



# Buffetvorschläge

## Katerfrühstück von 09:30 Uhr bis 12:30 Uhr:



Brot, Brötchen und Croissants  
Hausgemachte Marmeladen, Honig und Nutella  
Schinken, Kalbsleberwurst und Mettwurst  
Kräuter Quark, Schnittkäse und Brie,  
Mozzarella mit Tomaten und Pesto  
Quark, Joghurt und Müsli,  
Tomate, Gurke, Möhren und Paprika, Obstkorb  
Matjes, Rollmöpfe und Brathering  
Rührei mit Kräutern, Speck und mit Büsumer Krabben  
Weißwürste mit Süßem Senf Brezeln

Inklusive Getränke:

Kaffee, Tee und Schokolade  
Milch, Wasser, Orangensaft und Apfelsaft

## „Mittags Brunch“ von 12:30 Uhr bis 15:30 Uhr

Bunte Salatbar mit Genueser Vinaigrette  
Mozzarella mit Tomaten und Pesto  
Rauchfischplatte mit Sprotten, Makrele und Lachs  
Brathering, Matjes, Heringssalat und Waldorfsalat,  
roasted Beef mit Remoulade,  
kleine Wienerwürstchen mit Kartoffelsalat  
Geschnetzeltes vom Kalb und Fisch dazu Gemüsereis  
Obstsalat, Rote Grütze und Vanille Sauce



## „Schleswig-Holstein Meer umschlungen“

Bunte Salatbar mit Genueser Dressing  
Zweierlei Matjes mit Hausfrauen Sauce  
roastet Beef mit Remoulade  
dazu frische Bratkartoffeln mit und ohne Speck  
Rote Grütze mit Vanillesauce

## Gartenbuffet

Buntes Salatbuffet mit Vinaigrette und Brotkorb  
Paella mit Safran, Gemüse, Fleisch und/oder Meeresfrüchten  
Obstsalat

Hotel Genueser Schiff • Inh. Philipp Brandt e.K. • Seestraße 18 • 24321 Hohwacht

Telefon 04381 – 75 33 • Fax 04381 – 58 02 • [hotel@genueser-schiff.de](mailto:hotel@genueser-schiff.de) • [www.genueser-schiff.de](http://www.genueser-schiff.de)



# Buffetvorschläge

## Italienisches Buffet

Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan  
Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto  
Tomatensuppe (vegan) gekocht mit Basilikumsahne  
Vielzahl hausgemachter Antipasti (vegetarisch), Oliven, Serranoschinken, Fenchelsalami  
Vitello Tonnato, Couscous mit Meeresfrüchten  
Vegetarische Steinpilz-Ravioli mit Tomaten-Sugo  
Gebratenes Zanderfilet, dazu Safransauce  
Feine Scheiben von der Hohwacher Deichlammkeule  
leicht rosa gebraten, dazu Rotwein-Schalottenjus  
Ratatouille-Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Limonen-Risotto  
Taleggio, Parmesan, Löffel-Gorgonzola vom Brett, Tessiner Feigensenf  
Espresso-Schokoladenkuchen, Tiramisu



## Exklusives Buffet

Pochierter Wildlachs mit zwei Saucen  
Sylter Austern mit Brot, Kaviar auf Reibekuchen  
½ Hummer lauwarm mit Toast und Saucen  
oder kleine Gambapyramide  
Rauchfischplatte, Matjes und Nordseekrabben  
Hechtklößchen in Petersiliensauce und Wildreis (warm)  
Rehrücken mit Holsteiner Cumberland (kalt)  
Kalbsrücken mit Pfifferlingsrahm, feines Gemüse  
Seeteufelmedallions mit Safranschaum  
Französisches Käsebrett mit Brotkorb und Trauben  
Dessertbuffet



## Mitternachtsbuffet

Feine Kartoffel-, Gulasch-  
oder mit Curry und Ingwer verschärfte Fischsuppe,  
verschiedene Käse am Stück  
Oliven, Radieschen und Trauben

\*\*\*\*\*

Brotrad, Baguette und Butter



Unsere Büffets kosten ab 20 Personen € 33,50 bis € 67,- und mehr pro Person.  
Der Preis richtet sich nach Umfang und Speisenauswahl und ob sie geliefert werden  
oder im Haus stattfinden.

Hotel Genueser Schiff • Inh. Philipp Brandt e.K. • Seestraße 18 • 24321 Hohwacht

Telefon 04381 – 75 33 • Fax 04381 – 58 02 • [hotel@genueser-schiff.de](mailto:hotel@genueser-schiff.de) • [www.genueser-schiff.de](http://www.genueser-schiff.de)