

# **Büffetvorschläge 2020**

**Sehr verehrte Gäste!**

Unsere Büffetvorschläge gelten ab 30 Personen.  
Sollten Sie für weniger Personen ein Büffet wünschen,  
müssen wir dieses neu kalkulieren.

Selbstverständlich können Sie einzelne Speisen der Büffets  
untereinander austauschen.

Bei individuellen Wünschen stehen wir Ihnen für eine persönliche Beratung  
jederzeit zur Verfügung.

Haben Sie sich für ein Büffet entschieden,  
beraten wir Sie gern hinsichtlich der korrespondierenden Getränke!

**Ihr Inselteam by Aspria Hannover Maschsee**

## **RUSTIKALES NIEDERSACHSEN BUFFET**

### Kalte Speisen

- Frisches Thüringer Zwiebelmett im Brotlaib
- Kasslerrücken mit Weißkraut-Ananassalat
- Spanferkelterrinen mit Linsensalat und Frankfurter grüner Soße
  - Heringsfilets in saurer Sahne mit Äpfeln und Zwiebeln
  - Rindertafelspitz mit Sauce Vinaigrette
- Gefüllte Schinkenröllchen mit Spargelspitzen auf Gemüsesalat
- Steinhuder Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs und Sahnemeerrettich
- Geräucherte Truthahnmedaillons mit Geflügellebercrème und Selleriesalat

### Salate

- Kartoffelsalat mit Ei
- Käse-Wurstsalat mit Paprika und Gurken
- Endiviensalat in Meerrettich-Senf vinaigrette mit marinierten und frittierten Kartoffeln
  - Weißkrautsalat mit Speck
- Feldsalat mit rosa Crevetten und Kartoffel-Speckdressing
- Frische Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings

### Hauptgerichte

- Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Thymiancroûtons
- Glacierter Jungschweinerücken in Paprika-Kümmeljus mit Vichykarotten, Kohlrabi à la crème und Kartoffelkroketten
- Geflügelfrikassee mit Spargelspitzen, Erbsen und Pilawreis

### Desserts

- Hausgemachter Blechkuchen
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Hannöversche Welfenspeise mit Vanilleeis
- Salat von frischen Früchten

### Käse

Deutsche Käse vom Brett  
mit Rettich, Radieschen, Schmalz und Landbutter

\*

Große Brotauswahl

€ 45,00 ab 30 Personen

## **BAYRISCHES SCHMANKERL BUFFET**

### Vorspeisen

- Gepökelte Ochsenbrust mit Linsen, Kartoffeln und Dijon-Senf-Meerrettich-Dressing
  - Radi-Radieserl-Salat mit Kümmel
  - Obatzda mit Feldsalat und Brezen
- Bayrischer Wurstsalat mit Algäuer Käse und Zwiebeln
  - Rindfleischsalat nach „Teufels Art“ mit Paprika
  - Eisbeinsülze mit Remouladensoße
- Bayrischer Weißkrautsalat mit Schnittlauch und Frühlingszwiebeln

### Suppe

- Crèmesuppe von Pastinaken mit Schinkenklößchen

### Hauptgänge

- Warmer Leberkäse mit Kartoffelsalat
- Schinkenfleckerl mit Tomatensoße
- Bayrisches Backhendl mit Kartoffel-Erbсен-Gemüse
- Schweinshaxe mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel

### Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Grießflammerie mit Kirschkompott
- Schokoladencreme mit pochierter Birne
- Germknödel mit Zwetschgen-Gröstel

€ 42,00 pro Person ab 30 Personen

## **EUROPA - BUFFET**

### Kalte Speisen

- Cocktail von Grönlandkrabben mit grünem Spargel und frischer Ananas
  - Gebratene Poularde mit exotischen Früchten
  - Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette und schwarzem Rettich
  - Kleine Schweinemedallions auf Waldorfsalat mit Gänselebercrème
- Variationen vom Lachs - Tatar in der Kartoffelkruste, gefüllte Medallions mit Guacamole und mild geräucherter Lachs aus dem Wacholderrauch
- Timbale von Büsumer Krabben auf Speck-Kartoffelsoße mit Feldsalat
- Mardorfer Rauchalterriner mit Saiblingskaviar und Gurkenspaghetti

### Salate

- Römersalat mit Artischocken, Champignons und Knoblauchcroûtons
- Chicoréesalat mit Orangenvinaigrette und gerösteten Cashewkernen
- Salat 'Nizza' mit Thunfisch, Oliven, Tomaten, Kartoffeln, Bohnen und Eiern

### Hauptgerichte

- Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Gartenkräutern
- Geschmorte Rinderbäckchen in Aceto-Balsamico "Großmutter Art" mit Kartoffelpüree und Vichykarotten
  - Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti

### Internationale Käseplatte mit großer Brotauswahl

### Desserts

- Verschiedene Sorbets der Saison
- Hamburger Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesoße
  - Soufflierte Ananas mit grünem Pfeffer
  - Schokoladentarte mit karamellisierten Nüssen
  - Feines Gebäck

€ 59,00 ab 30 Personen

## ITALIENISCHES BUFFET

### Antipasti misto

- Salat von Meeresfrüchten mit weißen Cocobohnen, grünen Zitronen, süßen Zwiebeln und Pesto
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesankäse und Basilikum
- Vitello tonnato ‚Geschmorte Kalbsnuss in Thunfischsoße‘
  - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
  - Verschiedene marinierte Gemüse:
- Paprika mit frischer Minze      - Auberginen in Knoblauchöl
- Zucchini mit Limonen      - Oliven in Rosmarinöl
- Kleine Zwiebeln in Balsamico
- Rucolasalat mit altem Balsamico, Parmaschinken und gerösteten Pinienkernen
- Spaghettisalat mit Gambaretti und Tomaten

### Hauptgerichte

- Weiße Tomatencrème mit Quarkklößchen
- Geröstete Poularde alla cremolata in Gemüsesoße mit piemontesischen Gnocchi
  - Gefüllte Tortellini mit Ricotta und Basilikum
  - Involtini di Vitello à la Milanese mit gebackener Polenta

### Desserts

- Tiramisu mit Moccasoße und frischen Erdbeeren
  - Panna cotta mit Himbeercoulis
- Geeiste Marsala-Zabaione mit Amarena-Kirschen
  - Frische Früchte der Saison mit Amaretto
  - Maronenmousse mit Baiser und Vanillesoße

€ 59,00 ab 30 Personen

## **SPANISCHES BUFFET**

### Tapas - Vorspeisen

- Geröstete Champignons in Weißwein
  - Marinierte Muscheln in Kräutern
  - Meeresfrüchtesalat mit Avocados
  - Marinierte Sardinen in Sherryessig
- Salat von Tintenfischen, Artischocken und Kräuter
  - Makrelenrillettes mit geschmorter Paprika
  - Eingelegtes Gemüse mit Koriander
- Weißer Bohnensalat mit jungen Zwiebeln
  - Serrano-Schinken mit Melone
  - Marinierte Oliven mit Oregano
- Thunfischsalat mit grünen Bohnen und Kartoffeln
  - Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Eiern

### Suppe

Gazpacho "Andaluz" - kalte spanische Gemüsesuppe

### Hauptgerichte

- Geschmortes Huhn in Weißwein mit Oliven, Mandeln und Reis
- Dünne Kalbsschnitzel à la Sevilla in Sherrysoße mit gratinierten Auberginen

### Desserts

- Terrine von Zitrusfrüchten im Marzipanmantel
  - Crema Catalana
  - Eisparfait mit Málaga
- Frische Früchte der Saison

€ 59,00 pro Person ab 30 Personen

## **ASIATISCHES BUFFET**

### Vorspeisen

- Sashimi vom Big-Eye-Thunfisch mit schwarzem Sesam, weißem Rettich und Wasabi
  - Japanischer Pomelosalat mit Sojasprossen, Ingwer und Tiefseegarnelen
  - Thailändischer Glasnudelsalat mit chinesischen Pilzen, jungem Lauch, süßem Chili und Tintenfisch
    - Sushi vom Lachs mit Norialgen und Reissessig
  - Caesar Salad mit Croûtons, Bacon, Shrimps und altem Parmesan
    - Chinesischer Sprossensalat mit Shiitake-Pilzen und Sesamöl
      - Coconut curry und chicken salad

### Suppe

Asiatische Zitronengrassuppe mit Poularde

### Hauptgänge

- Gegrillter Truthahn 'New Orleans - Südstaaten Style'
  - mit Süßkartoffeln und confinierten Zwiebeln
    - Gefüllte kleine Frühlingsrollen mit süßem Chili
- Satée von Garnelen, Huhn, Rinderfilet und Milchkalb mit verschiedenen Dips
  - Chop Suey von der Ente
  - Tempura von Riesencrevetten mit Hoisin-Sauce

### Desserts

- Flambierte Honigbananen mit Rosenölsorbet
- Salat von exotischen Früchten mit frischer Minze
  - Lychee-Parfait mit kandierten Früchten
  - Mandarinencreme auf Limettensoße

€ 65,00 pro Person ab 30 Personen

## **KLASSISCHES INSEL - BUFFET**

### Kalte Speisen

- Scheiben vom Gewürzlachs mit violetter Senfsoße und Tapenadecroûtons
  - Blumenkohlterrine auf kalter Hummercrème mit Riesengarnelen
- Rosa gebratene Hochrippe vom Wedemarker Weideochsen mit Sauce Gribiche und knackigem Gemüsesalat
- Meeresfrüchte-Potpourri in nativem Olivenöl mit grünen Zitronen und Avocados
  - Cavaillon-Melone mit Parmaschinken
- Junges Wurzelgemüse mit grünem Pfeffer und Rosmarin in Muskatellersoße
  - Terrine von Edelfischen mit grüner Soße und feinem Gurkensalat
  - Rote Betetörtchen mit Steinhuder Rauchaal und Nori-Algen
- Vierländer Gewürzente mit Aprikosen-Chutney und gefüllter Orange
  - Caesar Salad
  - Salat ‚Nizza‘ mit Thunfisch, Ei, Bohnen und Kartoffeln

### Hauptgerichte

- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsekonfekt
- Rosa gebratene Lammkeule mit provencalischen Kräutern überbacken, Schnippelbohnen und Kartoffelgratin
- Geschmorter Kalbstafelspitz in Morchelrahmsoße mit Mandelbrokkoli und hausgemachter Pasta

### Internationale Käseplatte mit großer Brotauswahl

### Desserts

- Warmer Birnenstrudel mit Mandeln und Zimtsoße
  - Kastaniencrumble mit Kastanienmousse, Lorbeereis und Grapefruitsalat
  - Bayrisch Crème mit Himbeermark
  - Frische Früchte der Saison
- Amaretto-Cheesecake mit Früchtekompott

€ 65,00 ab 30 Personen



## **SPARGEL – BUFFET**

### Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit grünen Spargelspitzen und Basilikum
  - Spargelsalat mit Rucola und altem Parmesankäse
- Octopussalat in nativem Olivenöl mit süßen Tomaten und Spargel
  - Lachsparfait mit Gurkenremoulade
- Spargelmikado mit gegrillten Gambas, Morcheln und pochierten Wachteleiern
  - Lachsrollchen mit Spargel und Limonencreme
  - Salat von Wachteleiern, Brunnenkresse und grünem Spargel
- Schaumbrot von Anconaschinken mit grünem Spargel und Trüffelvinaigrette

### Suppe

Spargelcrèmesuppe mit Gartenkräutern

### Hauptgänge

Deutscher Stangenspargel wahlweise mit:

- Schwarzwälder Tannenrauschschinken, getrüffeltem toskanischem Anconaschinken, Parmaschinken und gekochtem Kernschinken
  - Saltimbocca vom Seeteufel
- Wiener Kalbsschnitzel und rosa gebratenes Entrecôte vom Wedemarker Weideochsen  
Beilagen: neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassene Butter

### vegetarisch:

Gratinierter Spargel mit Ziegenkäsecreme, Bärlauch und Parmesan

### Dessert

Großes Dessertbuffet „Die Insel“

€ 69,00 pro Person ab 30 Personen

Das Spargelbuffet ist nur in einem gewissen Zeitraum buchbar.

## **UNSER GALABUFFET**

### Kalte Speisen

- Rehrücken 'Baden Baden' mit Waldorfsalat, Preiselbeerapfel und Cumberlandsoße
  - Terrine von Gänsestopflebern mit gegrilltem Brioche und Madeiragelée
    - Hummersalat „Cross Culture“
    - Austern-Etagère mit Fines de claires und Sylter Royal
    - Ganzer Lachs pochiert "Bellevue" mit Spargelsalat
- Tournedos vom Kalbsfilet mit gefüllten Artischockenböden und Trüffelcrème
  - Kürbis-Linsensalat mit kleinen Tintenfischen
- Thailändischer Palmenherzensalat mit Pomelos und zitronellen Aromen
  - Feines vom Thunfisch mit Orangen-Cous-Cous
  - Gemüsesalat mit knuspriger Kartoffel und Parmesanspitzen

### Hauptgerichte

- Doppelte Consommé vom Kalbsschwanz mit Trüffel und Pilzen
- Roastbeef vom Original Limousin-Ochsen mit Schalottenbutter, reduzierter Sauce Choron, feinen Bohnen und Macaire-Kartoffeln
- Gefüllte Seezunge mit Räucherlachsmousse, tomatisierter Champagnersauce und Rahmspinat

### Internationale Käseplatte mit großer Brotauswahl

### Desserts

- Exotischer Fruchtsalat in der Kokosnuss mit Passionsfruchtmark
  - Charlotte Royal mit Mango und Himbeerpürée
- Marquis au chocolat von Valrhôna Guanaja, Pur Caraibe und Noisette mit Aprikosenfondue auf Buttermilch-Zitronensoße
  - Sorbetvariationen
  - Hausgemachte Petits fours, Pralinés und Mignardises
    - Tarte aux pommes mit Zimtzabaione

€ 98,00 ab 50 Personen