



Restaurant - Café - Bootssteg
Inh. Marc-H. Sämman / Annelie Sämman-Reich
Fernsicht 2 • D-22301 Hamburg
Tel. 487824 • Fax 4801870
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 Sherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Nordseekrabben natur

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

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

mit Honig glasierter Krustenbraten vom Schweineschinken

Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce

kleine Frikadellen mit pikanter Sauce

Bratkartoffeln

Gemüseplatte

große Käseplatte

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Orangensauce

Schwarzbrot, Partybrötchen, italienisches Fladenbrot

Später: hausgemachte Gulaschsuppe

Pro Person € 37,-

Stand: 1-2018



Schlemmerbuffet „ Alsterblick“

**Vierländer Hochzeitssuppe
mit Eistich und Fleischklößchen**

Mangoscheiben mit Mozzarella und Peperonis

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

Nordseekrabben natur

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

geräucherter Aal auf Kräuterrührei

Gambas Provencale in warmer Knoblauchbutter

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

warmes Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln

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

große Käseplatte

Partybrötchen, italienisches Fladenbrot, Schwarzbrot

Tirami su

Zitronencreme auf Himbeermark

Pro Person € 43,-



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 Scampi in Knoblauchöl

**Knusprig gebratene Entenbrust mit Orangensauce
und Pommes Macaire**

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

Prinzessbohnen mit Butterbröseln

große Käseplatte

Gemischte Partybrötchen, Ciabatta, Schwarzbrot

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat auf Fruchtspiegel

**Später: Kleine Frikadellen
mit hausgemachter Barbecuesauce**

Pro Person € 46,-