

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
- Gebackener Feta mit Romesco Sauce
- Lackierte Garnele mit glasierter Karotte
- Garnelen vom Grill mit Melonenkugel
- Glacierter Moinkball vom hauseigenen Smoker

VOM LÖFFEL

- Frischkäseträffel im Brotmantel, Sardische Tomate
- Pastrami Stremellachs vom hauseigenen Smoker
- Gegrillte Polentaschnitte mit Salzkirschen
- Räucherlachsroulade mit Frischkäse gefüllt
- Kabeljau im Brotmantel

IM GLAS

- Gazpachio mit Büsumer Krabben
- Erbsen-Lassi mit Gemüse Tempura
- Blumenkohl Panna Cotta mit Rote Beete & Zwiebeln
- Scharfe Garnele auf Thai-Glasnudelsalat
- Matjestatar mit Äpfeln, Zwiebeln & Schmand
- Tortilla de patata & Chorizo
- Nordischer Frischkäse mit Räucherlachs

Eine Auswahl von drei Fingerfood Alternativen: 13,00 € pro Person
Jede zusätzliche Auswahl: 5,50 € pro Person





GRILL BUFFET

SALATE

Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Gurkensalat mit Dill & Sauerrahm
Nordischer Kartoffelsalat mit frischer Gurke, Tomaten und Radieschen

VOM GRILL

Hausmariniertes Schweinenackensteak
Putenspieß mit Gemüse
Feine Bauerngrillwurst
Schinkengrillwurst
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Brot, Kräuterbutter
Knoblauch Dip, Senf, Romesco Sauce, BBQ Sauce

DESSERT

Limettencreme
Kirschgrütze mit Grießcreme
Saisonaler Fruchtsalat

52,00 € pro Person

BBQ SMOKER BUFFET

SALATE

Coleslaw

Weißkohl, Karotten, Äpfel, Buttermilchdressing

Sweet Corn Salad

Mais, Paprika, rote Zwiebeln, Jalapeños, Ranch Dressing

Caesar Salad

Römersalat mit Dressing, Croutons und Parmesan

AUS DEM SMOKER

Pulled Pork

Schweinenacken gesmoked, gezupft und mit BBQ Sauce verfeinert

Chicken Tie's

Hähnchen Oberkeule in Butter-BBQ Sauce zubereitet

Baby Back Ribs

Kurze Schälrippchen in Honig-BBQ Glasur saftig & zart

Planked Salmon

Limetten gebeizter Lachs von der Zedernholzplanke

Brot und Butterauswahl

Mac & Cheese

Nudeln in einer Käsesauce überbacken

Sweet Corn

Gestovter Mais mal anders

Mashed Potatos

Kartoffelstampf mit Zwiebeln & Knoblauch aromatisiert

DESSERT

Classic Cheesecake

Schokoladen Brownie

Frischer saisonaler Obstsalat

59,00 € pro Person





BI UNS TO HUUS

SALATE

Nordsee Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Äpfeln oder Rote Beete Staudensellerie und Schmand oder grüne Bohnen mit Birne
Auswahl von heimischem Räucherfischspezialitäten mit zweierlei Tunken
Hausgemachtes Schinkensauerfleisch mit Remoulade und sauer eingelegtem Gemüse
Bauersalat aus buntem Gemüse mit frischen Kräutern

SUPPE

Nordische Fischsupp mit Dill

HAUPTGÄNGE

Heimischer Landschweinerücken mit gestovtem Gemüse auf Dunkelbier-Speck Tunke
Nordsee Fischfilet der Jahreszeit mit Wurzelgemüse, Dithmarscher Knollen auf einer leichten Senf Tunke

DESSERT

Rote Beeren Grütze mit Vanille Tunke
Karamellisierte Mehlpüddel mit Sauerkirsch-Ragout
Grießmousse mit Gewürzapfel

42,00 € pro Person

AMANTE DEL CIBO

VORSPEISEN

- Tomate & Mozzarella mit frischem Pesto
- Anti Pasti aus gegrilltem, mariniertem Gemüse, Oliven und Käse
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Zitrone, Kapern & roten Zwiebeln
- Garnelen vom Grill mit Zitronen Mayonnaise

SUPPE

- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

HAUPTGÄNGE

- Gefüllte heimische Hähnchenbrust vom Lavagrill
- Dorade vom Grill mit Wild-Kräuter und Zitrone
- Pasta Salsa di Pomodoro mit geriebenem Parmesan
- Risotto „la stagione“

DESSERT

- Panna Cotta mit saisonalen Früchten
- Tiramisu
- Semifreddo Espresso (Halbgefrorenes)

43,00 € pro Person



RIVER LOFT BUFFET



VORSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef von der heimischen Färse
mit Remoulade und sauer eingelegtem Gemüse
Nordsee Matjesfilets mit Roter Beete, Staudensellerie und Schmand
Gebeizte Fjord Forelle mit Graved Sauce
Saisonale Salatauswahl mit Toppings & Dressing

SUPPE

Karotten-Orangen-Süppchen mit Ingwer

HAUPTGÄNGE

Nordsee Kabeljaufillet
unter der Kräuter-Zitronen-Butterkruste auf einem Wurzelbett
Nieder gegarte Lammkeule
mit Schmorgemüse, Rosmarin Kartoffeln und Rotweinjus
Schweinebauch Sous Vide gegart
mit bunten Bohnen und Dithmarscher Knolle

DESSERT

Zweierlei Schokoladenmousse mit seinem Karamell
Quarkmousse mit Beerenkompott
Holsteiner Rohmilchkäse Auswahl

46,00 € pro Person

[DITHMARSCHER BUFFET]

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Einlage von Salatgurken, Tomaten, Karottenraspel,
Brot Croutons, zwei Salat Dressings
(in Form von einem Buffet zum selber zusammenstellen!)

HAUPTGÄNGE

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

DESSERT

Unser Mehlbüddel mit Kirschragout

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 Vorschlägen, 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
Nordsee Matjes Salat mariniert mit Apfel, Zwiebeln,
Gurken auf Kräuterschmand und Wildkräutersalat
Tatar von der heimischen Färse mit mariniertem Spargel, Knäckebrot & Kernen

SUPPEN

Erbsenschaum Süppchen
Feine Pastinaken Suppe mit Stroh
Creme Suppe vom heimischen Spargel

HAUPTGÄNGE

Kräuter Falafel auf Gemüsecouscous und Gewürz-Sojajoghurt (vegan)
Gegrillte Tranche von der Fjord Forelle auf Pastinakenpüree mit Röstkartoffeln
Gefüllte Maishähnchenbrust mit glacierten Möhren & aromatisiertem Kartoffelstampf

DESSERT

Rhabarber Joghurt Schnitte
Zitronenkuchen, hausgemachtes Sauerrahmeis, Lemon Curd und Baiser

[SOMMER]

VORSPEISEN

Gegrillte Wassermelone mit Feta, Minze/Kräutersalat
Mozzarella auf marinierten, bunten Tomaten, altem Balsamico und Basilikum
Mariniertes Carpaccio von der heimischen Färse, Kapern, Röstbrot,
Parmesandressing und Wildkräutern

SUPPEN

Kalte Gurkensuppe mit Dill und frischen Krabben
Pikante Tomatensuppe mit Kalbsbällchen

HAUPTGÄNGE

Gebackener Blumenkohl auf seinem Couscous
mit Gurken in Wasabi-Sojajoghurt mariniert (vegan)
Gegrillte Seeteufel Medaillons auf Risotto vom geräucherten, rotem Paprika
Rosa gegarter Rücken von der heimischen Färse auf Ratatouille mit Röstkartoffeln

DESSERT

Panna Cotta mit frischen marinierten Erdbeeren und Minze
Buttermilch-Blaubeer Mousse mit Ragout, Mandelcrunch und Baiser

>> ALLE PREISE AUF ANFRAGE.

ECHT *natürlich + winterlich*

[HERBST]

VORSPEISEN

Sauerfleisch vom Saftschinken mit geb. Wachtelei, Erbsenvinaigrette, Kräuter
Gebeizte Fjord Forelle auf Kartoffelpuffer, Kräuter Crème fraîche Apfel & Radieschen
Carpaccio von Bunter Beete, mariniert mit Nüssen & Kräutern

SUPPEN

Zitronengras-Curry Suppe von roten Linsen
Würzige Kürbis-Kokos-Suppe

HAUPTGÄNGE

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

DESSERT

Hausgemachter Apfel-Crumble mit Vanille Eis
Zwetschgen Halbfrorenes mit Röster
Trilogie von der Schokolade

[WINTER]

VORSPEISEN

Terrine von der Kartoffel mit mariniertem Beete
Ziegenkäse mit Honig gratiniert dazu Feigenchutney und Rucola
Geräuchertes, hausgemachtes, Labskaus, Wachtelei Beete & Co.

SUPPEN

Rote Beete Suppe mit Sauerrahm
Scharfe Thai Glasnudelsuppe mit Garnelen

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl & Kartoffelknödel
Wildschwein Schnitzel mit confierter Aprikose, Spitzkohl und Kartoffelnocken
Gedünstetes Nordseekabeljaufi auf Rote Beete Risotto mit Meerrettich

DESSERT

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

>> ALLE PREISE AUF ANFRAGE.



DER DIREKTE DRAHT ZU UNS.

Sina Tiessen
Bankett Sales Assistant

Tel.: +49 (0) 4852 839 49 80
E-Mail: s.tiessen@river-loft-hotel.de

 
Am Freizeitbad 2a | 25541 Brunsbüttel
info@river-loft-hotel.de | www.river-loft-hotel.de
Tel.: +49 (0) 4852 839 49 0



RIVER LOFT
HOTEL & SPA