

Menü- und Buffetvorschläge 2021



Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse, mit uns Ihre Feierlichkeit zu planen.
Wir haben Ihnen eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen zusammengestellt.
Diese sollen als erste Anregung gelten.
Gern sprechen wir persönlich über Ihre Wünsche und Ihren Budgetrahmen.

**Grünkohl - oder „Schnitzel satt“ – Essen, Kindergeburtstage,
Kegelgruppen oder Versammlungen richten wir ebenso für Sie aus.
Bitte sprechen Sie uns an - gern sind wir für Sie da!**

Gern informieren wir Sie:

Buffets werden ab mindestens 20 Personen angeboten.
Wir möchten mit unseren Preisen gern stabil bleiben - bei saisonalen Speisen
sind wir allerdings auch vom Markt abhängig und so können diese Schwankungen unterliegen.

**Bitte wählen Sie für Gruppen maximal 3 verschiedene Vorspeisen und Hauptgänge aus.
Bitte haben Sie Verständnis, dass sich manche Gänge nicht für Einzelbestellungen eignen.
Gern besprechen wir die Auswahl an Speisen, bevor Sie mit Ihrer Gruppe auswählen!
Haben Sie andere Vorstellungen, so besprechen wir diese gern persönlich.**

Über Allergene informieren wir Sie gern!

Viele Grüße

Ulf und Claudia von Stamm
und das gesamte „von Stamm“ - Team



Von Stamm's Klassiker Buffet

Vorspeisen

In kleinen Portionen auf den Tisch serviert

Caesar Salat mit Parmesan und Crôutons
CousCous mit Garnele und Mangochutney
Satéspieße vom Huhn auf Erdnußdip
Ziegenkäse gebacken auf süßem Tomatenchutney
Mini Schnitzel auf Rucola-Gurkensalat
Bruschetta

Brotauswahl serviert mit Kräuterquark

Hauptgänge – 2 zur Wahl

Hähnchenbrust á la Saltimbocca
Pfannengemüse
oder
Hamburger Pannfisch
Bratkartoffeln
oder
Schweinekrustenbraten
Bratkartoffeln und Pilze und Zwiebeln

2 Desserts zur Wahl

Schokoladenmousse mit Beeren
Panna Cotta mit Himbeersauce
Vanilleeis mit Sahne, Schokoladen oder Himbeersauce

€ 39,00 pro Person



Rund um die Bratkartoffel

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomatensalat mit Zwiebelwürfeln und Basilikum
Hausgemachter Dill-Gurkensalat
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt
Hausgebeizter und geräucherter Lachs
Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Suppen

Consommé vom Rind
mit Gemüsestreifen

Hauptgerichte

frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
kleine Schnitzel „Wiener Art“
geschmorte Rinderrouladen auf jungem Spitzkohl
Original Hamburger Pannfisch mit Senfsauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Kleine Käseawahl vom Brett mit Trauben

€ 36,00 pro Person



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonato
Salat von Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und Meersalz
Bruschetta mit Rucola und Parmesan
Schinken mit Melone
Grilliertes, mariniertes Gemüse
Schinken und Milanosalami auf dem Holzbrett mit Grissini
Ciabatta mit Kräuteröl, Tomatenpesto, Olivenpesto

Suppe serviert

Klassische Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hauptgänge

Hähnchenbrust á la Caprese auf Pfannengemüse
Penne mit Zitronensauce, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan
Doradenfilets auf Lauch – Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

Käse

Käse vom Brett mit Trauben, Brot und Butter

Dessert

Klassisches Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeer- und Maracujastreifen

€ 41,00 pro Person



Schnick Schnack Buffet

Vorspeisen

Pflaumen im Schinkenmantel gebraten
Hausgebeizter Lachs mit mariniertem Feldsalat und Sahnemeerrettich
Ziegenkäse im Kräuteröl mit getrockneten Tomaten
Bruschetta mit Parmesan
Satéspieße mit Erdnußdip
Große Knuspergarnelen mit Mangochutney
Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten
und verschiedene Dressings
Brotauswahl mit Landbutter

Suppe serviert

Würzige Currysuppe mit Garnele und Gemüseeinlage

Hauptgänge

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Jus
Geschmorte Kräuterseitlinge

Auf der Haut gebratener Zander an Limonenbutter
mit Karotten–Gemüse

Lauch – Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

Dessert

Apfel-Cantuccini-Tiramisu
Baileysmousse mit Himbeersauce

€ 46,00 pro Person



Jahreszeitliche Menüvorschläge

Frühling, etwa März - Juni

Frühling 1

Feine Kartoffelsuppe mit Lauchzwiebeln und Shrimps

*

Gefüllte Hähnchenbrust, Frühlingsgemüse
und Kartoffelpürée mit frischen Kräutern

*

Holunderblüten - Parfait

29,50 €

Frühling 2

Frische Spargelsuppe mit Katenschinken-Crostini

*

Filet vom Jungschwein auf buntem Möhrengemüse, Schalottenjus
und Rosmarinkartoffeln

*

Crème Brûlée mit Salat von Erdbeeren
und Minze und Sorbet

34,00 €

Frühling 2

Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonen-Olivenöl,
Rauke und Parmesan

*

Rosa gebratene Entenbrust mit Rahmkohlrabi,
Honig-Orangen-Jus und glacierten Holsteiner Äpfeln

*

Kompott vom Rhabarber
mit Vanilleeis

35,00 €



Sommer, etwa Juli - September

Sommer 1

Sommerlicher Salat mit Himbeerdressing
Serrano und Melone und
eine Scheibe Bruschetta

*

Geschmorte Ochsenbacke
mit Zuckerschoten und Möhren
Selleriepüree und Zwiebelmarmelade

*

Sorbetvariation mit Erdbeeren

€34,00

Sommer 2

Rahmsuppe von Strauchtomaten
mit gebratener Garnele

*

Kross gebratener Zander mit sautierten Pfifferlingen,
Bratkartoffeln und Senfsauce

*

Panna Cotta mit Beerengrütze

€27,50

Sommer 3

Tatar vom Original Glückstädter Matjes

*

Rahmsuppe von frischen Erbsen
mit Serrano - Grissini

*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
mit Kräuterseitlingen, Pfannengemüse
und gebratenen, mediterranen Drillingen

*

Warmes Schokoladenküchlein
mit Erdbeer-Minz Salat

€37,00



Herbst und Winter, etwa Oktober - Februar

Herbst/Winter 1

Kürbis - Ingwer - Suppe
mit Croûtons

*

Gebratener Winterkabeljau auf Wirsing mit Karotten,
Kartoffelpüree
und leichter Zitronensauce

*

Kaiserschmarrn
mit heißen Zimtpflaumen und Vanilleeis

29,00 €

Herbst/Winter 2

Feldsalat mit geräuchertem Lachs und Garnele
Balsamico-Dressing

*

Halbe Ofen - Ente
mit Rotkohl, Kartoffelknödel
und Preiselbeerjus

*

Orangen-Creme
mit Mandarinenkompott

30,50 €

Herbst/Winter 2

Kleine Knusperrolle von der Ente mit
Salat und Dip

*

Wildschweinbraten
mit Rosenkohl, Speckkräpfen
Jus und halbem Pfirsich

*

Cantuccini-Kirsch-Tiramisu im Glas

31,50 €



Unsere Menüvorschläge ab ca. 12 Personen

Bitte stellen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.

Bitte wählen Sie für **Gruppen maximal 3 verschiedene Vorspeisen und Hauptgänge** aus.
Bitte haben Sie Verständnis, dass sich manche Gänge nicht für Einzelbestellungen eignen.

Haben Sie weitere Ideen, sprechen Sie uns gern darauf an.

Wir möchten mit unseren Preisen gern stabil bleiben - bei saisonalen Speisen sind wir allerdings auch vom Markt abhängig und so können diese Schwankungen unterliegen.

Suppen

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen	€ 6,20
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage	€ 5,60
Maronensuppe mit krossen Cabanossi-Scheiben	€ 6,20
Würzige Currysuppe mit Scampi und Gemüseeinlage	€ 6,40
Waldpilzsuppe mit Serrano Crostini	€ 6,40

Vorspeisen

Bruschetta mit Parmesan	€ 5,60
CousCous-Apfel Salat mit Kichererbsen und Garnele	€ 7,20
Gebrochener Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio und Basilikum	€ 8,90
Tofu-Kichererbsenbällchen auf Mangochutney und Salaten (vegan)	€ 8,50
Hausgebeizter Lachs mit winterlichem Salat und Pesto-Ciabatta	€ 9,80
Knusprige Zigarren (Frühlinsgrollen) mit Hack oder vegetarisch auf Salaten, Dip	€ 9,80
Ruccolasalat mit gebackenem Ziegenkäse, Strauchtomaten und Kernen	€ 6,80

„Satt“ - Angebote

„Schnitzel satt“ mit Pommes und Pilzen und Zwiebeln, kleinem Salat	€ 19,50
Grünkohl „satt“ mit Kassler, Kochwurst, Backe, süßen Kartoffeln und Salzkartoffeln	€ 17,90
1 Kilo Garnelen mit Pfannengemüse, Ciabatta und Dip	€ 46,00

**Vegane und vegetarische Vorspeisen und Hauptgänge besprechen wir gern persönlich.
Gern erstellen wir Ihnen nach Auswahl auch Allergenlisten.**



Hauptgänge

Schweineschnitzel mit Pilzen und Zwiebeln, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 15,50
Gnocchi mit geschmortem Kürbis, Ziegenkäse und Walnüssen	€ 14,50
Hähnchenbrust á la Saltimbocca mit Tomaten-Lauch-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 16,90
Rinder- und Schweinebraten mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 17,90
Flugentenkeule mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 17,90
Ragout vom Wildschwein mit auf Tagliatelle mit Preiselbeeren	€ 17,90
Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Sauce Bernaise, Gemüse, Kroketten Salzkartoffeln, Kräuterbutter - ab 12 Personen auf Platten angerichtet	€ 23,90
Wildschweinbraten „Diana“ mit gefülltem Pfirsich, Rosenkohl, Rotkohl, Kroketten und Salzkartoffeln	€ 19,90
Argentinisches Rumpsteak 250g mit Pilzen und Zwiebeln, Bratkartoffeln	€ 24,90
Gänsekeule mit Rosenkohl oder Rotkohl, Birne mit Preiselbeeren, Kroketten, Salzkartoffeln	€ 20,90
Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Salat	€ 19,50
Zander mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln	€ 17,90
Scampi-Pfanne mit Pfannengemüse, Ciabatta und Knoblauchdip, Salat	€ 22,90

Beilagen auf Wunsch:

Wirsing, Spitzkohl, Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Wurzelgemüse
Salzkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Curly Fries,
Bratkartoffeln oder Mini - Kartoffelklöße
2 Gemüse- und 2 Kartoffelbeilagen sind pro Person inbegriffen.

Dessert

Lebkuchenparfait mit Zimtkirschen	€ 5,60
Birnen-Walnuß-Strudel mit Eis	€ 6,20
Vanilleeis mit heißen Kirschen, heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce	€ 5,40
Cantuccini-Gewürzorange-Tiramisu	€ 5,40
Kirsch- oder Apfel Crumble mit Vanilleeis	€ 5,80
Warmes Schokoladenküchlein mit Eis und Fruchtmark	€ 5,90



Fingerfood

Dieses sind einige Ideen für Ihren Empfang oder als Flying Buffet.
Gern sprechen wir Anzahl, Speisenfolge und Budget mit Ihnen persönlich ab!

Mit Brot & Co €2,90

Crostini mit Ziegenkäse mit Feigensenf

Pumpernickel mit
Räucherlachs Tartar mit Dill

Crostini mit Parmaschinken und Tomatenpesto

Wrap mit mediterranem Gemüse
und Sour Crème

Kleiner Miniburger mit hausgemachter Frikadelle

Kartoffeliges & Co €2,20-€2,60

Kartoffel-Tortilla mit Garnele

Mini Ofenkartoffeln mit Krabben

Kartoffel-Gurkensalat mit gebratenem Rotbarsch

Kartoffel-Gemüse-Frikadellen mit Paprikadip

Polentaschnitzel mit Parmaschinken

Fingerfood mit Gabel €5,90

Thunfisch gebraten auf asiatischem Gemüse

Garnelen-Asia-Rollen mit Sweet Chili Sauce

Knusperrolle mit Hack und Feta

Roastbeefröllchen mit Rucola und Schmand

Vitello Tonato mit Kapern und Zitrone

Kichererbsen-Tofu-Bällchen mit süßem
Tomatenchutney

Spießig €2,50-€3,90

Knusprige Mini-Mais-Spießchen mit Sour Crème

Tomaten-Feta-Spieß mit Basilikumpesto

Tomaten-Brot-Salat
mit gehobeltem Parmesan

Saté vom Huhn mit pikantem Erdnuss-Dip

Tempura Gemüse mit scharfem Dip



Vegetarisches Fingerfood

Zucchini-Rucola-Röllchen mit Käse gefüllt und im Ofen überbacken	1,90 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	1,80 €
Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt	1,80 €
Frische Gemüsesticks der Saison mit Sour Cream (pro Pers. 8 Stück)	2,40 €

Vegetarisches Buffet

Kalt

Quiche von frischen Gartengemüsen und Pinienkernen
Marinierter Spieß von Tomaten, Mozzarella und Pesto
Kalt Bunter Salat von Pasta, Austernpilzen, Lauch, Olivenöl und weißem Balsamico
Kleine Kartoffeln mit einem Paprikasalat und Creme Fraîche gefüllt
Mini-Wraps mit einer Füllung von Frischkäse, Gartenkräutern und Kresse
Brotkorb

Warm

Karottencremesuppe mit Kerbel und gerösteten Honig-Pinienkernen
Lasagne von Blattspinat, Lauchzwiebeln und Kräutersaitlingen in einer Tomaten-Olivensauce mit Mozzarella gratiniert
Marinierter Tofu mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Himbeer- und Maracujastreifen
Obstsalat mit Müsli und Griechischem Joghurt
Schokoladenmousse mit Weintrauben und Cantuccini Crunch

€ 28,50 pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive Mehrwertsteuer.