



Unsere Buffet- und Menüvariationen

Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse am Satrup Krog und unseren Leistungen für eine gelungene Veranstaltung!

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung. Sie haben die Möglichkeit aus den Menü- oder Buffetvorschlägen, die unser Küchenteam für Sie vorbereitet hat, zu wählen oder Sie stellen sich Ihr persönliches Menü oder Buffet aus einzelnen Komponenten zusammen. Unser freundliches Serviceteam unterstützt Sie gerne bei der gesamten Planung und Ausführung.

Wir übernehmen auch die Gestaltung und Bestellung Ihrer Dekoration und Blumenarrangements. Bei Caterings außerhalb unseres Hauses übernehmen wir ebenfalls die Beschaffung von Zelten, Sitzgelegenheiten, Tischen und Musik.

Wir wünschen uns, dass Sie Ihre Feier ganz entspannt als „Gast“ genießen können und diesen Tag in guter Erinnerung behalten.

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche und angenehme Veranstaltung mit Ihnen und Ihren Gästen und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Satrup Krog

Trotz Kennzeichnung der Allergene, informieren Sie bitte unser Personal über Ihre Allergien.

Buffet „Mittelmeertraum“

Tomaten-Basilikumsuppe

Anti Pasti

Tomate Mozzarella

Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Balsamicodressing

Tomaten Bruscetta

Schinken Melone

Carpaccio mit gehobelten Parmesan und Balsamico

Brotauswahl

Maispoullarde mit Baberajus und mediterranem Gemüse

Zanderfilet mit Pilzrisotto und Zitronensauce

Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce und Rosmarinkartoffeln

Spaghetti mit frischen Basilikumpesto und gebackenem Rucola

Limonenmouse mit Minze

Panna Cotta mit Blutorangengelee

Pro Person 43,00 €

(a,c,d,g,i,j,o)

Buffet „Klassik“

Currycremesuppe mit Schinkenstreifen und Mandelsahne

Roastbeef und geräucherte Putenbrust mit Remouladensauce

hausgebeizter Graved Lachs mit Dill- Senfsauce

Matjessalat mit Feldsalat

Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella

Käseauswahl

Brot und Butter

Schweinefilet im Ganzen mit Calvadossauce und Pilzragout

rosa gebratene Entenbrust mit Contreausauce und Thymiankartoffeln

Lachs mit Pinien- Kerbelkruste

Kartoffelgratin

Buntes Gemüse mit Hollandaise

Himbeermouse mit karamellisierten Trauben und Nüssen

Obstsalat mit Amarettoschaum

Preis pro Person 47,00 €

(a,c,d,g,h,i,j,o)

Buffet „Kulinarik“

Weißer Tomatensuppe mit Parmaschinken und roter Sahne

Cocktail von Büsumer Krabben

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill- Senfsauce

Räucherfischvariationen mit verschiedenen Dips

Schweinefilet mit Pilzsalat

Katenschinken mit Melone

Roastbeef mit Remoulade

Käseauswahl

Brotkorb

Zanderfilet mit Sesamkruste und Vanillespitzkohl

Gefülltes Kalbsfilet mit Schinken und Koriander auf Balsamicojus,

Karamellmöhren und grünem Spargel

Krosse Maispoularde mit gebratenem

Basilikum-Tomaten auf Süßkartoffelpüree

Kartoffelgratin

Kroketten

Erdbeer- Mandelcreme mit Himbeeren

Mousse von heller und dunkler Schokolade

Preis pro Person 55,00 €

Brunch

Suppe nach Wahl

Süße Ecke:

verschiedene Marmeladen, Quark, Joghurt

Verschiedene Feinkostsalate

Vesperplatte

Käseplatte

Räucherlachs, Graved Lachs

Brötchen, Brot und Butter

Schweinemedallions auf Champignon- Tomate- Lauchgemüse, Salzkartoffeln

Rührei mit Speck und Würstchen

Panna Cotta mit Erdbeermark

incl. Kaffee und Tee

Preis pro Person 32,00 €

(a,c,d,g,h,i,j,o)

Buffetkomponenten

Bitte stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen!

Nr.: Suppen

- 1 *Holsteiner Kartoffelsuppe (g,i)*
- 2 *Tomaten- Mozzarellasuppe mit Reis und Fleischklößchen (g,i)*
- 3 *Klare Tomatensuppe mit Cherrytomaten und Putenklößchen*
- 4 *Spargelcremesuppe mit Spargel und Fleischklößchen (g,i)*
- 5 *Krabbensuppe (b,g,o)*
- 6 *Currycremesuppe mit Kochschinken und Mandelsahne (g,h)*
- 7 *Lauchcremesuppe (g)*
- 8 *Blumenkohlcremesuppe (g)*
- 9 *Broccolicremesuppe (g)*
- 10 *Kraftbrühe Royal (i,m)*
- 11 *Wildkraftbrühe (i,m)*

Fisch kalt

- 1 *Räucherfischvariationen mit verschiedenen Dips (b,c,d,g,j,l,o)*
- 2 *In sauer eingelegte Heringe mit Gemüsezwiebeln (d,l,o)*
- 3 *Matjes mit Hausfrauensauce (d,g,o)*
- 4 *Hausgemachter Graved Lachs mit Dill- Senfsauce (d,g,j)*
- 5 *Räucherlachsrosen mit Sahnemeerrettich (d,g)*
- 6 *Frisch geräucherter Aal auf Kräuterrührei (c,d,g,o)*
- 7 *Krabbencocktail (b,c,g,o)*
- 8 *Norwegischer Fjordlachs im Ganzen gegart und bunt garniert (d)*

Fisch warm

- 1 *Gebratenes Wildlachsfilet auf Champignon- Lauchgemüse (d)*
- 2 *Gebratenes Zanderfilet auf Dijonsenfauce (d,g,j)*
- 3 *Kleine Schollenfilets gefüllt mit Nordseekrabben in Eihülle gebacken (b,c,d,g,o)*
- 4 *Seezungenröllchen auf Ratatouillegemüse mit Safransauce (d,g,m)*
- 5 *Scampis in Knoblauchöl (b,m,o)*

Diverses kalt / Kalte Küche Variationen

- 1 *Hausgemachtes Roastbeef und/oder Kasseler mit Remouladensauce (g,j)*
- 2 *Hausgemachtes Sauerfleisch (j,l)*
- 3 *Carpaccio mit Parmesan und Bärlauchpesto (g)*
- 4 *Frische Fleischtomaten mit Mozzarella (g)*

- 5 *Tappasvariationen*
- 6 *Gemischte Wurst- und Aufschnittplatten (l)*
- 7 *Katenschinken auf Schiffchen von der Galiamelone (l)*
- 8 *Schweine- und Rinderfiletscheiben mit verschiedenen Glasuren (l,g)*

Warme Speisen

- 1 *Hackfleischlasagne (g,c)*
- 2 *Spinatlasagne mit oder ohne Lachs (d,c,g)*
- 3 *Fischvariationen auf Rahmgemüse von Cherrytomaten und Champignons (d,g)*
- 4 *Hähnchenbrustfilets auf Weißweinkräutersauce (g,m)*
- 5 *Verschiedene frische Gemüse*
- 6 *Mediterrane Gemüsepfanne*
- 7 *Bandnudeln in Gorgonzolasauce (g,c)*
- 8 *Rinder- und Schweinebraten in Pilzrahmsauce*
- 9 *Gebratene Entenbrust auf Orangensauce*
- 10 *Wildspezialitäten in Waldpilzrotweinsauce*

Vegetarische Speisen

- 1 *Gefüllte Zucchini mit Tomatenbruschetta*
- 2 *Hausgemachte Rahmspätzle mit frischem Gemüse(c,g)*
- 3 *Kartoffel- Gemüsegratin (c,g)*

Beilagen

- 1 *Salzkartoffeln*
- 2 *Kroketten*
- 3 *Risoleekartoffeln*
- 4 *Kartoffelgratin(c,g)*
- 5 *Wildreis*
- 6 *Verschiedene Bandnudeln (c,g)*
- 7 *Macaire Kartoffeln*

Desserts

- 1 *Tiramisu (c,g)*
- 2 *Panna Cotta mit Erdbeermark(g)*
- 3 *Mouse au Chocolate von Vollmilch und weißer Schokolade (c,g)*
- 4 *Bayrisch Creme an Fruchtmark und frischen Früchten (c,g)*
- 5 *Rote Grütze mit Vanillesauce (c,g)*
- 6 *Obstbuffet mit Schokobrunnen*
- 7 *Käsespezialitäten an frischem Obst (g)*
- 8 *Eis aus dem Eisbuffet (c,g)*

Menüvorschläge

		Preis €
Suppen		
○ 1	Karotten Ingwersuppe mit Garnelenspieß (g, m, b, o)	8,50
○ 2	Tomatencappuccino mit Basilikumcroutons, Pinienkernen und Kresse	6,50
○ 3	Weißer Tomatensuppe mit Parmaschinken und roter Sahne	7,50
○ 4	Spargelsuppe mit frischem Spargel und Fleischklößchen	6,00
○ 5	Currycremesuppe mit Schinkenstreifen und Mandelsahne	6,00
○ 6	Kürbiscremesuppe mit Nordseekrabben und Schwarzbrotcroutons	8,00
Vorspeisen		
○ 1	Dreierlei im Designglas (Scampi mit Salsa, Hähnchen auf Kartoffelwurzel, Suppe)	12,50
○ 2	Garnelen Tempura auf Tomaten- Paprikasalsa und Baguette	11,00
○ 3	Rosa gebratener Lammrücken auf Thymiankartoffelplätzchen, Basilikumespuma und Balsamicojus	15,50
○ 4	Maispoularde auf warmer Pilz- Rucolavinaigrette und Baguette	10,50
○ 5	Hausgebeizter Graved Lachs auf Reibekuchen mit Dillsenfauce und Baguette	10,50
○ 6	Scheiben von der Entenbrust an Blattsalaten, Himbeervinaigrett und Baguette	12,50
Hauptgericht „Fleisch“		
○ 1	„Triologie vom Wild“ Rehrücken rosa mit Kräutersaitlings- Kirschtomatenragout, Perlhuhnbrust mit Estragonespuma, Wildschweinfilet mit Kräuterkruste Thymian- Speckkartoffelplätzchen, Kroketten, Rotweinsauce, Rosenkohl und Rotkohl	38,50
○ 2	„Kalbsvariationen“ Wiener Schnitzel, Kalbsfilet, Kalbsbraten mit Gemüse der Saison, Kroketten, Kartoffeln und Estragonjus	32,50
○ 3	Entenbrust auf Orangensauce mit Mandelbroccoli und Kroketten	23,50
○ 4	Entrecote auf Wurzelgemüse, Balsamicojus und Rosmarinkartoffeln	25,00
○ 5	Kalbsbraten mit Speckbohnen, Rotkohl, Kartoffeln und Kroketten	21,50
○ 6	Kalbsfilet auf Ragout vom grünen Spargel und Pilzen der Saison, Süßkartoffelpüree und Basilikumsauce	29,00
○ 7	Filetpotpourri (Rind, Schwein, Pute), grüner Spargel, Tricolorgemüse, Rahmsauce, gebratene Champignons, Salzkartoffeln und Kroketten	27,50
Hauptgericht „vegetarisch“/“Vegan“		
○ 1	Kartoffelrösti auf Vanillespitzkohl (g)	9,50
○ 2	Apfelcarpaccio mit Avocado und Walnüssen (m, h)	9,00
○ 3	gebackene Austernpilze mit Tomatervinaigrette	10,00

- 4 *Gemüsetempura, Kürbispesto, Rote Betechips und Kartoffel-Selleriestampf (g,i)* 14,50
- 5 *Pastinaken- Süßkartoffelsuppe (g,i)* 6,00
- 6 *Erbsencouscous mit Pilzragout* 9,50
- 7 *Feigen mit Champignons auf Feldsalat* 9,50
- 8 *Zucchini- Tomaten- Nudelpfanne (c,g)* 11,50

Hauptgericht „Fisch“

- 1 *Roter Thunfisch auf Vanillespitzkohl, Spargeltempura und Thymiankartoffeln (d,g)* 33,50
- 2 *Lachsfilet mit Pinienkerbelkruste auf Kartoffelwurzelpuree mit Krebsauce (d,g,i)* 24,50
- 3 *Zanderfilet mit Zitronensauce, Kartoffel- Selleriepüree und Ragout von Tomaten Staudensellerie(d,i,g,m)* 23,50

Desserts

- 1 *Kokosparfait mit Passionsfrüchten (c,g)* 7,50
- 2 *Zweierlei Mouse mit karamellisierten Feigen (c,g)* 8,50
- 3 *Hausgemachtes Mandelparfait mit Apfel- Birnenragout (c,g,h)* 8,00
- 4 *Rote Grütze mit Eis und Sahne (c,g,m)* 6,00
- 5 *Hausgemachter Lebkuchen mit Punscheis (c,g,h,m)* 8,50
- 6 *Bayrischcreme mit Erdbeermark (c,g)* 6,00
- 7 *Mango Mascarpone mit gebackenen Erdbeeren (c,g)* 7,00
- 8 *Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Vanilleeis (c,g)* 8,50

Ihr persönliches Menü für den _____

Name, Vorname: _____

<i>Nr.:</i>	<i>Suppe</i>	<i>Preis</i>
		€
	<i>Vorspeise</i>	
		€
	<i>Hauptgericht</i>	<i>Preis</i>
		€
	<i>Dessert</i>	
		€
	<i>Summe pro Person</i>	€