

Buffetvorschläge

Da Mingo

Alle Buffetvorschläge sind austauschbar
und Sie können natürlich auch Ihre eigenen Wünsche von uns umsetzen lassen.

Buffet Nr. 1

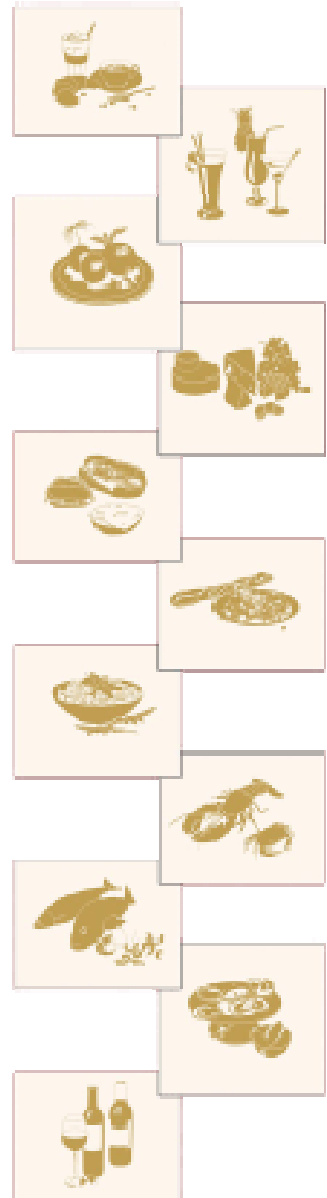
Panierte Puten Schnitzel mit Früchten garniert
Rosa gebratene Schweinemedallions mit Essiggemüse garniert
Kassleraufschnitt
Meatballs

Kartoffelsalat, Nudelsalat
Krautsalat
Rohkostplatte

Geräucherte Makrelenfilets
Hausgebeizter Norweger Fjord Lachs

Krustenbraten-
mit Stampfkartoffeln und Kraut

Rote Grütze
Mascaponecreme



24,50 €

Da Mingo

Buffet Nr. II

Kleine Schweineschnitzel

Meatballs

Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Remouladensauce

Aufschnitt von der Pute, Kernschinken, Salami

Forellenfilet

Hausgebeizter Lachs

Makrelenfilet-

dazu Sahnemeerrettich

Nudelsalat

Geflügelsalat

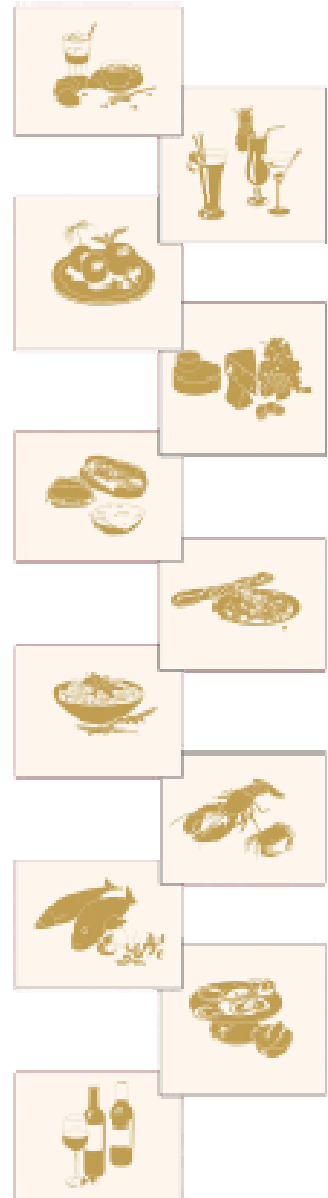
Selleriesalat

Blattsalate und Rohkost mit zweierlei Dressing

Spießbraten mit buntem Gemüse
und Kartoffelgratin

Salat von frischen Früchten

Tiramisu



29,00 €

Da Mingo

Buffet Nr. III

Rinderkraftbrühe

Gefüllte Poulardenbrust

Parmaschinken mit Melone

Antipasti

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Jungschweinschnitzel und Meatballs

Scandinavische Fischvariation

Speckkartoffelsalat

Paprika- Krautsalat

Walldorfsalat

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

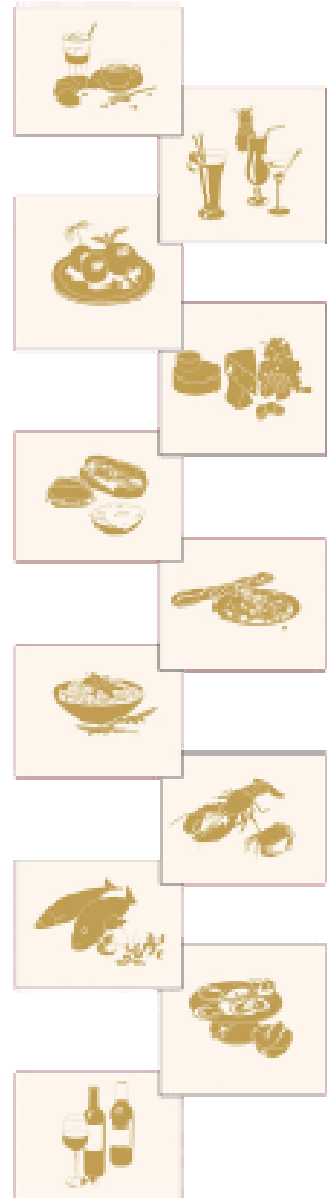
Geschmorte Rinderbacken

Schweinefilet im Blätterteig-

dazu Speckbohnen, Rahmgemüse und Kartoffeln

Rote Grütze

Mouse au Chocolat garniert mit Früchten



38,00 €

Da Mingo

Buffet Nr. IV

Hausgemachte Gulaschsuppe

Gefüllte Poulardenbrust mit marinierten Austernpilzen

Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce

Jungschweinschnitzel mit Paprika garniert

Lachs Matjes mit Gurkensalat

Geräucherte Forellenfilets Sahnemeerrettich

Geräucherter Stör mit Kaviarschmand

Salat von jungen Gemüsen

Feldsalat

Meeresfrüchtesalat

Spanferkelrücken im Brotmantel

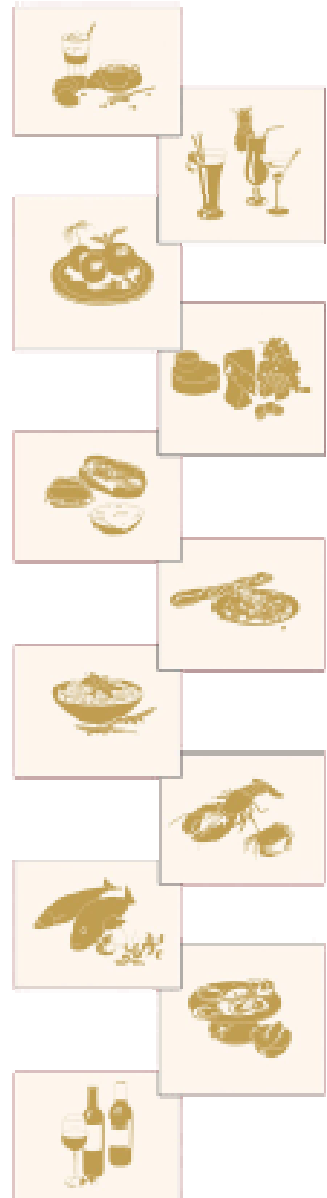
Geschnetzeltes vom Rind-

dazu Kräuterrahm Jus, Gurkengemüse, Spätzle und Gemüsereis

Topfencreme mit Früchten der Saison

Orangenmascapone

Hamburger „Rote Grütze“



38,00 €

Da Mingo

Buffet Nr. V

Tomaten- Karottensuppe mit Flusskrebsschwänzen

Entenbrust mit Orangensauce und Feldsalat

Melone mit Seranoschinken

Medaillons vom Rind, garniert

Geflügelsalat

Büsumer Krabbencocktail

Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Kartoffelgurkensalat mit Lachs

Geflügelsalat

Im ganzen gebratenes Roastbeef

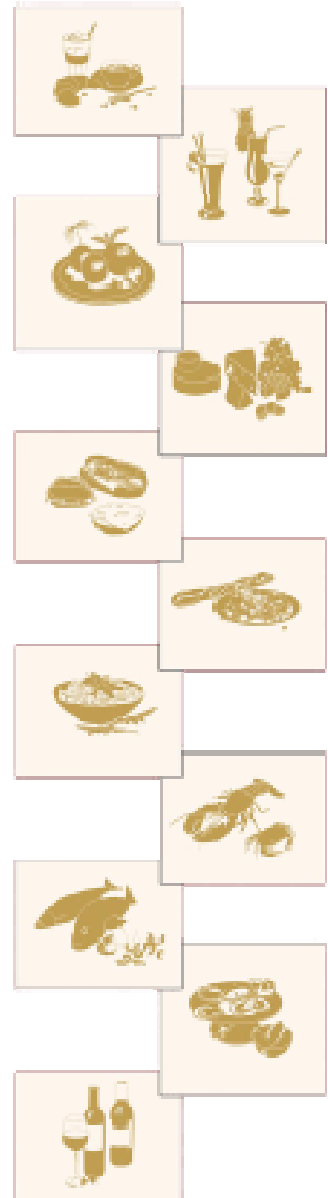
Lachs im Blätterteig-

dazu buntes Gemüse, Blattspinat, Gemüsereis und Kartoffeln

Zitronenmascapone

Tiramisu

Käseauswahl



42,00 €

Da Mingo

Buffet Nr. VI

Waldpilzcreme

Barberie Entenbrust

Variation verschiedener Schinken, Melone

Kalbfleisch-Scheiben mit Kräuterschmand

Meatballs

Geräucherter Butt und Aal

Variation von Norweger Lachs

Salat von jungen Gemüsen mit zweierlei Vinaigrette

Rote Bete Salat, Antipasti

Rohkostauswahl

Roastbeef am Stück gebraten

Schweinegeschnetzeltes-

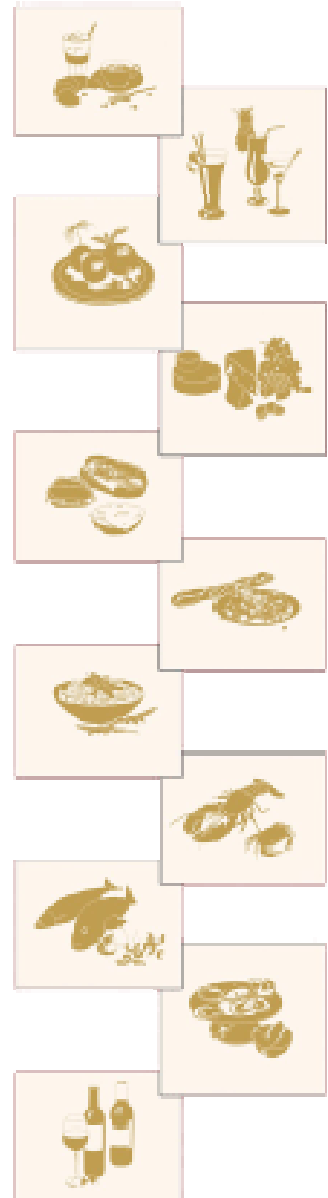
dazu Spätzle, Gemüsereis, Broccoli und Kartoffelgratin

Himbeer-Mangotörtchen

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

Internationale Käseauswahl



46,00 €

Da Mingo

Buffet Nr. VII

Tomatenessenz mit gebackenem Basilikum und Mark- Klöschen

Wachtelroulade

Tafelspitzsülze

Medaillons vom Rind, garniert

Barberie Entenbrust

Gefüllter Babysteinkutt

Geräucherter und hausgebeizter Bornholmer Wildlachs

Tre Söstre Sild, das original von Christiansö

Terrine von Edelfischen mit zweierlei Kaviar

Getrüffelter Selleriesalat

Salat von Tomaten und Artischockenherzen

Blattsalate der Saison

Rinderfilet im Ganzen gebraten

Medaillons vom Seeteufel in Champagner-Lauch Rahm-

dazu Ratatouille, Gratinkartoffeln, Leipziger Allerlei und Herzogin Kartoffeln

Exotischer Obstsalat,

Hamburger „Rote Grütze“

Mouse au Chocolat,

Tiramisu

Käseauswahl



55,00 €