

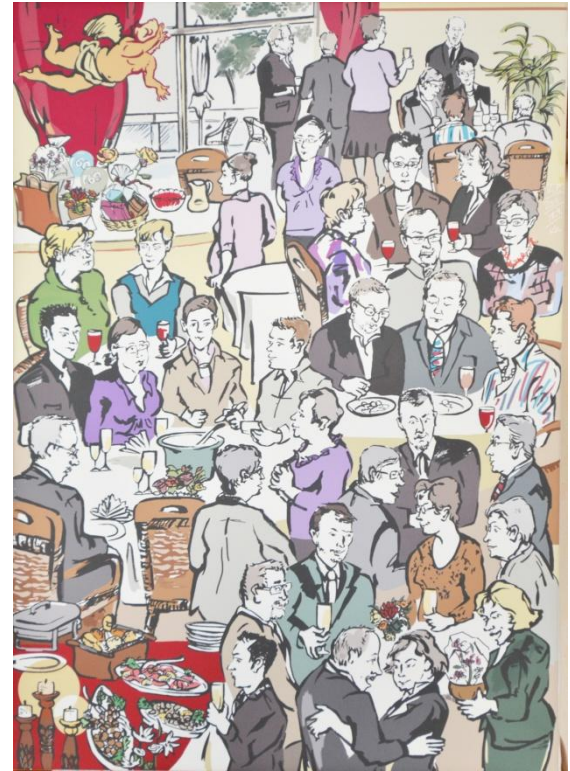
Buffet 2017

Feste Feiern im Adyton



Feste Feiern im Adyton

Geburtstage
Hochzeiten
Konfirmationen
Taufen
Jubiläen
Betriebsfeiern
Sportfeste
Weihnachtsfeiern
Tagungen
Seminare



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis

Büffet 2017

Partyservice

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Frühlingsbüffet	Seite 3
Adyton Klassiker	Seite 4
Italienisches Büffet	Seite 5
Deutsches Büffet	Seite 6
BBQ	Seite 7
Winterliches Büffet	Seite 8
3Gänge Menüs	Seite 9
Fingerfood	Seite 10
Leckeres aus dem Gläschen	Seite 11
Zum Empfang Canapees & Co.	Seite 12
Spanferkel	Seite 13
Kuchen, Torten, Süßes & Dessert	Seite 14

Getränkepauschalen Seite 15

DJ & Technik Seite 16



Frühlingsbuffet I

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Crêpe-Rolle vom Räucherlachs und Spargel
auf Gartensalat

geräucherte Forellenfilets mit Zitronenecke

Rinderbrust an Vinaigrette
auf Frühlingskartoffelsalat

Partyfrikadellen mit feuriger Sauce

Rucolasalat mit Kirschtomate und Balsamicodressing,
frisch geriebenem Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butter, Aioli

Hähnchenbrust
auf Ragout von Kirschtomaten-Pilzen-Zuckerschoten,
Rosmarinkartoffeln

Rote Grütze mit Bourbonne Vanillesauce

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Pro Person 26,90

Frühlingsbuffet II

Spargelcremesuppe mit Klößchen

Vitello tonato mit Thunfischsauce

Antipasti

Melone mit Schinken

Geflügelspießchen
mit Mango-Honigsauce auf Glasnudelsalat

Scampispieße
auf Gemüsesalat mit Knoblauchdip

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butter, Aioli

Tranchen vom Schweinefilet
auf Kräuterrahmsauce, Frühlingsgemüse,
Kartoffelgratin

Mascarpone-Vanillecreme
mit Erdbeeren

Limonencreme mit Früchten

Pro Person 27,50

Frühlingsbuffet

Norddeutsches Büfett

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit Lachs und Nordseekrabben

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remouladensauce

Roastbeef rosa gebraten

Kasselerbraten
auf Apfel-Selleriesalat

Matjes- und Heringspezialitäten

Gartensalatvariation
mit Croutons und Kartoffeldressing

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butter

Krustenbraten
auf Backpflaumensauce
mit grünen Bohnen
und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießcreme mit Kirschragout

Pro Person 26,90

Norddeutsches Büfett II

Vierländer Gemüsebrühe
mit Gemüsestreifen und Klößchen

Frisches Mett mit Zwiebeln

Kasselerröllchen mit Gewürzgurke, marinierte Minifrikadellen

Hamburger Räucherfischauswahl
mit Aal, Makrelen, Lachs und Sprotten

Katenschinken mit Melone

Cocktail von Nordseekrabben

Roter Heringssalat

Fruchtiger Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Mandarinen

Gartensalatvariation
mit Croutons und Kartoffeldressing

Brotkorb und Butter

Rindersaftbraten in Rotweinjus
Bohnenbündchen, Butterkartoffeln

Feines von der Poularde
auf Rahmgemüse

Schokopudding nach Großmutter's Art mit Beerenragout
Rote Grütze mit Vanillesauce
Pro Person 27,50

Adyton Classic

Kohlrabischaum-Süppchen

Mozzarella auf Fleischtomate
mit frischem Basilikum

Antipastiauswahl

Lachs auf Reibekuchen
mit Dill-Senf-Honigsauce

Variation von Forelle, Aal

Cocktail von Nordseekrabben

Geflügelsalat in der Ananas serviert

Ciabatta, Baguette,
Kräuterquark, Butter und Aioli

Scheiben von der Lammkeule
in feiner Rosmarinsauce, Würfelkartoffel

Tranchen vom Schweinefilet
auf Champignonrahmsauce
mit Kartoffelgratin

Auswahl an frischem Gemüse

Tiramisu

Mascarponecreme mit Erdbeermark

Pro Person 30,00

Adyton Classic II

Steinpilzkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Riesengarnelen und leichter Cocktailsauce

Galliamelone mit Parmaschinken

Lachsmittelstücke mit Schnittlauch-Creme fraiche

Tranchen von rosa geb. Rinderfilet mit Sc.Remoulade

Nordseekrabbensalat in der Babyananas

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Baguette, Butter

Barbarie Flugentenbrust mit Feigen
in Pfefferrahmsauce,
Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen

Filetspitzen „Stroganoff“
in feiner Sahnesauce mit Champignons, Zwiebeln, Gurken und rote
Beete, Spätzle und Reis

Internationale Käsespezialitäten

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Frischer Obstsalat

Pro Person 34,90

Italienisches Büffet I

Minestrone

Parmaschinken mit Honigmelone

Gefüllte Avocado mit Shrimpscocktail

I

Antipasti Auswahl
(verschiedene eingelegte Gemüse)

Scampispieße Gemüse-Nudelsalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Ciabatta, Baguette,
Aioli und Kräuterquark

Saltimbocca vom Schweinefilet
Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse

Gegrillte Scampis
auf Penne mit Tomaten-Gemüseragout

Mascarponecreme mit Erdbeermark

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Pro Person 27,90

Italienisches Büffet II

Zucchini- Lauchcreme

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Vitello tonato mit Thunfischsauce

Parmaschinken mit Honigmelone

Eingelegte Scheiben von der Entenbrust mit Champignons

Antipasti Auswahl
(verschiedene eingelegte Gemüse)

Lachs auf Reibekuchen

Ciabatta, Baguette,
Aioli und Kräuterquark

Puten- und Schweinefiletmedaillons
auf Gorgonzolasauce mit Kartoffelgratin
Marktgemüse

Hausgemachte Lasagne

Käseauswahl mit frischen Trauben und Grissini

Tiramisu

Panacotta mit Erdbeermark

Pro Person 25,90

Sommergrillbuffet I

Vom Grill:

Schinkengrillwurst
Thüringer Rostbratwurst
Schweinenackensteaks
Schweinebauch
Marinierte Putensteaks
Grillkartoffel
Knoblauchbaguette

Pellkartoffelsalat in leichtem Mayonnaisedressing
Nudelsalat nach Omas Rezept
Gurkensalat
Krautsalat oder Farmersalat
Blattsalate der Saison mit 2 Dressings nach Wahl

Sour Cream, Currydip,
Kräuterbutter
Zigeunersauce, Knobidip
Senf & Ketchup

Sommergrillbuffet II

Vom Grill:

Schinkengrillwurst
Thüringer Rostbratwurst
Schweinenackensteaks
Rinderfilet
Garnelenspieße
Lammhufsteaks
Marinierte Putensteaks
Champignonpfanne mit Knoblauchdip
Grillkartoffel
Knoblauchbaguette

Pellkartoffelsalat in leichtem Mayonnaisedressing
Antipastiauswahl

Sour Cream, Currydip,
Kräuterbutter,
Zigeunersauce, Knobidip
Chilisauce
Senf & Ketchup



Winterliches Büfett I

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Winterliche Blattsalate in Himbeer- Walnussdressing
mit mariniertes Gänseleber

Krabbencocktail mit frischer Ananas

Geräucherte Putenbrust mit Pfirsich und Waldorfsalat

Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Entenbraten in Orangensauce
mit Preiselbeer -Rotkohl, Kartoffelgratin und Spätzle

Kleine Käseauswahl
mit frischen Trauben und Salzgebäck

Lebkuchenmousse mit Pflaumenragout

pro Person 25,50

Winterliches Büfett II

Cremesuppe von Waldpilzen mit Kräuterschaum

Räucherlachs an Honig-Senf-Sauce

Geflügelroulade mit Pflaumen auf Apfelsellerriesalat

Matjesfilets auf Hausfrauensauce
mit Äpfeln und Zwiebelringen

Winterliches Salatbuffet an dreierlei Dressings

Brot, Baguette und Butter

Mit Backpflaumen gefülltes Schweinefilet im Speckmantel
auf Cranberryjus
mit Spätzle und Gemüse

Kleine Käseauswahl mit frischen Trauben und Salzgebäck

Winterliches Tiramisu mit Waldbeeren und Spekulatius

pro Person 26,50

3 Gänge als Büffet oder serviert

Menü I

Kartoffel-Lauchcreme
mit Nordseekrabben, Lachs, Croutons
ofenfrisches Baguette

Schweinefilet auf Pilzrahmsauce
mit Kartoffelgratin, Butterkartoffeln

Frisches Marktgemüse

Im Gläschen serviert:
Rote Grütze mit Bourbonne Vanillesauce

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Pro Person 25,-

Menü II

Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Croutons
ofenfrisches Baguette

Lammkeule
mit feiner Sauce, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln
Grünen Bohnen mit Speck,
Broccoli, Zuckerschoten mit Kirschtomaten,
frische Möhren

Im Gläschen serviert:
Grießcreme mit Rumkirschen

Panacotta mit Erdbeermark

Pro Person 25,-

Menü III

Kressesüppchen
ofenfrisches Baguette

Hähnchenbrust im Käsemantel
auf Tomatensauce
mit Marktgemüse und Pestonudeln

Im Gläschen serviert:
Rote Grütze mit Bourbonne Vanillesauce

Mangocreme mit Maracujasauce

Pro Person 25,-

Menü IV

Klare Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen
ofenfrisches Baguette

Zanderfilet
auf Porreegemüse in Rahm
mit Dillkartoffeln

Im Gläschen serviert:
Grießcreme mit Rumkirschen

Zitronencreme mit Himbeeren

Pro Person 26,-

Fingerfood

Tomate–Mozzarella-Spieße

Antipasti misti am Spieß –
mariniertes, gebratenes Gemüse am Spieß

Gebratene Scampispieße
mit leichtem Knoblauchdip

Hähnchenspieße "Mediterranean"

Satespießchen mit Erdnußsdip

Prosciutto e melone
Parmaschinken mit Melone

Jalapèno - Chilischoten mit Käsecreme

Chorizo-Olivenspieße

Wrapröllchen in der Pralienenkapsel mit:
Räucherlachs
cremigen Schafskäse
Serano Schinken und Tapas
Nordseekrabben
Ananas und gekochtem Schinken
Thunfischsalat

Pro Stück zwischen 0,60 - 2,50



Backpflaume im Speckmantel

Datteln im Speckmantel

Parmaschinken Grissini

Parmaschinken Melone Spieß

Partyfrikadellen fein gewürzt

Pflaumen im Speckmantel

Käsespieße mit Trauben

Mini Frühlingsrolle

Käsecracker

Blätterteigtaschen verschieden gefüllt

Würstchen im Blätterteig

Leckere
Mini Vorspeisen im Gläschen

mit Scampis auf scharfem Gurkensalat
mit Scampis auf Lauchsalat
mit Asia-Garnelen auf Glasnudelsalat
mit Flusskrebsschwänzen auf Dillgurken
mit Lachstatar
Lammspieß im Sesammantel
auf Kirschtomaten-Bohnenragout
Mozzarellaspieße auf Antipastisalat

Mini Gläschen gefüllt verschiedenen Salaten:

Geflügelsalat mit Ananas
Rindfleischsalat scharf mit Zwiebeln
Lachssalat mit Dill-Senf-Honigdip
Matjestatar
Lachstatar

Gourmetlöffel

mit Scampis und Chilli
mit Nordseekrabben
mit Forellenmousse
mit Lachstatar

Pro Stück 2,10-3,00

Weitere Leckereien auf Anfrage

Mini Gläschen als Dessert

Mini Gläschen gefüllt mit Joghurt und Pfirsichmark

Mini Gläschen gefüllt mit Joghurt und Erdbeermark

Mini Gläschen gefüllt mit Joghurt und Mangomark

Mini Gläschen gefüllt mit Mousse au Chocolate und Sahne

Mini Gläschen gefüllt mit Latte Macchiato Mousse

Mini Gläschen gefüllt mit Vanillecreme und Kirschcrumble

Mini Gläschen gefüllt mit Tiramisu

Mini Gläschen gefüllt mit Panacotta und Himbeerragout

Mini Gläschen gefüllt mit Mascarponecreme mit Erbeermark

Mini Gläschen gefüllt mit frischen Früchten und
Mascarponeschaum

Mini Gläschen gefüllt mit Maracujacreme und Mangosalat

Pro Stück zwischen 2,10 - 2,50



Zum Empfang

Canapées

auf frisch gebuttertem Baguettescheiben

- Canapées belegt mit Graved Lachs und Dilldip
- Canapées belegt mit Roastbeef und Remouladensauce
- Canapées belegt mit Schafskäse und Olive
- Canapées belegt mit Lachsschinken
- Canapées belegt mit Camembert und Trauben
- Canapées belegt mit Brie und Kirschtomate
- Canapées belegt mit Gouda und Salzgebäck
- Canapées belegt mit Roquefort Käse
- Canapées belegt mit Parmaschinken und Melone
- Canapées belegt mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- Canapées belegt mit geräucherter Aal
- Canapées belegt mit geräucherter Forelle
- Canapées belegt mit Nordseekrabbenn
- Canapées belegt mit geräucherter Heilbutt
- Canapées belegt mit geräucherter Putenbrust und Ananas
- Canapées belegt mit gebratener Hähnchenbrust und Physalis
- Canapées belegt mit Kasseler und Cornichons

Mini Toast Hawaii
Currywurst Pommes



Schnittchen

auf Schwarzbrot, Feinbrot, Baguette und Vollkornbrot

- Schnittchen mit Matjestatar und Apfelspalten
- Schnittchen mit Matjes und Zwiebelringen
- Schnittchen mit Graved Lachs und Dillsenfauce
- Schnittchen mit rotem Heringssalat
- Schnittchen mit Roastbeef und Remoulade
- Schnittchen mit geräucherter Makrele
- Schnittchen mit geräucherter Forellenfilet
- Schnittchen mit Hähnchenbrust und Schnittlauchdip
- Schnittchen mit Schweinebraten
- Schnittchen mit Putenbrust
- Schnittchen mit Nordseekrabbensalat
- Schnittchen mit Rührei und Lachs
- Schnittchen mit Parmaschinken
- Schnittchen mit Geflügelsalat
- Schnittchen mit Gouda
- Schnittchen mit Brie
- Schnittchen mit Frischkäse

Pro Stück von 1,30- 2,00

Spanferkel vom Grill



mit Sauerkraut, Remouladensauce, Senf, feiner Bratensauce.

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat, Krautsalat

ab 30 Personen
Pro Person 20,00

Wildschwein vom Grill
mit Wachholderjus,
Rotkohl und Rosenkohl, Butterkartoffeln

ab 30 Personen
Pro Person 25,00

Blechkuchen

Butterkuchen	Stück	1,50
Apfelstreusel	Stück	2,00
Kirschstreusel	Stück	2,00
Pflaumenkuchen mit Streusel	Stück	2,00

Torten

14-16 Stücke		
Schwarzwälder Kirschtorte		30,00
Maracujasahnetorte		30,00
Zitronensahnetorte		30,00
Käsekuchen		25,00
Schokosahnetorte		30,00
Herrentorte		30,00
Gedeckter Apfelkuchen		25,00
Lübecker-Nusstorte		30,00
Himbeer-Sahnetorte		30,00
alle Torten in klein (8 Stücke)		20,00
weitere Torten auf Anfrage		



Portugiesisches Gebäck

ab 1,50

Buffet 2017
Partyservice



Desserts

Mascaponecreme mit Erdbeermark

Tiramisu

Vanillecreme mit Erdbeermark

Mousse au Chocolate braun

Mousse au Chocolate weiß

Fruchtspieße

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Creme Caramel

Panacotta mit Erdbeermark

Frischer Obstsalat

Mango-Quark-Creme mit Maracuja

Grießcreme mit Rumkirschen

Grüne & Rote Götterspeise

Warmer Apfelstrudel

Getränkepauschale I.

ab 5 Stunden

Aperitif:

Prosecco, Prosecco/Orangensaft,
Holunderblütensirup, Aperol/Mini Bierglas 0,1

Bier:

vom Fass Königs Pilsener, Duckstein
Erdinger Hefeweizen
Erdinger Kristall
Erdinger Dunkel
Alkoholfreies Bier, Alkoholfreies Weizen

Alkoholfreie Getränke/ Säfte:

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
Mineralwasser mit Kohlensäure, Stilles Wasser
Orangensaft, Apfelsaft
Weine: (nach Absprache)
z.B.:

Weisser Burgunder trocken
Rheinhessen, ausgeprägte spritzige Frucht
Merlot trocken
Venteto, Cantina Le Contesse, trocken- weich und rund

Kaffee/Tee:

Filterkaffee
Tee frisch gebrüht nach Wahl

Nach dem Essen einen Absacker :

Jubiläums Aquavit, Line. Helbing Kümmel, Oldesloher Korn,
Brentzen Apfel, Pflaume

pro Person und Stunde 4,00

Getränkepauschale II.

ab 5 Stunden

Aperitif:

Prosecco, Prosecco/Orangensaft,
Holunderblütensirup, Aperol, Mini Bierglas 0,1

Bier:

vom Fass Königs Pilsener, Duckstein
Erdinger Hefeweizen, Erdinger Kristall, Erdinger Dunkel
Alkoholfreies Bier, Alkoholfreies Weizen

Alkoholfreie Getränke/ Säfte:

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
Mineralwasser mit Kohlensäure, Stilles Wasser
Orangensaft, Apfelsaft

Weine: (nach Absprache) z.B.:

Weisser Burgunder trocken
Rheinhessen, ausgeprägte spritzige Frucht
Merlot trocken
Venteto, Cantina Le Contesse, trocken- weich und rund

Kaffee/Tee:

Filterkaffee, Cappuccino, Espresso
Tee frisch gebrüht nach Wahl

1 Cocktail oder 2 Mix Getränke nach Wahl:

z.B. Caipirinha oder Havanna Club mit Cola, Wodka Lemon

Nach dem Essen einen Absacker :

Jubiläums Aquavit, Line. Helbing Kümmel, Oldesloher Korn,
Brentzen Apfel, Pflaume

pro Person und Stunde 6,00

DJ & Kunst & Technik

B.A. TV-Producer
Thomas Eggers
Vertrieb Produktions-Equipment

Am Borsigturm 58
D-13507 Berlin

BPM Broadcast & Professional Media GmbH
Tel. +49 30 916849 - 12
Fax +49 30 916849 - 25
Leggers@bpm-media.de
www.bpm-media.de

176 22009834

Musik und Unterhaltung mit Rolf
Tel.: 040 / 552 11 70
Mobil: 0173 / 973 59 69

Da Costa - Entertainment
DJ/Moderation/Fireshow/Travestie

Jan-Manuel Da Costa
jandacosta@yahoo.com
www.dj-fireshow.de

Sophienalle 15
20257 Hamburg

Handy: 0171-5455512

Mail: dj.thommy@gmx.de
Tel.: 040 - 30988284
Mobil: 0160 - 5775576

der mobile Profi-DJ für Ihre Feier!

DJ THOMMY

www.dj-thommy-hamburg.com

Blumenschmuck, Dekoration

Wir Organisieren den Blumenschuck und die Dekoration Ihrer Tisch.

Menükarten, Tischkarten