

Menü und Buffetvorschläge



Genuss

... mal anders –
regional, saisonal frisch & frech!

[MENÜ & BUFFETVORSCHLÄGE]

Lokale Produkte, inspiriert durch Rezepte internationaler Seeleute und frisch gekocht von unserer Küchencrew. All unsere Produkte, die ihren Weg auf die Teller und in die Gläser unseres Hotels finden, wählen wir sorgfältig aus. Qualität, Regionalität, aber auch die Beziehung zu den Menschen, die hinter diesen Produkten stehen, sind ausschlaggebend für unsere Wahl. Gemeinsam mit unseren Lokalhelden teilen wir eine ganz besondere Leidenschaft für Essen und Trinken!

Die RIVER LOFT Hotel & Spa

Crew



[FINGERFOOD]

AM SPIESS

Paprika mit Ziegenfrischkäse
Gebackener Feta mit Romesco Sauce
Lackierte Garnele mit glasierter Karotte
Garnele vom Grill mit Melonenkugel
Glacierter Moinkball vom hauseigenen Smoker

VOM LÖFFEL

Frischkäsetrüffel im Brotmantel, Sardische Tomate
Pastrami Stremellachs vom hauseigenen Smoker
Gegrillte Polentaschnitte mit Salzkirschen
Räucherlachsroulade mit Frischkäse gefüllt
Kabeljau im Brotmantel

IM GLAS

Gazpachio mit Büsumer Krabben
Erbsen-Lassi mit Gemüse Tempura
Blumenkohl Panna Cotta mit Rote Beete & Zwiebeln
Scharfe Garnele auf Thai-Glasnudelsalat
Matjestatar mit Äpfeln, Zwiebeln & Schmand
Tortilla de patata & Chorizo
Nordischer Frischkäse mit Räucherlachs

Eine Auswahl von drei Fingerfood Alternativen: 13,00 € pro Person
Jede zusätzliche Auswahl: 5,50 € pro Person



A close-up photograph of a thick, juicy piece of grilled steak resting on a wooden cutting board. The steak is garnished with fresh rosemary sprigs and a sprinkle of golden-brown breadcrumbs. The background is dark and out of focus.

GRILL BUFFET

SALATE

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Gurkensalat mit Dill & Sauerrahm

Nordischer Kartoffelsalat mit frischer Gurke, Tomaten und Radieschen

VOM GRILL

Hausmariniertes Schweinenackensteak

Putenspieß mit Gemüse

Feine Bauerngrillwurst

Schinkengrillwurst

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Brot, Kräuterbutter

Knoblauch Dip, Senf, Romesco Sauce, BBQ Sauce

DESSERT

Limettencreme

Kirschgrütze mit Grießcreme

Saisonaler Fruchtsalat

52,00 € pro Person

BBQ SMOKER BUFFET

SALATE

Coleslaw

Weißkohl, Karotten, Äpfel, Buttermilchdressing

Sweet Corn Salad

Mais, Paprika, rote Zwiebeln, Jalapeños, Ranch Dressing

Caesar Salad

Römersalat mit Dressing, Croutons und Parmesan

AUS DEM SMOKER

Pulled Pork

Schweinenacken smoked, gezupft und mit BBQ Sauce verfeinert

Chicken Tie's

Hähnchen Oberkeule in Butter-BBQ Sauce zubereitet

Baby Back Ribs

Kurze Schälrippchen in Honig-BBQ Glasur saftig & zart

Planked Salmon

Limetten gebeizter Lachs von der Zedernholzplanke

Brot und Butterauswahl

Mac & Cheese

Nudeln in einer Käsesauce überbacken

Sweet Corn

Gestovter Mais mal anders

Mashed Potatos

Kartoffelstampf mit Zwiebeln & Knoblauch aromatisiert

DESSERT

Classic Cheesecake

Schokoladen Brownie

Frischer saisonaler Obstsalat

59,00 € pro Person





BI UNS TO HUUS

SALATE

Nordsee Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Äpfeln oder Rote Beete
Staudensellerie und Schmand oder grüne Bohnen mit Birne
Auswahl von heimischem Räucherfischspezialitäten mit zweierlei Tunken
Hausgemachtes Schinkensauerfleisch mit Remoulade und sauer
eingelegtem Gemüse
Bauernsalat aus buntem Gemüse mit frischen Kräutern

SUPPE

Nordische Fischsupp mit Dill

HAUPTGÄNGE

Heimischer Landschweinerücken
mit gestovtem Gemüse auf Dunkelbier-Speck Tunke
Nordsee Fischfilet der Jahreszeit
mit Wurzelgemüse, Dithmarscher Knollen auf einer leichten Senf Tunke

DESSERT

Rote Beeren Grütze mit Vanille Tunke
Karamellierter Mehlbüddel mit Sauerkirsch-Ragout
Grießmousse mit Gewürzapfel

42,00 € pro Person

AMANTE DEL CIBO

VORSPEISEN

Tomate & Mozzarella mit frischem Pesto
Anti Pasti aus gegrilltem, mariniertem Gemüse, Oliven und Käse
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Zitrone, Kapern & roten Zwiebeln
Garnelen vom Grill mit Zitronen Mayonnaise

SUPPE

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

HAUPTGÄNGE

Gefüllte heimische Hähnchenbrust vom Lavagrill
Dorade vom Grill mit Wild-Kräuter und Zitrone
Pasta Salsa di Pomodoro mit geriebenem Parmesan
Risotto „la stagione“

DESSERT

Panna Cotta mit saisonalen Früchten
Tiramisu
Semifreddo Espresso (Halbgefrorenes)

43,00 € pro Person





RIVER LOFT BUFFET

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef von der heimischen Färse
mit Remoulade und sauer eingelegtem Gemüse

Nordsee Matjesfilets mit Roter Beete, Staudensellerie und Schmand

Gebeizte Fjord Forelle mit Graved Sauce

Saisonale Salatauswahl mit Toppings & Dressing

SUPPE

Karotten-Orangen-Süppchen mit Ingwer

HAUPTGÄNGE

Nordsee Kabeljaufilet

unter der Kräuter-Zitronen-Butterkruste auf einem Wurzelbett

Nieder gegarte Lammkeule

mit Schmorgemüse, Rosmarin Kartoffeln und Rotweinjus

Schweinebauch Sous Vide gegart

mit bunten Bohnen und Dithmarscher Knolle

DESSERT

Zweierlei Schokoladenmousse mit seinem Karamell

Quarkmousse mit Beerenkompott

Holsteiner Rohmilchkäse Auswahl

46,00 € pro Person

DITHMARSCHER BUFFET

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Einlage von Salatgurken, Tomaten, Karottenraspel, Brot Croutons, zwei Salat Dressings
(in Form von einem Buffet zum selber zusammenstellen!)

HAUPTGÄNGE

Geschnetzeltes vom Landschwein in einer dunklen Sauce
Hähnchenbrust in der Rahmsauce
Schweineschnitzel „Wiener Art“, paniert
Saisonales Ackergemüse
(z.B. Erbsen, Möhren, Mais, Sellerie, evtl. Blumenkohl oder Brokkoli
in Butter geschwenkt)
Kroketten, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln
(unsere Art von Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln)
Baguette, Kräuterbutter, Salzbutte

DESSERT

Unser Mehlbüddel mit Kirschragout

32,00 € pro Person





MENÜVORSCHLÄGE

Um saisonal mit regionalem Bezug arbeiten zu können, sind diese Menüvorschläge einer bestimmten Saison zugeordnet.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Menü immer der Jahreszeit und Ihrer Veranstaltung angepasst wird. Es sind nicht immer alle frischen Produkte über das Jahr, in bester Qualität, beziehbar.

Dies sind nur einige von sehr vielen Vorschläge, die unsere Küchencrew gern für Sie zubereitet. Wir beraten Sie gern, damit Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Tag bei uns wird.

Es wird um eine Menüfolge für alle Ihre Gäste gebeten.

Menüvorschläge:

- Frühjahr
- Sommer
- Herbst
- Winter

ECHT frisch + sommerlich

FRÜHJAHR

VORSPEISEN

Onsen-Ei auf zweierlei Erbsen, Brot Crumble, gerösteten Haselnusskernen und Nussbitterschaum

Nordsee Matjes Salat mariniert mit Apfel, Zwiebeln, Gurken auf Kräuterschmand und Wildkräutersalat

Tatar von der heimischen Färse mit mariniertem Spargel, Knäckebrötchen & Kernen

SUPPEN

Erbsenschaum Süppchen

Feine Pastinaken Suppe mit Stroh

Crème Suppe vom heimischen Spargel

HAUPTGÄNGE

Kräuter Falafel auf Gemüse Couscous und Gewürz-Sojajoghurt (vegan)

Gegrillte Tranche von der Fjord Forelle auf Pastinakenpüree mit Röstkartoffeln

Gefüllte Maishähnchenbrust mit glacierten Möhren & aromatisiertem Kartoffelstampf

DESSERT

Rhabarber Joghurt Schnitte

Zitronenkuchen, hausgemachtes Sauerrahmeis, Lemon Curd und Baiser

SOMMER

VORSPEISEN

Gegrillte Wassermelone mit Feta, Minze/Kräutersalat

Mozzarella auf marinierten, bunten Tomaten, altem Balsamico und Basilikum

Mariniertes Carpaccio von der heimischen Färse, Kapern, Röstbrot, Parmesandressing und Wildkräutern

SUPPEN

Kalte Gurkensuppe mit Dill und frischen Krabben

Pikante Tomatensuppe mit Kalbsbällchen

HAUPTGÄNGE

Gebackener Blumenkohl auf seinem Couscous mit Gurken in Wasabi-Sojajoghurt mariniert (vegan)

Gegrillte Seeteufel Medaillons auf Risotto vom geräuchertem, rotem Paprika

Rosa gegarter Rücken von der heimischen Färse auf Ratatouille mit Röstkartoffeln

DESSERT

Panna Cotta mit frischen marinierten Erdbeeren und Minze

Buttermilch-Blaubeer Mousse mit Ragout, Mandelcrunch und Baiser

>> ALLE PREISE AUF ANFRAGE.

ECHT natürlich + winterlich

HERBST

VORSPEISEN

Sauerfleisch vom Saftschinken mit geb. Wachtelei, Erbsenvinaigrette, Kräuter
Gebeizte Fjord Forelle auf Kartoffelpuffer, Kräuter Crème fraîche Apfel & Radieschen
Carpaccio von Bunter Beete, mariniert mit Nüssen & Kräutern

SUPPEN

Zitronengras-Curry Suppe von roten Linsen
Würzige Kürbis-Kokos-Suppe

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Schweinefilet „Birnen, Bohnen & Speck“ mit glacierten Kartoffeln
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis Risotto mit Kernen
Kürbis Risotto mit confierten Zwiebeln (vegan)

DESSERT

Hausgemachter Apfel-Crumble mit Vanille Eis
Zwetschgen Halbgefrorenes mit Röster
Trilogie von der Schokolade

WINTER

VORSPEISEN

Terrine von der Kartoffel mit marinierter Beete
Ziegenkäse mit Honig gratiniert dazu Feigenchutney und Rucola
Geräuchertes, hausgemachtes, Labskaus, Wachtelei Beete & Co.

SUPPEN

Rote Beete Suppe mit Sauerrahm
Scharfe Thai Glasnudelsuppe mit Garnele

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl & Kartoffelknödel
Wildschwein Schnitzel mit confierter Aprikose, Spitzkohl und Kartoffelhocken
Gedünstetes Nordseekabeljaufilet auf Rote Beete Risotto mit Meerrettich

DESSERT

Dreierlei von „Dulce de leche“
Schokoladen Brownie mit Passionsfruchtsorbet & Gel
Gewürzkuchen mit hausgemachten Vanilleeis

>> ALLE PREISE AUF ANFRAGE.



DER DIREKTE DRAHT ZU UNS.

Sina Tiessen
Bankett Sales Assistant

Tel.: +49 (0) 4852 839 49 80
E-Mail: s.tiessen@river-loft-hotel.de

Lotta Heesch
Bankett Sales Assistant

Tel.: +49 (0) 4852 839 49 13
E-Mail: l.heesch@river-loft-hotel.de



Am Freizeitbad 2 a | 25541 Brunsbüttel
info@river-loft-hotel.de | www.river-loft-hotel.de
Tel.: +49 (0) 4852 839 49 0

RIVER LOFT
HOTEL & SPA