



## **Restaurant - Café - Bootssteg**

**Inh. Marc-H. Sämann/ Annelie Sämann-Reich**

**Fernsicht 2 • D-22301 Hamburg**

**Tel. 48 78 24 • Fax 480 18 70**

**E-Mail: [bobby-reich@web.de](mailto:bobby-reich@web.de) • Web: [www.bobby-reich.de](http://www.bobby-reich.de)**

# **Buffetvorschläge ab 20 Personen**

**Änderungswünsche bei den verschiedenen Buffets  
sind selbstverständlich möglich.**

Die ungefähre Personenzahl ist uns  
2 Wochen, die genaue Personenzahl  
3 Tage vor der Veranstaltung  
verbindlich mitzuteilen.

Geringfügige Änderungen an der  
Zusammensetzung der Buffets  
behalten wir uns vor.



## **Buffet „Bobby Reich“**

**Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicoessig**

**Rucola mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan**

**geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich**

**Gambas in warmer Knoblauchbutter  
mit Schnittlauch und Oliven**

**auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Blattspinat  
mit Kräutersauce**

**Tafelspitz mit Bouillongemüse und Apfelmeerrettich**

**Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce**

**Bratkartoffeln**

**Gemüsefrikadellen mit Tomatensauce**

**große Käseplatte**

**Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Panna Cotta mit Orangensauce**

**Ciabatta + Schwarzbrot**

**Später: hausgemachte Gulaschsuppe**

**Pro Person € 47,-**



## **Schlemmerbuffet „Alsterblick“**

**Vierländer Hochzeitssuppe  
mit Eistich und Fleischklößchen**

**Mangoscheiben mit Mozzarella und Peperonis**

**Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprika  
und Champignons**

**Melonenschiffchen mit Parmaschinken**

**Nordseekrabben natur**

**geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich**

**Schmetterlingsgambas  
mit Sweet-Chilisauce**

**gebratenes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse  
mit Hummersauce**

**warmes Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln**

**warme Barberie- Entenbruststreifen auf Feldsalat  
mit Olivenöl-Balsamicodressing**

**große Käseplatte**

**Ciabatta + Schwarzbrot**

**Tiramisu**

**Zitronencreme auf Himbeermark**

**Pro Person € 53,-**



## **Regatta-Buffer**

**Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen**

**Rinder-Carpaccio mit Olivenöl-Balsamicodressing,  
Rucola, Parmesan und Pinienkernen**

**Vitello Tonnato**

**Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne**

**Ganzer pochierter Lachs (kalt) mit Sahnemeerrettich**

**Spaghetti mit Gambas in Knoblauchöl**

**Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce  
und Herzogin-Kartoffeln**

**Ragout von Rinderfiletspitzen „Boeuf Stroganoff“  
mit Spätzle oder Basmatireis**

**Prinzessbohnen mit Butterbröseln**

**große Käseplatte**

**Ciabatta + Schwarzbrot**

**Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Mousse au Chocolat hell und dunkel auf Fruchtspiegel**

**Später: Kleine Frikadellen  
mit hausgemachter Barbecuesauce**

**Pro Person € 56,-**