR

Gemischte Fleischplatte mit Roastbeef, Kassler und Pfefferbraten  
Hausgeräucherte Fische der Nordsee aus dem Buchenrauch  
Zwei angemachte Salate  
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

### WARME SPEISEN AB 12.00 UHR

Variation von gebratenen Nordseefischen  
Gebratenes Hühnchen (zwischen dem 11.11. und dem 26.12. servieren wir Ente)  
Spanferkelkeule frisch aus dem Ofen  
Gemüse der Saison  
Kartoffelgratin und Kartoffeln

### DESSERTS

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse und eine saisonale Fruchtcreme (z.B. Erdbeer-, Zitronen-, Rhabarbercreme)

***Für den Brunch berechnen wir bei einer Personenzahl ab 30 Personen 29,50 € pro Person.***

# Hotel Reichshof

★★★★S

## Schnittchen

*Frische Baguettescheiben mit verschiedenen Spezialitäten belegt. Empfehlung vom Hause: 5 Stück pro Person*

Frisches Mett mit Zwiebeln	2,30 €
Räucherschinken mit Mixed-Pickles-Gemüsen	2,80 €
Würziger Kasslerbraten mit Gurkenscheibchen	2,80 €
Kochschinkenröllchen mit Spargel	3,00 €
Frisches Roastbeef mit Waldorf-Salat	3,10 €
Glasiertes Schweinefilet mit feiner Leberpastete	3,60 €
Ölsardine mit Gurken und Tomatenecken	2,10 €
Ostfriesischer Matjes mit Ei	2,30 €
Thunfisch mit Zwiebelringen	2,30 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	3,20 €
Gedünsteter Lachs mit Sahnemeerrettich	3,50 €
Norddeicher Krabben in Mayonnaise	3,50 €
Geräucherter Aal mit Kräuterrührei	3,60 €
Holländischer Schnittkäse mit frischen Weintrauben	2,20 €
Französischer Brie mit Früchten	2,60 €
Französischer Camembert mit Ananas	2,60 €

## Spießhäppchen

*Brot mit verschiedenen Spezialitäten belegt, fixiert mit einem Spieß.*

*Empfehlung vom Hause: 7 Stück pro Person*

Mettbällchen vom Schwein mit Zwiebelringen	1,80 €
Rindertatar mit Zwiebelchen	2,10 €
Frisches Roastbeef mit Salat Waldorf	2,20 €
Kochschinkenröllchen mit Spargel	2,20 €
Rosa gebratene Schweinefilettranchen mit Entenpastete	2,50 €
Rosa gebratene Rinderlendentranche mit Entenpastete	2,80 €
Feine Entenleberpastete mit Apfel	2,80 €
Lachs mit Sahnemeerrettich	2,20 €
Pochierter Lachs mit Lachskaviar	2,60 €
Scampi mit Cocktailschmand	2,70 €
Geräucherter Aal mit Kräuterrührei	2,80 €
Tête de Moine Käse in Rosen geschabt	1,90 €
Italienischer Gorgonzola mit Früchten	2,10 €

***Alle Preise verstehen sich pro Stück.***

***Anlieferung: Innerhalb Nordens 5,50 €/ Fahrt Außerhalb Nordens 1,25 €/ km***