



# Menü- und Buffetvorschläge

## 2017

Restaurant „Der Müggenbusch“

Müggenbuschweg 10

23562 Lübeck

Tel.0451/501999

Unsere Menüs sind ab **10** Personen erhältlich;  
unsere Buffets sind ab **20** Personen erhältlich.  
Gerne stellen wir die Speisen für ihre Feier saisonal in einem  
persönlichen Gespräch zusammen

## Italienisches

### Buffet

Bruschetta,  
Brot, Dips  
&  
Insalata Mista  
mit  
Thunfisch  
&  
Vitello Tonnato  
mit  
eingelegten  
Tomaten  
&  
Gegrillte  
Auberginen  
und Zucchini  
in Olivenöl  
&  
Carpaccio vom  
Rinderfilet  
mit Parmesan  
&  
Tomate  
mit Mozzarella  
&  
Antipasti

Kerbel-  
schaumsuppe  
(serviert)  
&&&  
Getrüffelte Pasta  
mit  
Saltimbocca  
&  
Rinderfilet mit  
Kartoffelecken  
und  
Gartenkräuter-  
butter  
&  
Lammfilets  
mit Ratatouille  
&  
Garnelen  
auf  
Pasta mit Pesto  
&  
Hähnchenbrust  
in  
Chiantisoße

Käsebrett  
mit  
Trauben  
  
&  
Panna cotta  
mit  
Himbeeren  
  
&  
Mohnmousse  
mit frischen  
Früchten  
  
&  
Obstsalat  
mit  
frischen Beeren  
  
&  
Tirami-su  
  
27,50 € /Person

## Müggelbusch- Klassik Buffet

Brot, Dips  
&  
Bauernsalat mit  
Schafskäse  
&  
Tomate  
mit  
Mozzarella  
&  
Melone mit  
Landschinken  
&  
Geflügelcocktail  
mit Äpfeln  
&  
Graved Lachs  
mit  
Honig-Senf-Soße  
&  
Rauchfisch-  
variationen

Steinpilzsuppe  
(am Tisch  
serviert)  
&&&  
Pfannengemüse  
mit  
Kräuterbutter  
und Käse  
überbacken  
&  
Ganzer  
gebackener  
Lachs  
&  
Gekrätertes  
Schweinefilet  
&  
Kartoffelgratin  
&  
Rinderfilet  
im Ganzen  
&  
Gegrillte  
Zanderfilets  
und Garnelen

Käsebrett mit  
Weintrauben  
&  
Obstsalat  
&  
Rote Grütze  
mit  
Sahne  
&  
Mousse au  
chocolat  
mit  
frischen  
Früchten  
&  
Crème brûlée  
mit  
Himbeersauce

26,50 € / Person

## Brunch

von 10.30-15.00

Uhr

Brotzeitplatten  
Marmeladen-  
variationen  
&  
Rührei  
Grillwürstchen

1 Glas  
Birnen-  
Apfelglück

Obstsalat  
&  
Mousse  
au chocolat  
&

Hirtensalat mit  
Flusskrebse  
&

Suppe  
(am Tisch serviert)  
&&&

Käse Brett  
mit Obst  
&

Rauchfisch-  
variationen  
&

Rinder- und  
Schweinefilet  
mit  
Röstkartoffeln  
und Gemüse  
&

Rote  
Grütze  
&

Tomate-  
Mozzarella  
&

Schinken-  
Melone  
&

Geflügelcocktail  
&

Gebratenes  
Zanderfilet  
auf  
Rosmarin-  
kartoffeln  
&

Tiramisu  
  
inklusive:  
Kaffee,  
Tee,  
Kakao,  
Orangensaft

Entenbrust im  
Salatnest

Lachssteak mit  
Jahreszeiten-  
gemüse  
&

22,90 € / Person

Kartoffelgratin

## Barbecue

ab 30 Personen

(von Mai-  
September)

Brot, Dips  
&  
Salatvariation  
mit  
Dressing  
&  
Schinken  
mit  
Melone  
&  
Carpaccio  
vom Rind  
&  
Tortellinisalat  
mit getrockneten  
Tomaten  
  
&  
Tomate mit  
Mozzarella  
  
&  
Rauchfisch-  
Variationen

Gegrilltes  
Rinderfilet  
&  
Pfannengemüse  
mit  
Kartoffelecken  
&  
Potpourri von  
Fluss- und  
Meeresfischen  
&  
Kalbsfilets  
in  
Kräutermarinade  
&  
Scampis  
vom Grill  
&  
Lammfilets  
in der  
Kräuterkruste  
&  
Spanferkel-  
braten mit  
Sauerkraut

Mousse  
au  
chocolat  
  
&  
Frische  
Erdbeeren  
  
&  
Obstsalat  
  
&  
Rote Grütze

23,90€/Person

## Buffet de Luxe

Brot & Dips  
&  
Entenbrust auf  
Mango  
&  
Bauernsalat mit  
Flusskrebssen  
&  
Räucherfisch-  
platte  
&  
Vitello tonnato  
&  
Carpaccio  
&  
Gebratene  
Gänseleber auf  
Calvadosäpfeln  
&  
Serranoschinken  
auf  
Melonencarpaccio  
&  
Tomate-  
Mozzarella  
&  
Wildententerrine

Samtsuppe vom  
Hummer  
(serviert)  
  
Perlhuhnbrust  
in Chianti  
&  
Saltimbocca  
vom Kalb  
&  
Lammfilet mit  
Ratatouille  
&  
Gekrätertes  
Rinderfilet mit  
Bohnen  
&  
Gratin  
&  
Ganzer  
gebackener  
Lachs  
&  
Fischpotpourri

Weißer  
Schokoladenmousse  
&  
Herrenmousse  
mit  
Kirschen  
&  
Mohnmousse  
mit  
Himbeeren  
&  
Frischer Obstsalat  
&  
Tiramisu  
mit frischen  
Früchten

32,50€/Person

AUSSER HAUS  
BUFFET  
VOM GRILL  
(ab 50 Pers)

Brot & Dips &	Pilzpfanne mit Röstkartoffeln &	Rote Grütze mit Vanillesauce &
Tomatensalat mit Balsamico- dressing und Roten Zwiebeln &	Argentinisches Entrecôte mit Kräuterkruste &	Obstsalat mit Holunderblüten- Sirup &
Gurkensalat süß-sauer &	Spanferkel- braten mit Sauerkraut &	Mousse au chocolat mit Erdbeeren &
Bauernsalat mit Ziegenfrischkäse &		19,90 €/Person
Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten	Lachssteaks auf Pfannengemüse	Inklusive Lieferung/ Aufbau und Grillen vor Ort

## Menü A

Kräuterlachsröschen  
auf Reibekuchen mit Meerrettichsahne

&

Gebratenes Schweinefilet  
auf Pilzbett mit Röstkartoffeln und  
Jahreszeitengemüse

&

Frischer Obstsalat  
in der Hippe  
mit Vanilleeis

22,30 €



## Menü B

Cappuccino  
vom Steinpilz

&

Gebackene Garnelen  
im Mango-Himbeersalat  
mit Balsamicodressing

&

Rinderfilet in der Schokochilikruste  
mit Röstkartoffeln, Pilzen,  
Jahreszeitengemüse und Café de Paris Sauce

&

Mousse au chocolat auf Eierlikörspiegel  
mit frischen Früchten und Vanilleeis

25,90 €

## Menü C

Persischer Linsensalat mit überbackenem  
Ziegenfrischkäse

&

Wachtelbrust, gebraten  
im Babyspinatsalat

&

Scampi gegrillt mit Nudeln und  
Hummersauce

&

Sorbet von Kirschen mit Kir Royal

&

Kalbsfilet im Kräutermantel mit  
Bohnenbündchen, Kartoffelpralinen und  
Gemüsepalten

&

Hausgemachtes Parfait von der weißen  
Schokolade auf Carpaccio von Früchten

34,90 €

Vegetarisches  
Menü

Steinpilzrahmsuppe

\*\*\*

Kräutercrêpes mit frischen Pilzen

\*\*\*

Hausgemachter Gemüsestrudel

\*\*\*

Tiramisu auf frischen Beeren

18,90 €