

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 • Web: 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

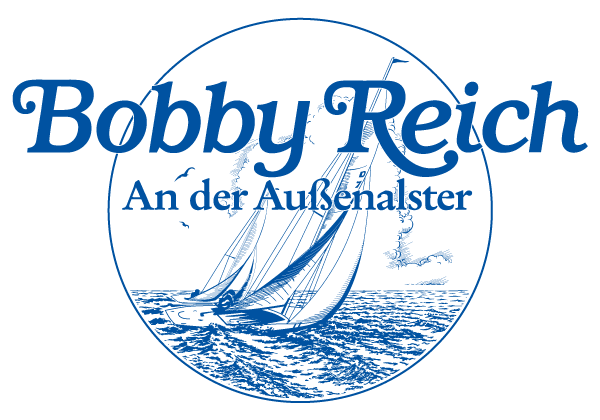
3 Tage vor der Veranstaltung

verbindlich mitzuteilen.

Geringfügige Änderungen an der

Zusammensetzung der Büffets

behalten wir uns vor.



Buffet „Bobby Reich“

Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicoessig

Rucola mit Sherrytomaten 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

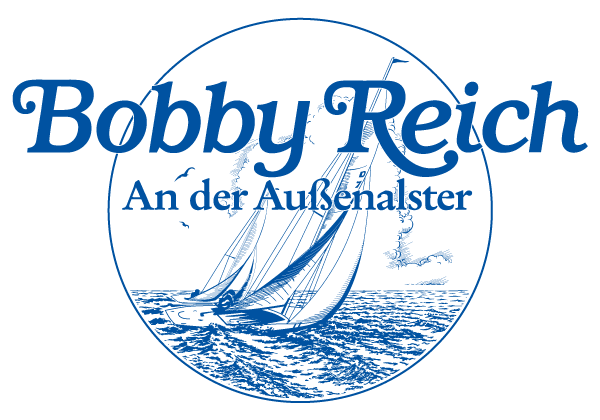
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Orangensauce

Ciabatta + Schwarzbrot

Später: hausgemachte Gulaschsuppe

Pro Person € 42,-



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

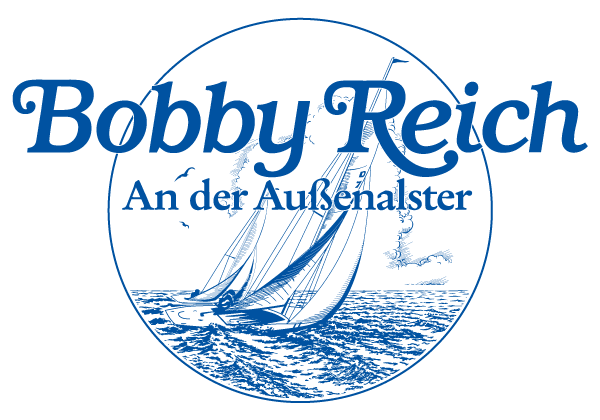
große Käseplatte

Ciabatta + Schwarzbrot

Tiramisu

Zitronencreme auf Himbeermark

Pro Person € 48,-



Regatta-Buffet

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 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 € 51,-