



J.R. Tolkien  
**Catering 2011**  
Loth Loriën



## Zur Begrüßung

<b>Canapées</b> mit Roastbeef, Putenbrustfilet, Schwarzwälder Schinken, Lachsschinken, Schweinemedallions, Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Gouda und Camembert	pro Stück	€ 2,50
<b>Sandwiches</b> mit feiner Salami, mediterranen Schinkensorten, Räucherfisch, Lachs, rosa gebratener Steakhüfte	pro Stück	€ 2,20
<b>Belegte Brötchen</b> mit Schinken, Putenbrust, Käse, Wurst und Salat mit Lachs, Forelle, Matjes und Nordseekrabben	pro Hälfte pro Hälfte	€ 2,50 € 2,80

## Frühstück

<b>Frühstücksbuffet</b> Brötchenauswahl, verschiedene Marmeladensorten, Honig, Cornflakes, Müsli, Joghurt, Milch, diverse Aufschnittsorten, Käseauswahl, Rührei natur, oder mit Zwiebeln, Champignons, Schinken, Spiegelei natur, oder mit Speck, Schinken, Zwiebeln, inklusive Kaffee, Tee, Orangensaft	pro Person	€ 14,50
--	------------	---------

## Suppen

Möhrencremesuppe mit Kräutercroutons	€ 7,00
Cremesuppe von Süßkartoffeln mit Räucherlachs	€ 9,00
Fischsuppe „Provencal“	€ 9,00
Tomatencremesuppe mit Mozarellakugeln	€ 8,00
Alle Suppen servieren wir mit ofenfrischem Baguette	

## **Fingerfood**

Austern (nur während der Austernsaison)	€ 2,00
Mini- Frühlingsrollen	€ 2,00
Saté- Spieße	€ 2,00
Chicken Wings	€ 1,80
Tomate- Mozzarella- Spieße	€ 1,80
Portion Taco Chips mit dreierlei Saucen	€ 2,00

## **Lunch**

Chili con Carne mit ofenfrischem Baguette	€ 9,50
Currygeschnetzeltes mit Pute und Früchten, verfeinert mit Kokos, dazu Reis	€ 12,50
Farfalle mit Lachs in Kräuterrahmsauce und grünem Pfeffer	€ 12,50
Ragout vom Schweinefilet in Pommery- Senfsauce mit Champignons und Duftreis	€ 12,50

## **Dessert**

Mousse au Chocolat mit Kalua- Mohn verfeinert	€ 5,00
Rote Grütze mit Vanille- Sauce	€ 5,00
Waldbeeren- Mousse	€ 5,00
Tiramisu auf marinierten Früchten	€ 5,00
Käseauswahl mit Weintrauben	€ 5,90

## **Kuchen**

Buttermandelkuchen	€ 2,50
Apfelkuchen	€ 2,80
Streuselkuchen	€ 2,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 3,50

# Buffet's

## „Backbord – Steuerbord“

### Vorspeisen

Kleine Tomaten mit Frischkäse gefüllt

\*

Medaillons vom Schwein im Sesammantel

\*

Salat von frischen Champignons mit Geflügelstreifen

\*

Gabackene Käse- Schinken Muffins

\*

Paprikastreifen mit Gurke und Tomate in Hausdressing

\*

Weißkohlsalat

### Warme Hauptspeisen

Heißer, würziger Spießbraten

\*

Gratinierter Kartoffelauflauf

\*

Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Butterspätzle

### Dessert

Mandel- Amaretto- Mousse

\*

Käsevariation

Diverse Brotsorten und Butter

\*\*\*

€ 29,00 pro Person

# „Skipper“

## Vorspeisen

Rucolasalat mit Parmesan und Walnüssen

\*

Mariniertes Gemüse

\*

Tagliatellesalat mit Kirschtomaten, Petersilien- Mandel- Pesto  
und Mozzarellakugeln

\*

Dünn aufgeschnittene Hähnchenbrust mit Cranberries  
und grünem Pfeffer

## Warme Hauptspeisen

Tomatensuppe mit Pesto- Sahne

\*

Lammrücken mit Kräuterkruste in Rotweinjus

\*

Rosmarinkartoffelchen

\*

Gemüselasagne

## Dessert

Panna cotta mit marinierten Himbeeren

\*

Mousse au chocolat

Diverse Brotsorten und Butter

\*\*\*

€ 32,00 *pro Person*

# „Leuchfeuer“

## Vorspeisen

Mozarella mit Basilikum und Tomatensalat

\*

Melone mit Parmaschinken

\*

Pulposalat

\*

Thunfisch mit Aioli

\*

Gebratene Gemüse und Pilze

\*

Verschiedene Blattsalate

## Warme Hauptspeisen

Ravioli mit Spinat in Käsecrème

\*

Penne mit Lammragout, Böhnchen und Tomaten

\*

Scampi mit pikanter Zwiebel- Knoblauchbutter gebraten

\*

Gebratene Basilikumpolenta

## Dessert

Panna cotta mit Mangosauce

\*

Fruchtsalat

\*

Käsevariation

Diverse Brotsorten und Butter

\*\*\*

€ 33,00 *pro Person*

# „J.R. Tolkien“

## Vorspeisen

Toskanischer Brotsalat

\*

Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern und Flusskrebse

\*

Salmschnitten mit Himbeervinaigrette auf Avocado- Erbsen- Crème

## Hauptspeisen

Involtini von der Steakhüfte gefüllt mit Spinat, Basilikum und rohem Schinken

\*

Grüne Bohnen mit Pancetta

\*

Vegetarische Bratlinge mit Kirschtomaten und Schalotten

\*

Kabeljau auf Zitronen- Kapern- Weißweinsauce

\*

Kräuterreis

## Dessert

Apfeltarte mit Vanillecrème

\*

Nougatmousse mit Mandelkrokant

\*

Käsevariation

Diverse Brotsorten und Butter

\*\*\*

€ 33,00 pro Person

# „Loth Loriën“

## Vorspeisen

Glasnudelsalat mit Mango, Gurke und Koriander

\*

Hähnchensalat mit Ingwer, Orange und frischer Minze

\*

Lachs mit Zitronengras

\*

Krosse Frühlingsrollen mit Chilimarmelade

\*

Scampi auf Süßkartoffeln mit Tamarinden- Dressing

\*

Pikante Rindfleischpraline am Spieß

## Hauptspeisen

Thunfisch mit Reismudeln, dazu Sojasauce und Pak Choi

\*

Thai Curry vom Rind oder Huhn mit Kräutern und Duftreis

\*

Gemüse „Garam Marsala“ (Eintopf) mit Kichererbsen, Aubergine und Mais

## Dessert

Obstsalat mit Limonencrème

\*

Rum- Kaffee- Muffin und Vanillesoße

Diverse Brotsorten und Butter

\*\*\*

€ 34,00 *pro Person*

# „Hoch am Wind“

## **Vorspeisen:**

Mit Orangenpfeffer mariniertes Roastbeef  
dazu Korianderremoulade

\*

Wodka gebeizter Lachs  
auf süßsauren Birnen mit  
Walnussmarinade

\*

Tomaten Provenciale  
mit roten Zwiebeln und Anchovis

## **Salate:**

Salat von gebratenen Paprikaschoten  
mit Schafkäse in Kürbiskern dressing

\*

Gurkensalat auf englische Art mit einer  
Apfelessig-Vinaigrette

\*

## **Warme Speisen:**

Bretonische Fischvariation aus dem Ofen  
in Safran- Pernod- Sauce mit Antipasi- Gemüse

\*

Piccata vom Freilandhuhn  
an Rahmsauce von Rosmarin

\*

Penne mit Fenchel, Nusskartoffeln und Basmatireis

## **Nachspeisen:**

Mousse Variation  
mit Kalua und Mohn

\*

Griespudding  
mit schwarzem Johannisbeer-Püree

Diverse Brotsorten und Butter

\*\*\*

€ 35,00 pro Person

# „Dänische Südsee“

## Vorspeisen

Spieße vom Huhn mit Saté- Sauce

\*

Antipasti von Karotten mit Ingwer, Zucchini und Pinienkernen,  
Champignons mit Rosmarin und Limette

\*

Gegrillte Garnelen mit Basilikum-Chips

\*

Büsumer Krabbensuppe mit altem Port verfeinert

## Warme Speisen

Saltimbocca vom Kalb mit mediterranem Pfannengemüse

\*

Marinierter Lammrücken an rosa Pfeffersauce  
dazu reichen wir Ratatouille und Kartoffelgratin mit Orange und Chili

\*

Zanderfilet auf Zucchini  
mit Dijonsenf- Sauce

## Beilagen

Bunter Salat mit Vinaigrette und French Dressing

\*

Ruccolasalat mit gebratenen Austernpilzen und Pinienkernen

\*

Bunter Basmatireis

\*

Risolékartoffeln

\*

Diverse Brotsorten und Butter

## Dessert

Internationale Käseauswahl mit Trauben

\*

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen  
dazu Vanillesauce

\*

Früchte- Bowl mit Mascarpone-Crème

\*\*\*

€ 41,00 pro Person

# „54° Nord“

## Vorspeisen & Salate

Salat Bowl  
mit hausgemachtem French Dressing und Walnuss-Vinaigrette  
\*

Chicoreesalat  
mit Roquefort Balsamico Dressing  
\*

In Wodka gebeizter Lachs

## Hauptgerichte

Jungschweinbraten schwedisch, saftig gefüllt mit Backpflaumen  
\*

Gegrillte Lammkoteletts mit cremiger Paprikapolenta  
\*

Linguini mit Meeresfrüchten in Safransauce mit grünem Pfeffer  
\*

Edelfisch-Quartett  
Wildlachs, Dorade, Barramundi und Tilapiafilet aus dem Ofen  
mit mediterranem Gemüse in Sweet Chili Sauce

## Beilagen

Basmatireis  
Rosmarinkartoffeln  
ofenwarmes Baguette

## Dessert

Obstsalat in Granatapfel -Prosecco  
\*

Rote Grütze mit Suzzi Rahm ( Vanille Eierlikör Sauce)  
\*

Schokoladenmousse mit gerösteten Nüssen  
\*

Käsevariation

\*\*\*

€ 41,00 pro Person