Die Zimberei

RESTAURANT

IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Menü & Buffetvorschläge

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Wir bieten diese Menüs nach Vorbestellung ab 20 Personen an und möchten Sie bitten, ein Menü pro Veranstaltung auszuwählen.

Menü 1

Tomaten-Basilikumsüppchen mit gerösteten Pinienkernen

***

Brust und Keule vom Moorhof Maishähnchen
auf einer Sauce von Gartenkräutern, Sherry und Crème fraîche,
dazu buntes Gemüse und geröstete Kräuterkartoffeln

***

Himbeertörtchen mit frischen Früchten

38,00 pro Person

Menü 2

Karotten-Ingwersüppchen mit Rote Bete Chips

***

Tranchen vom Landouro-Schweinefilet mit
Asia-Wokgemüse auf Sweet-Chili-Sauce dazu Basmatireis

***

Mango – Joghurttörtchen auf Kokosbiskuit

42,00 pro Person

Menü 3

Rotes Currysüppchen mit Limonenjoghurt

***

Rosa gebratene Lammfilets in der Espresso-Chilikruste auf Ratatouille dazu Kartoffelgratin

***

Schwarzwälder Kirschtörtchen mit warmen Schladerer Kirschen

42,00 pro Person

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Menü 4

Trio vom Norweger Lachs
(Lachsgratin, Lachroulade mit getrüffeltem Wirsing & Frischkäse mit Lachstatar)
dazu Salatbukett mit Himbeervinaigrette

***

Passierte Gemüsesuppe mit eingelegten Tomaten und Balsamico

***

Suprême von der Maispoularde auf einer Sauce von Trüffelhonig und Rotwein
dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelbaumkuchen

***

Dessertvariation „Zimberei“

54,00 pro Person

Buddenbrook Menü

Kräuterrahmsüppchen mit crème fraîche und Herzcroutons

* * *

Gefülltes Seezungenröllchen auf Krebssauce
dazu sautierte Champignons und Butterreis

* * *

Schinkenbraten auf Schalottensauce
dazu frisches Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

* * *

Plettenpudding auf Himbeermark

46,00 pro Person

Hauptgang – Alternativen zum Buddenbrook – Menü

Rosa gebratenes Roastbeef auf Schalottensauce dazu frisches Marktgemüse und Röstkartoffeln
zzgl. zum o.g. Buddenbrook – Menüpreis 4,00 pro Person

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Bearnaise
dazu Schnippelbohnen, Linsen- Tomatengemüse und Kartoffelgratin
zzgl. zum o.g. Buddenbrook – Menüpreis 8,00 pro Person

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Wir bieten unsere Buffets nach Vorbestellung ab 30 Personen an

Buffet I

Suppe wird serviert:
Tiroler Käsesuppe

kalt:
* Gebratene Hähnchenkeulen auf Tortellinisalat
* Zwiebeln und Tomaten in Balsamico eingelegt
* „Thai"-Geflügelsalat mit Ananas
* Garnelenspieße auf Curry – Gemüsesalat
* Minifrikadllen auf Kartoffel – Gurkensalat
* Spicy chicken wings auf coleslaw Salat
* Caesar Salat mit Thunfisch, Parmesan und Oliven
* Schinkenterrine im Kräutermantel

warm:
* Hähnchenschnitzel „Caprese" mit Tomate – Mozzarella überbacken auf buntem Gemüse
* Tomatennudeln „al Pesto"
* Kräuterkartoffeln
* Fischfilets in Senfsauce mit mediterranem Gemüse

Dessert:
* verschiedene Crèmes mit frischen Früchten

€ 35,00 pro Person

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Buffet II

Suppe wird serviert:
Tomatensüppchen mit Balsamico und Croutons

kalt:
* Bunte Blattsalate mit Honig – Senfvinaigrette
dazu eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten, frische Kräuter und Croutons
* Minischnitzel auf Speck – Kartoffelsalat
* Nudelsalat mit Schinkenstreifen und Tomaten
* Variation vom Räucherfischen und geräuchertem Norweger Lachs
* Cocktail von Eismeergarnelen
* ital. Landschinken mit Melonenstreifen
* Duett von Tafelspitzsülze und Spanferkelbraten im Kräuterschmand

warm:
* Poulardengeschnetzeltes mit bunten Gemüsewürfeln in Pfefferrahm
* Hechtnocken in Prosecco mit Gemüsestreifen
* Basmatireis
* Kartoffelgratin
*Lasagne al forno

Dessert:
* Salat von frischen Früchten
* Rote Grütze mit Vanillesauce
* 2er lei Schokoladenmousse

€ 39,00 pro Person

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Buffet III

Suppe wird serviert:
Karotten-Ingwersüppchen mit Rote Bete Chips

kalt:
Rosa gebratenes Roastbeef mit Englischer Sauce
Spicy Minifrikadellen auf mariniertem Kartoffelsalat
Lammfilets in der Espresso-Chilikruste auf Cous-cous
Mozzarella mit Tomaten und Melonen mit Gewürz-Olivenöl
Tortellinisalat mit Trüffel-Frischkäse und eingelegten Tomaten
Thai Geflügelsalat
Eingelegte Oliven und Balsamicoschalotten
Rucola mit gebratenen Garnelen
Mini-Lachsroulade mit Avocadocrème
2er-lei Fischterrinen mit Limonenschmand

warm:
Sûpréme von der Maispoularde auf Estragonsauce mit frischem Gemüse
Kartoffel-Lauchgratin
Lachsschnitzel in Elsässer Riesling mit buntem Gemüse
Basmatireis mit frittierten Käsekrusteln
Frische Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce und gebratenen Pilzen

Dessert:
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Schladerer Kirschen
Mango-Tiramisu mit frischen Früchten
Panna cotta auf Pflaumenmark

– zum Buffet reichen wir Brot und Brötchen mit Butter und Kräuterquark –

49,00 pro Person

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Buffet IV

Suppe wird serviert:
Rahmsüppchen von frischen Gartenkräutern und Sherry

kalt:
Geräucherter Norweger Lachs mit Meerrettich und Preiselbeeren
Mit Käutern gebeizter Lachs dazu Honig-Senfsauce
3er-lei von der Garnele
Toskanischer Landschinken mit Melone und Feige
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln
Caesar Salat mit marinierten Hähnchenbrüsten und Parmesan
Strauchtomaten und Mozzarella
Gegrillte Paprikaschoten und Kräuterfrischkäse
Mediterraner Nudelsalat
Eingelegte Kirschtomaten und Champignons

warm:
Landouro-Schweinerücken „al Pesto“
Röstkartoffeln mit Thymian und Rosmarin
Frisches Marktgemüse
Variation von Fisch und Meeresfrüchten auf Safransauce
dazu gebutterte Gemüsestreifen
Basmatireis mit frittierten Käsekrusteln
Frische Nudeln mit Kräutern, Knoblauch, Tomate und Parmesan

Dessert:
Tiramisu mit Früchten und Himbeermark
Cranberry- Türmchen und Limoncello- Türmchen mit Obstsalat „Tatar“
3er-lei Mousse im Glas

– zum Buffet reichen wir Brot und Brötchen mit Butter und Kräuterquark –

49,00 pro Person

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Buffet V

Suppe wird serviert:
Rotes Currysüppchen mit Paprikacroutons

kalt:
Salat von Belugalinsen und Atlantikhummer
Frisch Fine de Claire Austern mit Zitrone und Pumpernickel
Flusskrebsterrine mit marinierten Krebsschwänzen
Hausgemachte Minifrikadellen auf lila Kartoffelsalat
Provençalischer Kaninchensalat mit Artischocken
Kleine Entenbratwürste vom Grill auf Rucola
Rindercarpaccio – Cocktail mit Fleur de Sel und Parmesan
San Daniele & Parmaschinken mit spicy Melonensalat
Blini mit Entenstopfleber und Balsamicokaviar
Brie de Meaux Truffé mit Senffrüchten und Früchtebrot

warm:
Variation von der Seezunge auf Champagner Rosé
Roter Reis „Camarque Sauvage“ mit Trüffelbutter
Karrée's von Kalb, Lamm & Rind mit verschiedenen Saucen und Dips
Frisches Marktgemüse
Hausgemachte Pasta al Pesto

Dessert:
verschiedene Eisbomben mit warmen Früchten
Desserbuffet „Miniature“

– zum Buffet reichen wir Brot und Brötchen mit Butter und Kräuterquark –

78,00 pro Person

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Möchten Sie Ihr Menü ändern & / oder erweitern?
Hier finden sie weitere Komponenten für Ihr Wunschmenü:

Suppen:
Champagner-Senfsüppchen mit Tatar vom Norweger Lachs
Steinpilzsüppchen mit gebackener Wachtelkeule
Rahmsüppchen von umbrischen Berglinsen mit gebratener Chorizo
Krustentiersuppe mit Garnelenspieß

Vorspeisen:
Gebeizter Norweger Lachs mit Honig-Senfsauce und Salatbukett
San Daniele Schinken mit spicy Melonensalat
Rinderhaxenterrine mit Preiselbeeren und Feldsalat in Kartoffelviniagrette
Gegrillte Black Tiger-Garnelen auf Tomatencarpaccio
Bunter Wiesensalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebratenen Wachtelbrüsten

Zwischengerichte:
Steinbuttfilet auf Belugalinsen in Safranrahm
Gebratenes Kabeljaufilet mit Parmesancrostini im Gemüsesud
Lachsschnitzel in der Pumpernickelkruste mit gerösteten Kräuterseitlingen
und Blattspinat auf einer Sauce von rotem Spumante

Hauptgerichte:
Rosa gebratenes Roastbeef „Australia Beef“
auf kleinem Gemüse dazu Schalottensauce und Kartoffelstrudel
Rosa gebratenes Rinderfilet „Australia Beef“ am Stück gebraten
auf Barolosauce dazu Schnippelbohnen, Red Pearl Tomate und Kartoffelgratin
Barbarie Entenbrust mit Trüffelhonig auf Orangensauce dazu frisches Gemüse und Schupfnudeln
Das Beste vom Lamm (Karrée & Filet) auf Ratatouille dazu Kartoffelgratin

Dessert:
Crème brulée mit Himbeersorbet
Tiramisu mit frischen Früchten
Cappuccino-Pyramide mit Kirschfüllung

Was kostet das? Das können wir Ihnen erst sagen, wenn wir Ihr Wunschmenü kennen!

Die Zimberei
RESTAURANT
IN DER GEMEINNÜTZIGEN

Fingerfood – Häppchen – Flying Büffet

Miniquiche	Stück	€ 2,20
Pflaume im Speckmantel	Stück	€ 1,30
Minischnitzel auf Kartoffelsalat	Stück	€ 3,00
Minifrikadellen mit Linsensalat	Stück	€ 3,00
Gebackene Garnele mit Chutney	Stück	€ 3,20
Lachs und Gemüsetatar im Weckglas	Stück	€ 5,00
Cous cous mit Garnele im Weckglas	Stück	€ 5,50
Büsumer Krabbencocktail im Weckglas	Stück	€ 4,80
Bruschetta	Stück	€ 2,00
Räucherlachspraline mit Wasabi	Stück	€ 2,30
Gebackene Wachtelkeule & Gänselebercrème	Stück	€ 3,20
Red Thai Fischcurry im Palmkörbchen	Stück	€ 4,00
Yellow Thai Chickencurry im Palmkörbchen	Stück	€ 4,00
Lachs und Pesto in Blätterteig	Stück	€ 3,30
Lachsroulade mit Frischkäse und Meerrettich	Stück	€ 1,50
Entenleberpraline im Pistazienmantel	Stück	€ 6,50
Geröstetes Baguette mit ital. Landschinken	Stück	€ 2,70
. . . mit Tatar	Stück	€ 3,50
. . . mit hausgebeiztem Lachs	Stück	€ 2,90
. . . mit gebratenem Scampi	Stück	€ 3,30
Karotten-Ingwersüppchen in der Espressotasse	Stück	€ 3,90
Verschiedene Mousse im Glas	Stück	€ 3,00