

## Menü- und Buffetvorschläge 2019



Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse, mit uns Ihre Feierlichkeit zu planen.  
Wir haben Ihnen eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen zusammengestellt.  
Diese sollen als erste Anregung gelten.  
Gern sprechen wir persönlich über Ihre Wünsche und Ihren Budgetrahmen.

**Grünkohl - oder „Schnitzel satt“ – Essen, Kindergeburtstage,  
Kegelgruppen oder Versammlungen richten wir ebenso für Sie aus.  
Bitte sprechen Sie uns an - gern sind wir für Sie da!**

### **Gern informieren wir Sie:**

Buffets werden ab mindestens 20 Personen angeboten.  
Wir möchten mit unseren Preisen gern stabil bleiben - bei saisonalen Speisen  
sind wir allerdings auch vom Markt abhängig und so können diese Schwankungen unterliegen.

**Bitte wählen Sie für Gruppen maximal 3 verschiedene Vorspeisen und Hauptgänge aus.  
Bitte haben Sie Verständnis, dass sich manche Gänge nicht für Einzelbestellungen eignen.  
Gern besprechen wir die Auswahl an Speisen, bevor Sie mit Ihrer Gruppe auswählen!  
Haben Sie andere Vorstellungen, so besprechen wir diese gern persönlich.**

Über Allergene informieren wir Sie gern!

Viele Grüße

Ulf und Claudia von Stamm  
und das gesamte „von Stamm“ - Team



## **Von Stamm's Klassiker Buffet**

### **Vorspeisen**

#### **In kleinen Portionen auf den Tisch serviert**

Caesar Salat mit Parmesan und Crôutons  
CousCous mit Garnele und Mangochutney  
Satéspieße vom Huhn auf Erdnußdip  
Ziegenkäse gebacken auf süßem Tomatenchutney  
Mini Schnitzel auf Rucola-Gurkensalat  
Bruschetta

Brotauswahl serviert mit Kräuterquark

### **Hauptgänge – 2 zur Wahl**

Hähnchenbrust á la Saltimbocca  
Pfannengemüse  
oder  
Hamburger Pannfisch  
Bratkartoffeln  
oder  
Schweinekrustenbraten  
Bratkartoffeln und Pilze und Zwiebeln

### **2 Desserts zur Wahl**

Schokoladenmousse mit Beeren  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
Vanilleeis mit Sahne, Schokoladen oder Himbeersauce

€ 36,00 pro Person



## Rund um die Bratkartoffel

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Tomatensalat mit Zwiebelwürfeln und Basilikum  
Hausgemachter Dill-Gurkensalat  
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt  
Hausgebeizter und geräucherter Lachs  
Matjesfilets „Hausfrauen Art“

### Suppen

Consommé vom Rind  
mit Gemüsestreifen

### Hauptgerichte

frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
kleine Schnitzel „Wiener Art“  
geschmorte Rinderrouladen auf jungem Spitzkohl  
Original Hamburger Pannfisch mit Senfsauce

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Kleine Käseauswahl vom Brett mit Trauben

€ 32,00 pro Person



## **Italienisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Vitello Tonato  
Salat von Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und Meersalz  
Bruschetta mit Rucola und Parmesan  
Schinken mit Melone  
Grilliertes, mariniertes Gemüse  
Schinken und Milanosalami auf dem Holzbrett mit Grissini  
Ciabatta mit Kräuteröl, Tomatenpesto, Olivenpesto

### **Suppe serviert**

Klassische Tomatensuppe mit frischem Basilikum

### **Hauptgänge**

Hähnchenbrust á la Caprese auf Pfannengemüse  
Penne mit Zitronensauce, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan  
Doradenfilets auf Lauch – Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

### **Käse**

Käse vom Brett mit Trauben, Brot und Butter

### **Dessert**

Klassisches Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeer- und Maracujastreifen

€ 39,00 pro Person



## **Schnick Schnack Buffet**

### **Vorspeisen**

Pflaumen im Schinkenmantel gebraten  
Hausgebeizter Lachs mit mariniertem Feldsalat und Sahnemeerrettich  
Ziegenkäse im Kräuteröl mit getrockneten Tomaten  
Bruschetta mit Parmesan  
Satéspieße mit Erdnußdip  
Große Knuspergarnelen mit Mangochutney  
Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten  
und verschiedene Dressings  
Brotauswahl mit Landbutter

### **Suppe serviert**

Würzige Currysuppe mit Garnele und Gemüseeinlage

### **Hauptgänge**

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Jus  
Geschmorte Kräuterseitlinge

Auf der Haut gebratener Zander an Limonenbutter  
mit Karotten–Gemüse

Lauch – Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

### **Dessert**

Apfel-Cantuccini-Tiramisu  
Baileysmousse mit Himbeersauce

€ 43,00 pro Person



## Jahreszeitliche Menüvorschläge

### Frühling, etwa März - Juni

#### Frühling 1

Feine Kartoffelsuppe mit Lauchzwiebeln und Shrimps

\*

Gefüllte Hähnchenbrust, Frühlingsgemüse  
und Kartoffelpüree mit frischen Kräutern

\*

Holunderblüten - Parfait

28,50 €

#### Frühling 2

Frische Spargelsuppe mit Katenschinken-Crostini

\*

Filet vom Jungschwein auf buntem Möhrengemüse, Schalottenjus  
und Rosmarinkartoffeln

\*

Crème Brûlée mit Salat von Erdbeeren  
und Minze und Sorbet

33,00 €

#### Frühling 2

Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonen-Olivenöl,  
Rauke und Parmesan

\*

Rosa gebratene Entenbrust mit Rahmkohlrabi,  
Honig-Orangen-Jus und glacierten Holsteiner Äpfeln

\*

Kompott vom Rhabarber  
mit Vanilleeis

35,00 €



## Sommer, etwa Juli - September

### Sommer 1

Sommerlicher Salat mit Himbeerdressing  
Serrano und Melone und  
eine Scheibe Bruschetta

\*

Geschmorte Ochsenbacke  
mit Zuckerschoten und Möhren  
Selleriepüree und Zwiebelmarmelade

\*

Sorbetvariation mit Erdbeeren

€34,00

### Sommer 2

Rahmsuppe von Strauchtomaten  
mit gebratener Garnele

\*

Kross gebratener Zander mit sautierten Pfifferlingen,  
Bratkartoffeln und Senfsauce

\*

Panna Cotta mit Beerengrütze

€32,50

### Sommer 3

Tatar vom Original Glückstädter Matjes

\*

Rahmsuppe von frischen Erbsen  
mit Serrano - Grissini

\*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust  
mit Kräuterseitlingen, Pfannengemüse  
und gebratenen, mediterranen Drillingen

\*

Warmes Schokoladenküchlein  
mit Erdbeer-Minz Salat

€37,00



## Herbst und Winter, etwa Oktober - Februar

### Herbst/Winter 1

Kürbis - Ingwer - Suppe  
mit Croûtons

\*

Gebratener Winterkabeljau auf Wirsing mit Karotten,  
Kartoffelpüree  
und leichter Zitronensauce

\*

Kaiserschmarrn  
mit heißen Zimtpflaumen und Vanilleeis

31,00 €

### Herbst/Winter 2

Feldsalat mit geräuchertem Lachs und Garnele  
Balsamico-Dressing

\*

Halbe Ofen - Ente  
mit Rotkohl, Kartoffelknödel  
und Preiselbeerjus

\*

Orangen-Creme  
mit Mandarinenkompott

30,50 €

### Herbst/Winter 2

Kleine Knusperrolle von der Ente mit  
Salat und Dip

\*

Wildschweinbraten  
mit Rosenkohl, Speckkrapfen  
Jus und halbem Pfirsich

\*

Cantuccini-Kirsch-Tiramisu im Glas

31,50 €





## Unsere Menüvorschläge ab ca. 12 Personen

**Bitte stellen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.**

Bitte wählen Sie für **Gruppen maximal 3 verschiedene Vorspeisen und Hauptgänge** aus.  
Bitte haben Sie Verständnis, dass sich manche Gänge nicht für Einzelbestellungen eignen.  
Haben Sie weitere Ideen, sprechen Sie uns gern darauf an.

Wir möchten mit unseren Preisen gern stabil bleiben - bei saisonalen Speisen sind wir allerdings auch vom Markt abhängig und so können diese Schwankungen unterliegen.

### **Aus dem Suppentopf**

Tomatensuppe mit Basilikum und Croûtons	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage	€ 5,60
Würzige Currysuppe mit Garnele und Gemüseeinlage	€ 5,90

### **Jahreszeitliche Suppen**

Spargelsuppe mit Kräuter-Crostini	€ 6,40
Bärlauchsuppe mit Serrano-Schinken -Chip	
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Einlage	
Karotten-Ingwer-Suppe mit Crôtons und Knuspergarnele	

### **Bunt gemischte Kleinigkeiten**

Bruschetta mit Rucola und Parmesan	€ 5,60
Caesar Salat mit Putenbruststreifen und Parmesan, Croutons	€ 7,40
Salat von Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl, Meersalz und frischem Basilikum	€ 7,80
Vitello Tonato mit Kapern und Thunfischsauce	€ 9,60
Rucolasalat mit gebackenem Ziegenkäse, Strauchtomaten und Pinienkernen	€ 9,80

### **Nudeln und Konsorten**

Penne mit geschmorten Tomaten, Speck und Oliven	€ 8,90
Spaghetti aglio olio mit Petersilie, Chilli und Garnelen	€12,50
Gnocchi mit Kürbis, Ziegenkäse und Walnüssen	€13,80

### **Aus dem Meer**

Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Salat	€18,50
Gebratener Wolfsbarsch mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€17,90
Zanderfilet mit auf mediterranen Pfannengemüse und Kartoffel-Parmesan-Krapfen	€18,50

### **Vom Lande**

Hähnchenbrust á la Saltimbocca auf Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln	€16,50
Rinder- und Schweinebraten mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln und Kroketten	€16,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüseauswahl und Bratkartoffeln	€19,50
Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Sauce Bernaise, Marktgemüsen, Kroketten	€21,00



### **Was die Jahreszeiten uns zaubern**

Spargel mit Schinken und Salzkartoffeln, Hollandaise	€17,50
Hausgemachte Rinderrouladen mit Kartoffel-Petersilien-Püree und Spitzkohl	€15,50
Wildragout auf Parpadelle mit Crème Fraîche	€18,90
Wildschweinbraten mit gefüllter Birne und Bratkartoffeln	€18,90
Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Wirsinggemüse mit Kartoffelkräpfen	€19,50

### **Das geht dazu:**

Wirsing, Spitzkohl, Erbsen und Wurzeln, Rahmkohlrabi, Lauchgemüse, buntes Gemüse  
Salzkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin

### **Süßes geht immer**

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 5,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen, heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce	€ 4,50
Mascarpone-Creme mit Cantuccini und Kaffeelikör	€ 4,90
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Fruchtmark	€ 5,40
Tiramisu mit frischem Obst	€ 5,40

### **Zu später Stunde**

Frikadellen, Senf und Brot	€ 4,20
Currywurst mit Pommes	€ 5,20
Käseplatte mit Trauben und Brot	€ 5,40
Satéspeieße vom Huhn mit Gurkensalat und Erdnußdip	€ 6,80

**Für Kinder** machen wir fast alles möglich: Nudeln, Nuggets, Pommes, Gemüseticks,...



## Fingerfood

**Dieses sind einige Ideen für Ihren Empfang oder als Flying Buffet.**  
Gern sprechen wir Anzahl, Speisenfolge und Budget mit Ihnen persönlich ab!

### **Mit Brot & Co** **€2,80**

Crostini mit Ziegenkäse mit Feigensenf

Pumpernickel mit  
Räucherlachs Tartar mit Dill

Crostini mit Parmaschinken und Tomatenpesto

Wrap mit mediterranem Gemüse  
und Sour Crème

Kleiner Miniburger mit hausgemachter Frikadelle

### **Kartoffeliges & Co** **€2,20-€2,60**

Kartoffel-Tortilla mit Garnele

Mini Ofenkartoffeln mit Krabben

Kartoffel-Gurkensalat mit gebratenem Rotbarsch

Kartoffel-Gemüse-Frikadellen mit Paprikadip

Polentaschnitzel mit Parmaschinken

### **Fingerfood mit Gabel** **€5,90**

Thunfisch gebraten auf asiatischem Gemüse

Garnelen-Asia-Rollen mit Sweet Chili Sauce

Knusperrolle mit Hack und Feta

Roastbeefröllchen mit Rucola und Schmand

Vitello Tonato mit Kapern und Zitrone

Kichererbsen-Tofu-Bällchen mit süßem  
Tomatenchutney

### **Spießig** **€2,50-€3,90**

Knusprige Mini-Mais-Spießchen mit Sour Crème

Tomaten-Feta-Spieß mit Basilikumpesto

Tomaten-Brot-Salat  
mit gehobeltem Parmesan

Saté vom Huhn mit pikantem Erdnuss-Dip

Tempura Gemüse mit scharfem Dip



### **Vegetarisches Fingerfood**

Zucchini-Rucola-Röllchen mit Käse gefüllt und im Ofen überbacken	1,80 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	1,60 €
Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt	1,75 €
Frische Gemüsesticks der Saison mit Sour Cream (pro Pers. 8 Stück)	2,20 €

### **Vegetarisches Buffet**

#### **Kalt**

Quiche von frischen Gartengemüsen und Pinienkernen  
Marinierter Spieß von Tomaten, Mozzarella und Pesto  
Kalt Bunter Salat von Pasta, Austernpilzen, Lauch, Olivenöl und weißem Balsamico  
Kleine Kartoffeln mit einem Paprikasalat und Creme Fraîche gefüllt  
Mini-Wraps mit einer Füllung von Frischkäse, Gartenkräutern und Kresse  
Brotkorb

#### **Warm**

Karottencremesuppe mit Kerbel und gerösteten Honig-Pinienkernen  
Lasagne von Blattspinat, Lauchzwiebeln und Kräutersaitlingen in einer Tomaten-Olivensauce mit Mozzarella gratiniert  
Marinierter Tofu mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

#### **Dessert**

Panna Cotta mit Himbeer- und Maracujastreifen  
Obstsalat mit Müsli und Griechischem Joghurt  
Schokoladenmousse mit Weintrauben und Cantuccini Crunch

€ 27,50 pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive Mehrwertsteuer.