



Buffet

MEDITERRAN

ab 30 Personen

Antipasti-Variationen von Grillgemüsen und Pilzen

Bruschetta mit Tomatenragout

Römersalat mit Parmesan und Croutons

Pasta Arrabiata mit sonnengetrockneten Tomaten und Chili

Rotzungenfilet gefüllt mit Spinat auf
Kräuterreis und Tomaten-Basilikumsauce

Pouardenbrust auf Bandnudeln in Salbeibutter

Tiramisu

Preis pro Person € 25,50

Gern bieten wir zusätzlich an

Tomatensuppe

Preis pro Person € 3,25



Buffet

HANSEATISCH

ab 30 Personen

Geräucherter Sandelholz Lachs mit Meerrettich

Selleriesalat mit Altländer Äpfeln und Nüssen

Warmer Speckkartoffelsalat

Schollenfilets „Blankenese“ mit Grönlandkrabben, Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin

oder

Pfefferlachs mit Rieslingsauce, Blattspinat und Kartoffelgratin

Kaltes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Käse- und Brotauswahl

Preis pro Person € 26,50

Gern bieten wir zusätzlich an

Kartoffelsuppe

Preis pro Person € 3,25



Buffet

ASIATISCH

ab 30 Personen

Rindfleischsalat
mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Karotten und Minze

Glasnudelsalat mit Scampi

Chicken-Sate-Spieße mit Erdnussauce

Gebratene Nudeln mit Gemüse und gebackener Ente

Gegrillter Lachs mit rotem Thai-Curry, Gemüse,
Thai-Basilikum, Koriander und Basmati Reis

Lammcurry mit Pak-Choi-Gemüse und Röstkartoffeln

Exotische Früchtevariationen mit Limonen-Honigsauce

Preis pro Person € 33,50

Gern bieten wir zusätzlich an

Tom Yam Gai Suppe (thailändische Suppe mit Huhn)

Preis pro Person € 3,85



Buffet

NEUE WELT

ab 30 Personen

Gemüsevariationen mit zweierlei Dip

Raukesalat mit getrockneten Tomaten und Caesar Dressing

Tuna Salad mit Mais, Kapern und Lauchzwiebeln

Gegrillter Zander auf Zuckerschoten-Mangogemüse

Gegrillte Truthahnbrust mit Spinat-Kartoffel-Gratin

Schokoladenmuffins mit Vanillesauce

Preis pro Person € 28,00

Gern bieten wir zusätzlich an

Chili con Carne mit Sour Cream und Taco Chips

Preis pro Person € 5,25



Buffet

KARIBISCH

ab 30 Personen

Gegrillte Scampi-Spiesse mit Knoblauch- und Chilidip

Rohe Gemüsevariationen mit Guacamole und Sour cream

Eisbergsalat mit Orangenfilets und Citrusdressing

Jamaican Jerk Chicken auf kreolischem Reis

Red Snapper Filet vom Grill mit Ananas-Okra-Gemüse und Röstkartoffeln

Gebackener Bananen-Brot-Pudding mit Rum-Vanille-Sauce

Preis pro Person € 27,80

Gern bieten wir zusätzlich an

Cuban Pork Roast mit Hummerkrabben gefüllt

Preis pro Person € 7,80



Buffet

HAMBURGER IN ITALIEN

ab 30 Personen

Anti Pasti-Variationen vom Grill mit Pilzen und Kürbiskernpesto

Raukesalat mit gehobeltem Parmesan und Croutons

Pasta Arrabiata mit sonnengetrockneten Tomaten

Pannfisch mit Pommery-Senf-Sauce und Bratkartoffeln

Geschmorter Schweineschinken in der Pumpernickelkruste
mit gebratenen Serviettenknödeln und Rosenkohl

oder

Warmes Roastbeef mit Gartengemüse und Sauce Béarnaise

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu

Preis pro Person € 32,00

Gern bieten wir zusätzlich an

Tomatensuppe mit Basilikum

oder

Kartoffelsuppe

Preis pro Person € 3,25



Buffet

CALIFORNIA

ab 30 Personen

Avocado-Eisbergsalat mit Citrusdressing und Orangenfilets

NY-style Pfeffer Pastrami mit gegrilltem Spargel

Gebackener Ziegenkäse im Knuspermantel mit Tomatenrelish und Hibiskus-Chiliglance

Steinbeißer in der Sesamkruste auf Hoi Sin Gemüse und Reis

Gebackenes, würziges Hähnchenfilet mit Chili-Ingwer-Sauce

Blackened Roastbeef mit Salbeijus auf Kartoffel-Maisrisotto

Pancake mit Erdbeereis und Ahornsirup

Preis pro Person € 34,50

Gern bieten wir zusätzlich an

California Sushi Rolls

Preis pro Person € 9,50



Buffet

HERBSTPRINZ

ab 30 Personen

Herbstlicher Salat mit Cranberry-Honig-Dressing

Anti Pasti Gemüse und gegrillte Austernpilze mit Kürbiskernpesto

Katenschinken mit gegrilltem grünen Spargel

Rauchfischvariation mit Lachs, Butterfisch, Makrele, Forelle und Matjesauswahl

Zanderfilet auf Blattspinat mit Lauchzwiebelsauce und Kartoffelgratin

Geschmorte Entenkeule mit Orangen-Honigsauce
auf Wirsinggemüse und Serviettenknödel

Altländer Apfelkuchen mit Schlagsahne

Käseauswahl mit Trauben, Birnen und Feigensenf

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person € 37,50

Gern bieten wir zusätzlich an
Krebsrahmsuppe mit Büsumer Krabben

Preis pro Person € 4,95



Buffet

FESTIVAL

ab 50 Personen

Sashimi von Lachs und Thunfisch

Sushi Rolls

Parmaschinken mit Melone

Römersalat mit Croutons und Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Antipastivariationen, gebratene Pilze, gegrillter grüner Spargel

Wokgemüse mit Basmatireis

Pannfisch mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln

Maispouardenbrust auf Pilzgemüse und gebackener Polenta

Roastbeef mit Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise und Jus

Hausgemachter Mohnkuchen

Schokoladen Brotpudding mit Whiskey-Vanillesauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käse- und Brotauswahl

Preis pro Person € 53,00

Gern bieten wir zusätzlich an

Pasta-Station mit Gnocchi, Spaghetti und Tagliatelle, Pesto-, Tomaten- und Kräuter-Sahne-Sauce, Jacobsmuscheln, Scampi, Pute und Gemüse

- frisch vor den Gästen zubereitet –

Preis pro Person € 12,00

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 ● 20354 Hamburg ● Telefon 040 / 35 30 50



Buffet

WEIHNACHTEN / CHRISTMAS (SAISONAL VON OKTOBER BIS FEBRUAR)

ab 40 Personen

Feldsalat mit Dijon-Senfsauce, krossem Speck und Croutons

Grillgemüse mit Limonen-Olivenöl und Parmesan

Schinken mit mariniertem Kürbis

Räucherfischvariation mit Lachs, Butterfisch, Makrele, Forelle, Matjesauswahl

Schellfisch auf Blattspinat mit Pommery-Senfsauce und Röstkartoffeln

Geschmorte Gänsekeule mit Orangen-Honigsauce
auf Wirsinggemüse und Serviettenknödel

Rehragout mit Spätzle und Preiselbeeren

Rumkirschen mit Vanillesahne

Lebkuchenpudding mit Whiskeysauce

Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und verschiedenen Brotsorten

Brot und Butter

Preis pro Person € 39,00

Gern bieten wir zusätzlich an

Steinpilzcremesuppe mit Roggenbaguette

Preis pro Person € 4,50

Restaurant grill & green

Bleichenbrücke 9 ● 20354 Hamburg ● Telefon 040 / 35 30 50