



CATERING-IDEEN FÜR IHRE FEIER

Wir hoffen, dass wir mit unserer Speisewahl Ihren
Geschmack
treffen und wünschen Ihnen viel Spass bei der Lektüre.

Alle Gerichte sind untereinander kombinierbar.
Wir berücksichtigen auch gern Ihre persönlichen Wünsche.

Wenn Sie unseren Rat brauchen, rufen Sie gern
Robert Kiraly an:
0151 12 69 67 02

Alle Preise inklusive MwSt.
Bitte beachten Sie die Non-Food-Kosten auf der letzten Seite.

Strandallee 10 (im Hotel Maris) · 23683 Haffkrug · Telefon 04563 42 28 03
restaurantmuschel@outlook.de · www.restaurant-muschel-haffkrug.de



GRILL-BUFFET-BEISPIEL **KATEGORIE 1**

VOM GRILL

Rotbarsch mit Gemüse-Julienne
Satespieße (100g) mit Erdnusscreme
Rost-Bratwurst
Maiskolben
Grillkartoffeln mit Sourcreme

VOM BUFFET

Asiatische Thainudeln mit Gemüse im Chafing Dish
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und Rucola
Mozzarella-Tomate-Basilikum

Bunte Salatbar mit zweierlei Dressings, Croutons,
Pienienkerne und Schafskäse
Brotkorb mit vers. Brotsorten, Mini-Brötchen, hausgemachtem
Tomatenpesto, Kräuterquark und gesalzener Butter

DESSERTS

Verschiedene Kuchen vom Blech
Mousse au Chocolat

Preis pro Person inklusive Grillkoch

24 Euro



GRILL-BUFFET-BEISPIEL KATEGORIE 2

VOM GRILL

Huftsteak (150g) mit Kräuterbutter
Schwertfisch mit Mangso-Salsa
Rost-Bratwurst
Mediterraner Gemüsespiess
Grillkartoffeln mit Sourcreme

VOM BUFFET

Hausgemachte Steinpilzricotta Tortellini mit Pfifferlingen
und Zucchini-Gemüse im Chafing Dish
Cocktail von der Maispoularde mit Mango und Estragon
Mozzarella-Tomate-Basilikum

Bunte Salatbar mit zweierlei Dressings, Croutons,
Pienienkerne und Schafskäse
Brotkorb mit vers. Brotsorten, Mini-Brötchen, hausgemachtem
Tomatenpesto, Kräuterquark und gesalzener Butter

DESSERTS

Griessflammerie mit Amarenakirschen
Sommerlicher Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person inkl. Grillkoch

29 Euro



GRILL-BUFFET-BEISPIEL KATEGORIE 3

VOM GRILL

Roastbeef vom Angus Rind am Stück auf Holzkohle gegrillt -
mit Rosmarinkartoffeln
Merguez
Grillkartoffeln mit Sourcreme

VOM BUFFET

Gemüse der Saison aus dem Chafing Dish
Dorsch mit Cashew-Kruste aus dem Chafing Dish
Cold Cut vom Schweinefilet mit Apfel Vinigraite feinem Blattsalat
Madras Curry Mousse mit marinierten Flusskrebse
Hochzeitssuppe (Rinderconsommé mit Einlage)

Bunte Salatbar mit zweierlei Dressings, Croutons,
Pienienkerne und Schafskäse
Brotkorb mit vers. Brotsorten, Mini-Brötchen, hausgemachtem
Tomatenpesto, Kräuterquark und gesalzener Butter

DESSERTS

Crème Brulée auf Aprikosensauce
Große Obstplatte mit regionalen und exotischen Früchten

Preis pro Person inkl. Grillkoch

34 Euro



PREMIUM ANGEBOT

VOM GRILL

Rinderfilet Tornedos mit Räuchersalz, Kräuterbutter und BBQ Sauce,
Merguez
Satéspieße
Rostbratwurst, Chorizo
Grillkartoffel mit Sourcreme
Ananas-Melonen-Spieß

Gegrilltes Doradenfilet mit Gremolata

oder

Gegrilltes Thunfischfilet mit Mangosalsa

VOM BUFFET

Black Tiger Garnelensalat in Safransauce
Marinierte Jacobsmuschel mit Guacamole
Mini Wiener Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat
Feinste Antipasti (Ziegenkäse, Fenchelsalami, Parmaschinken,
Oliven, gegrilltes Gemüse, gefüllte Cherrytomaten,
Grissini, Melone, eingelegtes Gemüse, Chasewkerne)

Aus dem Chafing Dish

Hausgemachte Ravioli mit asiatischem Gemüse, Sesam und
Koriander, Kartoffelgratin

Sommerliches Gemüse wie: grüner Spargel, Kaiserschoten, Erbsen,
Möhren, Blumenkohl

oder

Mediterranes Gemüse wie: Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate

DESSERTS

Goldene Schokoküsse
Passionsfruchtmousse mit Schokolade
Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Himbeeren und Krokant
Luftig-krosse französische Macarons
Marinierte Erdbeeren mit Charteuse-Likör
Bisquitrolle mit einer Limonencreme

Preis pro Person inklusive Grillkoch

49 Euro



CANAPÉS & FINGERFOOD

Für Ihren Empfang oder als Ergänzung des Buffets
(ohne Buffet bestellbar ab 30 Personen und 7,50 Euro pro Person)

Canapés mit Lachs, Meerrettich und Dill
Preis pro Stück € 2,50

Canapés mit Brie, Traube und Wallnuss
Preis pro Person € 2,50

Canapés mit Parmaschinken und Parmesan
Preis pro Person € 2,50

Canapés mit französischer Salami und Paprika
Preis pro Person € 2,50

Pumpernickel mit Rindertatar
Preis pro Person € 3,50

Kräutercrêperoulade mit Lachs und Frischkäse gefüllt
Preis pro Person € 3,00

Mini Quiche mit Lauch und Zwiebeln
Preis pro Person € 3,00

Geflügel Raffaello
Preis pro Person € 2,50

Mini-Frikadelle mit Senf und Gewürzgurkengelee
Preis pro Person € 2,50

Gazpacho Andaluz
Preis pro Person € 3,00



CANAPÉS & FINGERFOOD

Gurken - Wasabi Buttermilchsüppchen
Preis pro Person € 2,50

Wan Tan mit Erdnuss-Sauce
Preis pro Person € 2,50

Brotchip mit Kräuterdip und Radieschen
Preis pro Person € 2,50

Gebeizter Lachs auf Honigbrot mit Meerrettichgelee
Preis pro Person € 3,50

Gebratene Mini-Frühlingsrolle mit Pflauensauce
Preis pro Person € 3,50

SÜSSES

für Ihren Empfang oder zur Ergänzung Ihres Buffets
(ohne Buffet bestellbar ab 30 Personen und 8 Euro pro Person)

Crème Brûlée auf Aprikosensauce
Preis pro Person € 5,00

Passionsfrucht Panna Cotta mit einer Himbeersauce
Preis pro Person € 5,00

Blechkuchen
Preis pro Stück € 2,00





SÜSSES

Erdbeertorte
Preis pro Stück € 3,00

Sommerlicher Obstsalat
Preis pro Person € 5,00

Mousse au Chocolat von weißer Schokolade und Erdbeere
Preis pro Person € 5,00

Griesflammerie mit Amarenakirschen
Preis pro Person € 5,00

Mousse au Chocolat mit Waldmeistergelee
Preis pro Person € 5,00

Erdbeertiramisu
Preis pro Person € 6,50

Drei Stück hausgemachte Pralinen
Preis pro Person € 4,50

Große Obstplatte
Preis pro Person € 7,50

Käseplatte von der Holsteiner Käsestraße
Preis pro Person € 7,00



NON-FOOD-KOSTEN

Grill inklusive Reinigung pauschal:	110,00 Euro
Geschirr & Besteck inkl. Reinigung pro Person:	3,50 Euro
Skirting für Buffettische* 10 m *Buffet-Tische bitte über den Zeltverleiher bestellen	15,00 Euro
Service-Personal Auf/Abbau, Eindecken Buffet, Nachlegen Buffet, pro Stunde: Standard-Aufwand ca. 6 Std. für 40 Personen.	18,50 Euro