



Menü- und Buffetvorschläge

2018

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

Tomaten-Gin-
schaumsuppe
(serviert)
&&&
Getrüffelte Pasta
Lachs und
Tintenfischtuben
&
Rinderfilet mit
Kartoffelecken
und
Gartenkräuter-
butter
&
Lammfilets
mit Ratatouille
&
Garnelen
mit Pesto
&
Hähnchenbrust
in
Chiantisoße
mit
Rosmarinkartoffeln

Käsebrett
mit
Trauben

&
Panna cotta
mit
Himbeeren

&
Mousse au
Chocolat mit
frischen
Früchten

&
Obstsalat
mit
frischen Beeren

&
Tirami-su

27,50 € / Person

Müggelbusch- Klassik Buffet

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

Gartenkräuter-
schaumsuppe
(am Tisch serviert)
&&&
&
Ganzer
gebackener
Lachs
mit
Mittelmeergemüse
&
Gekrätertes
Schweinefilet
mit Pilzen und
Röstkartoffeln
&
Kartoffelgratin
&
Rinderfilet
im Ganzen
mit
Bohnenbündchen
und Drillingen
&
Gegrillte
Zanderfilets
und Garnelen
auf Gemüsebett

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

26,50 € / Person

Brunch

von 10.30-15.00

Brotzeitplatten Marmeladen- variationen & Rührei Grillwürstchen &	<u>Uhr</u> 1 Glas Birnen- Apfelgück Suppe (am Tisch serviert) &&&	Obstsalat & Mousse au chocolat & Käsebrett mit Obst &
Rauchfisch- variationen & Tomate- Mozzarella & Schinken- Melone & Geflügelcocktail &	Rinder-und Schweinefilet mit Röstkartoffeln und Gemüse & Gebratenes Zanderfilet auf Rosmarin- kartoffeln & Lachssteak mit Jahreszeiten- gemüse & Kartoffelgratin	Rote Grütze & inklusive: Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft
Entenbrust im Salatnest		22,90 € / Person

Barbecue

ab 30 Personen

(von Mai-
September)

Brot, Dips
&
Hausgemachte
Salatvariationen
&
Schinken
mit
Melone
&
Carpaccio
vom Rind
&
Tortellinisalat
mit getrockneten
Tomaten
&
Tomate mit
Mozzarella
&
Rauchfisch-
Variationen
&
Antipasti

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

Brot & Dips
&
Entenbrust auf
Mango
&
Bauernsalat mit
Flusskrebse
&
Räucherfisch-
platte
&
Vitello tonnato
&
Carpaccio
vom
Rind
&
Serranoschinken
auf
Melonencarpaccio
&
Tomate-
Mozzarella
&

Buffet de Luxe

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
&

Crème brûlée
mit
Himbeeren
&

Frischer Obstsalat
&

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

Kräuterlachsroschen
auf Reibekuchen mit Meerrettichsahne

&

Gebratenes Schweinefilet
auf gebratenem Spitzkohl mit Röstkartoffeln
und Jahreszeitengemüse

&

Frischer Obstsalat
mit
Vanilleeis

22,30 €

Menü B

Cappuccino
vom Steinpilz

&

Gebackene Garnelen
im Mango-Himbeersalat
mit Balsamicodressing

&

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

&

Mousse au chocolat auf Eierlikörspiegel
mit frischen Früchten und Vanilleeis

25,90 €

Menü C

Persischer Linsensalat mit überbackenem
Ziegenfrischkäse

&

Geräucherte Wachtelbrust
im Babyspinatsalat und Mangopüree

&

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

Kartoffelklößchen in Soße
und Jahreszeitengemüse

Tiramisu auf frischen Beeren

18,90 €