

Menü und Buffetvorschläge



Genuss

... mal anders –
regional, saisonal frisch & frech!

[MENÜ & BUFFETVORSCHLÄGE]

Lokale Produkte, inspiriert durch Rezepte internationaler Seeleute und frisch gekocht von unserer Küchencrew. All unsere Produkte, die ihren Weg auf die Teller und in die Gläser unseres Hotels finden, wählen wir sorgfältig aus. Qualität, Regionalität, aber auch die Beziehung zu den Menschen, die hinter diesen Produkten stehen, sind ausschlaggebend für unsere Wahl. Gemeinsam mit unseren Lokalhelden teilen wir eine ganz besondere Leidenschaft für Essen und Trinken!

Die RIVER LOFT Hotel & Spa

Crew



FINGERFOOD

AM SPIESS

Paprika mit Ziegenfrischkäse _{MI, FR}

Gebackener Feta mit Romesco Sauce _{MI, FR}

Lackierte Garnele mit glasierter Karotte _{KR}

Garnele vom Grill mit Melonenkugel _{FR, KR}

Glacierter Moinkball vom hauseigenen Smoker _{SW}

VOM LÖFFEL

Frischkäsetrüffel im Brotmantel, Sardische Tomate _{GL, MI, FR}

Pastrami Stremellachs vom hauseigenen Smoker _{FI}

Gegrillte Polentaschnitte mit Salzkirschen _{FR}

Räucherlachsroulade mit Frischkäse gefüllt _{FI, MI}

Kabeljau im Brotmantel _{GL, FI}

IM GLAS

Gazpachio mit Büsumer Krabben _{KR, FR}

Erbsen-Lassi mit Gemüse Tempura _{GL, MI}

Blumenkohl Panna Cotta mit Rote Beete & Zwiebeln _{MI, FR}

Scharfe Garnele auf Thai-Glasnudelsalat _{GL, KR, FR}

Matjestatar mit Äpfeln, Zwiebeln & Schmand _{FI, MI, FR}

Tortilla de patata & Chorizo _{GL, SW}

Nordischer Frischkäse mit Räucherlachs _{FI, MI}

Eine Auswahl von drei Fingerfood Alternativen: 13,00 € pro Person

Jede zusätzliche Auswahl: 5,50 € pro Person





GRILL BUFFET

SALATE

Tomatensalat mit roten Zwiebeln _{FR}

Gurkensalat mit Dill & Sauerrahm _{MI, FR}

Nordischer Kartoffelsalat mit frischer Gurke, Tomaten und Radieschen _{FR}

VOM GRILL

Hausmariniertes Schweinenackensteak _{SW}

Putenspieß mit Gemüse _{FR}

Feine Bauerngrillwurst _{SW}

Schinkengrillwurst _{SW}

Ofenkartoffel mit Kräuterquark _{MI}

Brot, Kräuterbutter _{GL, MI}

Knoblauch Dip, Senf, Romesco Sauce, BBQ Sauce _{SF, EI, FR}

DESSERT

Limettencreme _{MI}

Kirschgrütze mit Grießcreme _{FR, GL, MI}

Saisonaler Fruchtsalat _{FR}

52,00 € pro Person

BBQ SMOKER BUFFET

SALATE

Coleslaw _{MI, FR}

Weißkohl, Karotten, Äpfel, Buttermilchdressing

Sweet Corn Salad _{MI, FR}

Mais, Paprika, rote Zwiebeln, Jalapeños, Ranch Dressing

Caesar Salad _{GL, MI, EI}

Römersalat mit Dressing, Croutons und Parmesan

AUS DEM SMOKER

Pulled Pork _{SW, SF}

Schweinenacken smoked, gezupft und mit BBQ Sauce verfeinert

Chicken Tie's _{SF, MI}

Hähnchen Oberkeule in Butter-BBQ Sauce zubereitet

Baby Back Ribs _{SW, SF}

Kurze Schälrippchen in Honig-BBQ Glasur saftig & zart

Planked Salmon _{FI, SF}

Limetten gebeizter Lachs von der Zedernholzplanke

Brot und Butterauswahl _{GL, MI}

Mac & Cheese _{GL, MI}

Nudeln in einer Käsesauce überbacken

Sweet Corn _{MI}

Gestovter Mais mal anders

Mashed Potatoes _{MI}

Kartoffelstampf mit Zwiebeln & Knoblauch aromatisiert

DESSERT

Classic Cheesecake _{MI}

Schokoladen Brownie _{MI}

Frischer saisonaler Obstsalat _{FR}

59,00 € pro Person





BI UNS TO HUUS

SALATE

Nordsee Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Äpfeln^{FR, FI} oder Rote Beete
Staudensellerie und Schmand^{MI, FR} oder grüne Bohnen mit Birne^{FR}
Auswahl von heimischem Räucherfischspezialitäten mit zweierlei Tunken^{FI}
Hausgemachtes Schinkensauerfleisch mit Remoulade und sauer
eingelegtem Gemüse^{SW, MI, SF}
Bauernsalat aus buntem Gemüse mit frischen Kräutern^{FR}

SUPPE

Nordische Fischsupp mit Dill^{FI}

HAUPTGÄNGE

Heimischer Landschweinerücken
mit gestovtem Gemüse auf Dunkelbier-Speck Tunke^{MI, SW}
Nordsee Fischfilet der Jahreszeit
mit Wurzelgemüse, Dithmarscher Knollen auf einer leichten Senf Tunke^{FI, SF, MI}

DESSERT

Rote Beeren Grütze mit Vanille Tunke^{FR, MI}
Karamellierter Mehlbüddel mit Sauerkirsch-Ragout^{FR, GL}
Grießmousse mit Gewürzapfel^{GL, MI, FR}

42,00 € pro Person

AMANTE DEL CIBO

VORSPEISEN

Tomate & Mozzarella mit frischem Pesto MI, FR

Anti Pasti aus gegrilltem, mariniertem Gemüse, Oliven und Käse FR, MI

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Zitrone, Kapern & roten Zwiebeln MI, FI, 11

Garnelen vom Grill mit Zitronen Mayonnaise KR, MI, EI

SUPPE

Minestrone (italienische Gemüsesuppe) MI, EI

HAUPTGÄNGE

Gefüllte heimische Hähnchenbrust vom Lavagrill MI

Dorade vom Grill mit Wild-Kräuter und Zitrone FI

Pasta Salsa di Pomodoro mit geriebenem Parmesan GL, MI

Risotto „la stagione“ MI

DESSERT

Panna Cotta mit saisonalen Früchten MI, FR

Tiramisu MI, GL, 9

Semifreddo Espresso (Halbgefrorenes) 9

43,00 € pro Person





RIVER LOFT BUFFET

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef von der heimischen Färse

mit Remoulade und sauer eingelegtem Gemüse MI, EI, SF, 11

Nordsee Matjesfilets mit Roter Beete, Staudensellerie und Schmand FI, MI

Gebeizte Fjord Forelle mit Graved Sauce FI, MI, SF, 2, 11

Saisonale Salatauswahl mit Toppings & Dressing FR, MI, SF

SUPPE

Karotten-Orangen-Süppchen mit Ingwer FR

HAUPTGÄNGE

Nordsee Kabeljaufilet

unter der Kräuter-Zitronen-Butterkruste auf einem Wurzelbett FI, MI

Nieder gegarte Lammkeule

mit Schmorgemüse, Rosmarin Kartoffeln und Rotweinjus MI

Schweinebauch Sous Vide gegart

mit bunten Bohnen und Dithmarscher Knolle SW, M

DESSERT

Zweierlei Schokoladenmousse mit seinem Karamell MI

Quarkmousse mit Beerenkompott MI, FR

Holsteiner Rohmilchkäse Auswahl MI, FR

46,00 € pro Person

DITHMARSCHER BUFFET

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Einlage von Salatgurken, Tomaten, Karottenraspel,
Brot Croûtons, zwei Salat Dressings GL, FR, EI
(In Form von einem Buffet zum selber zusammenstellen!)

HAUPTGÄNGE

Geschnetzeltes vom Landschwein in einer dunklen Sauce SW, MI
Hähnchenbrust in der Rahmsauce MI
Schweineschnitzel „Wiener Art“, paniert SW, GL, EI
Saisonales Ackergemüse
(z.B. Erbsen, Möhren, Mais, Sellerie, evtl. Blumenkohl oder Brokkoli
in Butter geschwenkt) MI
Kroketten, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln
(unsere Art von Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln) MI, GL, EI, SW
Baguette, Kräuterbutter, Salzbutte GL, MI

DESSERT

Unser Mehlbüddel mit Kirschragout GL, FR

32,00 € pro Person





MENÜVORSCHLÄGE

Um saisonal mit regionalem Bezug arbeiten zu können, sind diese Menüvorschläge einer bestimmten Saison zugeordnet.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Menü immer der Jahreszeit und Ihrer Veranstaltung angepasst wird. Es sind nicht immer alle frischen Produkte über das Jahr, in bester Qualität, beziehbar.

Dies sind nur einige von sehr vielen Vorschläge, die unsere Küchencrew gern für Sie zubereitet. Wir beraten Sie gern, damit Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Tag bei uns wird.

Es wird um eine Menüfolge für alle Ihre Gäste gebeten.

Menüvorschläge:

- Frühjahr
- Sommer
- Herbst
- Winter

ECHT frisch + sommerlich

FRÜHJAHR

VORSPEISEN

Onsen-Ei auf zweierlei Erbsen, Brot Crumble,
gerösteten Haselnusskernen und Nussbutterschaum SC, MI, GL, EI

Nordsee Matjes Salat mariniert mit Apfel, Zwiebeln,
Gurken auf Kräuterschmand und Wildkräutersalat FR, FI, MI, SF

Tatar von der heimischen Färse mit mariniertem Spargel, Knäckebrötchen & Kernen SC, GL

SUPPEN

Erbsenschaum Süppchen MI

Feine Pastinaken Suppe mit Stroh MI

Crème Suppe vom heimischen Spargel MI

HAUPTGÄNGE

Kräuter Falafel auf Gemüse Couscous und Gewürz-Soja Joghurt (vegan) GL, SJ, V+

Gegrillte Tranche von der Fjord Forelle auf Pastinakenpüree mit Röstkartoffeln FI, MI

Gefüllte Maishähnchenbrust mit glasierten Möhren & aromatisiertem Kartoffelstampf MI

DESSERT

Rhabarber Joghurt Schnitte MI, FR

Zitronenkuchen, hausgemachtes Sauerrahmmeis, Lemon Curd und Baiser FR, EI, MI

SOMMER

VORSPEISEN

Gegrillte Wassermelone mit Feta, Minze/Kräutersalat MI

Mozzarella auf marinierten, bunten Tomaten, altem Balsamico und Basilikum MI, FR

Mariniertes Carpaccio von der heimischen Färse, Kapern, Röstbrot,

Parmesandressing und Wildkräutern GL, FR, SF

SUPPEN

Kalte Gurkensuppe mit Dill und frischen Krabben KR

Pikante Tomatensuppe mit Kalbsbällchen FR, MI

HAUPTGÄNGE

Gebackener Blumenkohl auf seinem Couscous

mit Gurken in Wasabi-Soja Joghurt mariniert (vegan) FR, SJ

Gegrillte Seeteufel Medaillons auf Risotto vom geräuchertem, rotem Paprika FR, FI, MI

Rosa gegarter Rücken von der heimischen Färse auf Ratatouille mit Röstkartoffeln FR

DESSERT

Panna Cotta mit frischen marinierten Erdbeeren und Minze MI, FR

Buttermilch-Blaubeer Mousse mit Ragout, Mandelcrunch und Baiser SC, MI, EI

>> ALLE PREISE AUF ANFRAGE.

ECHT natürlich + winterlich

HERBST

VORSPEISEN

Sauerfleisch vom Saftschinken mit geb. Wachtelei, Erbsenvinaigrette, Kräuter SW, EI, SF
Gebeizte Fjord Forelle auf Kartoffelpuffer, Kräuter Crème fraîche,
Apfel & Radieschen FI, MI, FR
Carpaccio von Bunter Beete, mariniert mit Nüssen & Kräutern SC, FR

SUPPEN

Zitronengras-Curry Suppe von roten Linsen V+, FR
Würzige Kürbis-Kokos-Suppe V+

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Schweinefilet „Birnen, Bohnen & Speck“ mit glacierten Kartoffeln SW, MI
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis Risotto mit Kernen FI, MI, SC
Kürbis Risotto mit confierten Zwiebeln (vegan) V+

DESSERT

Hausgemachter Apfel-Crumble mit Vanille Eis FR, MI, GL
Zwetschgen Halbgefrorenes mit Röster FR
Trilogie von der Schokolade MI

WINTER

VORSPEISEN

Terrine von der Kartoffel mit marinierter Beete FR
Ziegenkäse mit Honig gratiniert dazu Feigenchutney und Rucola MI, FR
Geräuchertes, hausgemachtes, Labskaus, Wachtelei Beete & Co. EI, SF

SUPPEN

Rote Beete Suppe mit Sauerrahm MI, FR
Scharfe Thai Glasnudelsuppe mit Garnele KR, FR, SJ

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl & Kartoffelknödel FR, GL
Wildschwein Schnitzel mit confierter Aprikose, Spitzkohl und Kartoffelhocken GL, SW
Gedünstetes Nordseekabeljaufilet auf Rote Beete Risotto mit Meerrettich FI, FR, MI

DESSERT

Dreierlei von „Dulce de leche“ MI
Schokoladen Brownie mit Passionsfruchtsorbet & Gel MI, GL, FR
Gewürzkuchen mit hausgemachten Vanilleeis GL, MI

>> ALLE PREISE AUF ANFRAGE.



HINWEISE

Wat mutt, dat mutt!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:

1	Farbstoffe	ER	Spuren v. Erdnüssen
2	Konservierungsstoffe	SC	Spuren v. Schalenfrüchte
3	Antioxidationsmittel	SE	Sesam
4	Geschmacksverstärker	GL	Gluten
5	geschwefelt	MI	Milch
6	geschwärzt	FR	Fructose
7	Phosphat	KR	Krustentiere
8	Milcheiweiß	FI	Fisch
9	Koffein	SW	Schwein
10	Chinin / Taurin	EI	Ei
11	Süßungsmittel	SF	Senf
12	gewachst	V+	Vegan
13	gentechnisch verändert	V	Vegetarisch
14	Taurin	SJ	Soja
15	Nitritpökelsalz		

DER DIREKTE DRAHT ZU UNS.

Sina Tiessen oder Claudia Eggers

Bankett Sales Assistant

Tel.: +49 (0) 4852 839 49 0 | E-Mail: veranstaltung@river-loft-hotel.de



Am Freizeitbad 2 a | 25541 Brunsbüttel

info@river-loft-hotel.de | www.river-loft-hotel.de

Tel.: +49 (0) 4852 839 49 0

RIVER LOFT
HOTEL & SPA