

Bitte beachten Sie auch die Hinweise auf Seite 6

Wir erfüllen gerne Ihre speziellen Wünsche.

Buffet-Zusammenstellungen nach Ihren Vorstellungen sind - abhängig von der Personenzahl - möglich. Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen unverbindlichen Gespräch !



**Frühstücksbuffet** ( ab 15 Pers. ) à pers. **17,50 €**

1 Glas Sekt Rilling LR trocken,  
Kaffee, Tee oder Schokolade soviel Sie möchten für 3 Std  
Tomatensaft, Orangensaft, Müsli, Milch,  
mehrere Sorten Brötchen und Brot, Croissants, Butter,  
Honig, Konfitüre, Käse, Salami, Parma-Schinken,  
geräucherter Lachs, Rührei mit Speck und Grillwürstchen

**Breakfast & Lunch = Brunch** ( ab 20 Pers. )

Frühstück & Mittagessen = Brunch à pers. **23,50 €**

**10:00 bis 13:00 Uhr**

Kaffee, Tee oder Schokolade soviel Sie möchten,  
Tomatensaft, Orangensaft, Müsli, Milch,  
mehrere Sorten Brötchen und Brot, Croissants, Butter,  
Honig, Konfitüre, Salami, Parma-Schinken,  
geräucherter Lachs, Rührei mit Speck & Grillwürstchen,  
Holsteiner Kartoffelsuppe,  
Geschnetzeltes vom Schweinefilet, Röstis, Broccoli,  
Edelfischpfanne mit Limonensauce, Patna-Reis  
Barbecue-Hähnchenkeulen, Chilisaucе  
Schokoladenmousse „black & white“  
Rote Grütze mit flüssiger Sahne



**Lunch - Buffet A** ( ab 20 Pers. ) à pers. **23,50 €**

Mulligatawny - ostindische Hühnercrèmesuppe  
Matjesfilets, Apfel-Zwiebelsauce, geräucherte Forellenfilets  
Tomaten-Carpaccio auf Ruccolasalat, Parmesan,  
Geschnetzeltes vom Schweinefilet, Röstis, Broccoli,  
Edelfischpfanne mit Limonensauce, Patna-Reis  
Barbecue-Hähnchenkeulen, Chilisaucе  
Labskaus „Seemann's Art“,  
Rote Beete u. Rollmöpfe  
Schokoladenmousse „black & white“  
Rote Grütze mit flüssiger Sahne



**Lunch - Buffet B** ( ab 20 Pers. ) à pers. **28,50 €**

Steinpilzrahmsuppe  
geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets  
Matjesfilets, Apfel-Zwiebelsauce  
Tomaten-Carpaccio auf Ruccolasalat, Parmesan  
Geschnetzeltes vom Schweinefilet, Röstis, Broccoli  
Bandnudeln mit Eismeerstimpfen, Knoblauch-Kräutersauce  
„Roastbeef zartrosa“ Bratkartoffeln Sce. Rémoulade  
Edelfischpfanne mit Limonensauce, Patna-Reis  
Käse und Weintrauben,, Eisauswahl am Buffet  
Waldbeeren und Schlagsahne



Bitte beachten Sie auch die Hinweise auf Seite 6

**Canapébuffet**

( ab 10 Pers.) à Pers. € 23,70

Mulligatawny

– ostindische Hühnercrèmesuppe

pro Pers. je 6 Canapées

Räucherlachs, Sahnemeerrettich

Shrimps mit Dillmajonaise

Matjesfilet mit Zwiebeln

Roastbeef, Sc. Rémoulade

Puterbrust mit rosa Pfeffer

Käsecrème mit feinen Kräutern

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

**Appetizerbuffet**

( ab 15 Pers.) à Pers. € 25,40

Rote Cocos-Curry-Hühnercrème  
mit frischen Mangos

Pflaumen im Speckmantel

Mini Frühlingsrollen vegetarisch

Meatballs mit Chillisauce

Nürnberger Bratwürstchen mit Dijonsenf

Chicken Wings süß-sauer

Zwiebelringe in Bierteig

gefüllte Oliven in Knusperteig

Mozzarella-Sticks

Passionsfruchtsorbet

Stellen Sie sich Ihr Empfangs-Buffer selbst zusammen aus  
Canapées, Appetizer und Ergänzungen

Minderstbestellung je Sorte 10 Stück

**Canapées mit**

Räucherlachs Sahnemeerrettich

Räucheraal mit Kräuterrührei

ger. Forellenfilet,

Shrimps mit Dillmajonaise

Matjes mit Zwiebeln

Ei mit Anchovis

ger. Entenbrust mit Feige

getrüffeltes Gänseleberparfait

Tartar mit Zwiebeln

Roastbeef mit Sc. Remoulade

Lachsschinken mit Ananas

Puterbrust mit rosa Pfeffer

Thüringer Mett

gekochter Schinken mit Spargel

Käse ( Brie oder Roquefort )

Käsecrème

Minderstbestellung je Sorte 20 Stück

**Appetizer**

€

Pflaumen im Speckmantel 1,20

Mini Frühlingsrollen vegetarisch 1,20

Meatballs mit Chillisauce 1,40

2 Nürnberger Bratwürstchen 1,60

Chicken Wings süß-sauer 1,80

Zwiebelringe in Bierteig 1,00

Mozzarella-Sticks 1,00

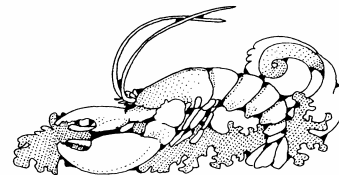
Broccoli-Käse Nuggets mit Sourcrème 1,00

gefüllte Oliven in Knusperteig 1,00

Chickenfinger Cocunut mit Mango-Dip 1,60

Knusperfisch in Teig gebacken 1,40

gebackene Shrimps mit Sesam-Dip 1,80

**Zur Ergänzung Ihres Buffets**

€

Melonenschiffchen mit Katenschinken 10 Stück 25,00

kleiner Büsumer Krabbencocktail 10 Stück 65,00

½ Avocado mit Shrimps 10 Stück 55,00

Käsebrett mit Weintrauben und Baguette für 10 Pers. 32,00

2/2 Ananas mit Obstsalat für 10 Pers. 25,00

Fleischtomaten mit Mozzarella für 10 Pers. 22,00

Tafelspitz mit grüner Sauce für 10 Pers. 24,00

Vitello tonnato für 10 Pers. 26,00

Bitte beachten Sie auch die Hinweise auf Seite 6

### C ( ab 15 Pers. ) à Pers. 22,80 €

Consommé ‚Vermicelle‘ vom Tafelspitz  
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen

#### warmer Saftschinken

( 250 g à Pers. ) warmer Speckkartoffelsalat &  
Krautsalat, Bratkartoffeln,  
bunte Salate der Saison mit 3 Dressings  
feurige Chilisaucе, milder Senf

Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Altdeutscher Griesflammeri  
mit Pflaumenkompott

### D ( ab 15 Pers. ) à Pers. 27,80 €

Mulligatawny  
- ostindische Hühnercrème

#### Roastbeef warm

( 250 g à Pers. ) Kräuterbutter, Sc. Remoulade,  
Bratensaft, Bratkartoffeln,  
Backkartoffeln mit Sauerrahm,  
bunte Salate der Saison mit 3 Dressings

Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Tira Misu  
- italienische Spezialität mit Mascarpone -

### E ( ab 40 Pers. ) à Pers. 26,80 €

Mulligatawny & Altonaer Krabbensuppe

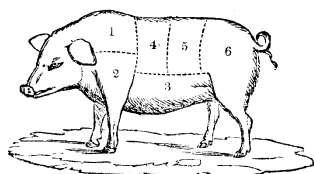
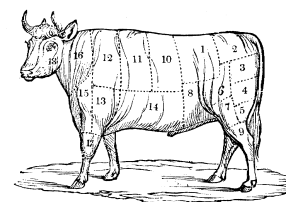
#### warmer Saftschinken

Bratensaft, Backkartoffeln mit Sauercreme

#### Roastbeef warm

Sc. Remoulade, Bratkartoffeln  
warmer Speckkartoffelsalat & Krautsalat  
bunte Salate der Saison  
mit 3 Dressings,  
feurige Chilisaucе, milder Senf

Rote Grütze mit flüssiger Sahne,  
Eisauswahl am Buffet mit Waldbeeren



### F ( ab 25 Pers. ) à Pers. 32,50 €

Altländer Hochzeitssuppe mit Spargel,  
Eierstich, Gemüse und Fleischklösschen

#### Spanferkel knusprig gebraten

und mit Bier gelöscht ( pro Pers.ca 1 kg )  
warmer Speckkartoffelsalat & Krautsalat  
Bratkartoffeln,  
bunte Salate der Saison mit 3 Dressings  
feurige Chilisaucе, milder Senf

Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
„Kaiserschmarrn“ –österreichische Mehlspeise  
mit Apfelkompott und Sultaninen

Bitte beachten Sie auch die Hinweise auf Seite 6

**H ab 20 Pers. à Person 31,50 €**

Mulligatawny  
- ostindische Hühnercrèmesuppe -  
geräucherte Forellenfilets, Preiselbeersahne  
geräucherter Lachs, Sahnemeerretich  
Matjesfilets, Apfel-Zwiebelsauce  
Cocktail von Eismeershrimps,

Roastbeef kalt, Sc. Remoulade  
Katenschinken auf Melonenschiffchen  
Puterbrust, süß-saure Fruchtsauce  
Geflügelsalat „Hawaii“, Waldorfsalat,  
bunt dekorierte Käsecanapés  
frische Salate der Saison mit 3 Dressings  
verschiedene Brötchen & Brot, Butter  
Rote Grütze, zweierlei Sahne  
Obstsalat mit Maraschino

**J ab 30 Pers. à Person 36,50 €**

Steinpilzrahm &  
Altonaer Krabbensuppe  
geräucherter Lachs, Sahnemeerretich,  
gebeizter Lachs, Honigsensauce,  
geräucherte Forellenfilets Preiselbeersahne,  
Salmis von Holsteiner Räucheraal,  
Gambas in Sc Aioli  
Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelsauce  
Cocktail von Büsumer Krabben,

Roastbeef kalt, Sc. Remoulade  
Katenschinken auf Melonenschiffchen  
Puterbrust, süß-saure Fruchtsauce  
Geflügelcurrysalat „Karibic“  
Waldorfsalat & Salat von Eismeershrimps  
frische Salate der Saison mit 3 Dressings  
Käse vom Brett mit Weintrauben  
verschiedene Brötchen & Brot, Butter  
Limonencreme, Mouse au chocolat, Rote Grütze  
frische Ananas gefüllt mit Obstsalat

Die Buffets **H** und **J** lassen sich durch folgende **Komponenten** ergänzen

**I**

( ab 30 Pers. ) **à Pers. + 6,00 €**

**warmer Saftschinken**

120 g à Pers.  
warmen Speckkartoffelsalat &  
Krautsalat  
und Bratkartoffeln  
feurige Chilisaucе,  
milder Senf,

**II**

( ab 40 Pers. ) **à Pers. + 8,50 €**

**Roastbeef warm zartrosa,**

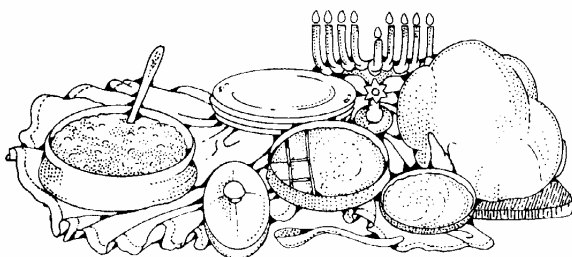
120 g à Pers.  
warmen Speckkartoffelsalat,  
Krautsalat,  
und Bratkartoffeln  
feurige Chilisaucе,  
milder Senf,

**III**

( ab 50 Pers. ) **à Pers. + 7,50 €**

**warmer Saftschinken**

75 g à Pers.  
**Roastbeef warm zartrosa,**  
75 g à Pers.  
warmen Speckkartoffelsalat,  
Krautsalat und Bratkartoffeln,  
feurige Chilisaucе, milder Senf,



Bitte beachten Sie auch die Hinweise auf Seite 6

**K ab 30 Pers. à Person 39,50 €**

Tomatencrème  
mit crème fraîche und Kresse

---

verschiedene Anti pasti verdure,  
Basilikumlachs mit Krebsen ,  
Salat von Meeresfrüchten mit Pesto,  
Gebratene Sardinen auf Ruccola,  
marinierte Garnelen mit Zitronengras,

---

frische Blattsalate mit 3 Dressings

---

Vitello tonnato  
- Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce -  
Tafelspitz in Kräutersauce,

Melonenschiffchen  
mit Parmaschinken und Grisini,  
Strauchtomaten mit Mozzarella

---

Lasagne mit Lachs und Spinat,  
Piccata vom Truthahn mit Tagliatelle,  
Lammgeschnetztes,  
Olivenrisotto und Broccoli

---

Crème caramel, Tira misu  
Obstsalat mit Mascarponecrème,

---

Italienische Käse  
mit Ciabatta und Butter, Weintrauben

**L ab 50 Pers. à Pers. 62,00 €**

Altonaer Krabbensuppe

---

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Lachstartar mit Kaviarsauce,  
Vitello Tonnato  
- Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern -  
Cocktails von Büsumer Krabben,  
geräucherter Norwegerlachs, Sahnemeerrettich  
gebeizter Norwegerlachs, Honigsenfauce  
Lachs-Zanderterrine, Räucheraal,  
geräucherte Forellenfilets, Preiselbeersahne,  
Matjes, Apfel-Zwiebelsauce

---

Schauplatte mit ganzem Lachs pochiert,

kleines Salatbuffet aus bunten Salaten

---

Tartar mit Zwiebelringen, würzig abgeschmeckt,  
Schauplatte mit ganzem Puter  
Roastbeef zartrosa, Sc. Remoulade  
Melone mit Katenschinken,  
Medaillons vom Schweinefilet  
Meeresfrüchtesalat, Shrimpsalat, Waldorfsalat  
Französische Käse vom Brett mit Weintrauben

---

verschiedene Brötchen & Brot, Butter

---

Obstkorb, frische Ananas gefüllt mit Obstsalat  
Eisauswahl vom Eiswagen  
mit heißen Sauerkirschen

**M ab 60 Pers. à Pers. 78,00 €**

Steinpilzrahmsuppe

---

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,  
Lachstartar mit Kaviarsauce  
Vitello Tonnato  
- Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern -  
Schauplatte mit Hummern „Bellevue“  
und Riesengambas  
Cocktails von Büsumer Krabben,  
geräucherter Norwegerlachs, Sahnemeerrettich  
gebeizter Norwegerlachs, Honigsenfauce  
geräucherte Forellenfilets, Preiselbeersahne,  
Räucheraal , Matjes, Apfel-Zwiebelsauce,  
Aalterrine, Lachs-Zanderterrine,

---

Schauplatte mit ganzem Lachs pochiert,  
Flußkrebse

kleines Salatbuffet aus bunten Salaten,

---

Schauplatte mit Rehrücken,  
Timbals aus Waldorfsalat  
Schauplatte mit ganzem Puter,  
Schauplatte mit Roastbeef

---

Melone mit Parmaschinken,  
Meeresfrüchtesalat, Shrimpsalat  
Medaillons vom Schweinefilet,  
mit Gänseleberparfait

---

Französische Käse vom Brett mit Weintrauben  
Tessiner Mönchskopfkäse mit Feigensenf

---

verschiedene Brötchen & Brot, Butter

---

Obstkorb, frische Ananas gefüllt mit Obstsalat  
Crème caramel, Eisauswahl vom Wagen  
mit heißen Sauerkirschen Tira misu

## Getränkepauschalen

### Pauschale **ohne** Spirituosen

bis 4 Stunden 17,50 € à Pers.

jede weitere angebrochene Stunde 4,00 € à Pers

#### Die Pauschale schließt ein:

1 Runde Weinbrand, Malteser oder Likör.

#### In beliebiger Menge:

Bier, Sekt, Wein ( 3-4 Sorten ), alle alkoholfreien

Getränke, Kaffee, Tee, Schokolade

### Pauschale **mit** Spirituosen

bis 4 Stunden 25,00 € à Pers.

jede weitere angebrochene Stunde 5,50 € à Pers.

#### Die Pauschale schließt ein in beliebiger Menge:

Sekt, Bier, Wein ( 3-4 Sorten ), alle alkoholfreien

Getränke, Kaffee, Tee, **alle gängigen Spirituosen**

( außer Luxusmarken )

– **nicht flaschenweise eingesetzt** –

**Die maximale Personenzahl gilt als Berechnungsgrundlage für die Pauschale.**

## Unsere Räume für Festlichkeiten

### Graf Luckner Restaurant

bis 120 Pers. an 4er Tischen ( ohne Tanzfläche )

bis max. 80 Pers. an einer Tafel ( mit Tanzfläche )

Tanzfläche Aufbaupauschale 60,00 €

separater kleiner Nebenraum für eine Bar 80,00 €

**Gesamtreservierung ab 50 Pers. möglich**

### Johann Rist Salon

bis 72 Pers. an 4er Tischen

bis max. 36 Pers. an einer Tafel

Tanzfläche Aufbaupauschale 50,00 €

**Gesamtreservierung ab 35 Pers. möglich**

### Johann Rist Terrasse

bis 132 Pers. an 4er Tischen

### J. Rist Terrasse + J. Rist Salon

bis 212 Pers. an 4er Tischen

### Festsaal mit Bühne

bis 140 Pers. an Einzeltischen bei grosser Tanzfläche

bis 230 Pers. an Einzeltischen ohne Tanzfläche

( + 100 Plätze auf der Saalgalerie )

separate kleine Bar möglich

### Festsaal + J. Rist Terrasse

bis 270 Pers. an Einzeltischen mit Tanzfläche

bis 360 Pers. an Einzeltischen ohne Tanzfläche

( + 100 Plätze auf der Saalgalerie )

separate kleine Bar

### Saal + J. Rist Terrasse + Salon

bis 340 Pers. an Einzeltischen bei grosser Tanzfläche

bis 430 Pers. an Einzeltischen ohne Tanzfläche

( + 100 Plätze auf der Saalgalerie )

separate kleine Bar

### das **Buddelschiff- & Muschel - Museum**

im Kellergeschoss des Schulauer Fährhauses

steht für maritime Sektempfänge

bis 70 Pers. zur Verfügung

Raummiete 150,00 €

## Liebe Gäste, wir bitten um ihr Verständnis und um Beachtung:

Wir berechnen bei Menus und Cafétafeln die **vorbestellte Personenzahl**.

Geringfügige **Änderung der Personenzahl** (ca.10%) ist **bis zum Vortag** möglich.

Größere Änderung der Personenzahl bitte spätestens **5 Tage** vor dem Termin.

Bitte weisen Sie uns darauf hin, wenn bei der Personenzahl **Kinder** mitgerechnet sind, sonst müssten wir die Kinder wie Erwachsene berechnen.

Wenn **Kinder bis incl. 9 Jahren** am Menu oder einer Cafétafel teilnehmen, berechnen wir **bei Voranmeldung** nur den **½ Menu- Cafétafel-Preis**.

Wir behalten uns vor, ihre Feier in einem anderen als dem **reservierten Raum** zu verlegen oder **weitere Gäste** in ihrem Raum zu platzieren, wenn sich die Personenzahl um mehr als **20% verringert**.

Aus hygienischen und haftungsrechtlichen Gründen müssen wir es leider ablehnen,

**Überreste** von Buffets und Cafétafeln zur **Mitnahme** einzupacken!

Alle Preise freibleibend, da unsere Einkaufspreise starken saisonalen Schwankungen unterliegen.

Alle Preise incl. 19% MWSt

Die Geschäftsleitung