PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition.

Originalität & Vielfalt

LUST AUF NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE?

NATUR. GESCHICHTE. GENIESSEN.

ORIGINALITÄT UND VIELFALT

Büfett

Unsere Büfetts versprechen Ihnen und Ihren Gästen ein wahrlich fantastisches Ensemble aller Köstlichkeiten, die Sie sich vorstellen können. Dabei ist es unser ganz besonderes Anliegen, dass jeder Ihrer Gäste das Gefühl bekommt, das Büfetts sei eigens für ihn hergerichtet worden. Das Geheimrezept lautet dabei vor allem Originalität und Vielfalt!
Dieser Anspruch lässt sich ideal damit vereinbaren, das Büfetts exakt auf Ihre Veranstaltung, Ihren Anlass oder Ihr Corporate Design auszurichten; denn genau darin finden wir unsere Inspiration, wenn es darum geht ein exzellentes und vor allem erstklassiges Büfetts für Sie zu konzipieren! Dabei ist es vor allem auch die Qualität der Produkte, die dafür sorgen, dass das Büfetts ein wahrer Erfolg wird. Wir werden das Büfetts ganz individuell auf Ihre Vorstellungen hin konzipieren! Gerne zeigen wir Ihnen eine kleine Auswahl dessen, wozu unsere Küche fähig ist und laden Sie herzlich ein, unsere kulinarischen Leckereien zu probieren. Dadurch werden nicht nur Sie einen Eindruck davon bekommen, was Sie und Ihre Gäste erwarten dürfen, sondern auch wir können uns optimal auf Ihre Wünsche und Ihren Geschmack einstellen.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl aus unserem auch kurzfristig lieferbaren Sortiment vor.

Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Büfetts-Vorschläge an.
Sie haben die Wahl!

Originalität und Vielfalt sind das Erfolgsrezept unserer Büfetts!

INDIVIDUELLES ANGEBOT

Angebot

ERHALTEN SIE EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Sagen Sie uns, was Sie brauchen und wir machen es möglich! Sie können Ihr Event individuell gestalten:

BÜFETTS

Wahlweise als BBQ oder mit Live Cooking Station.

LOCATIONS

- Restaurant "Bauernhaus":

  Das Bauernhaus mit seinen 50 Plätzen bietet neben dem Restaurant ein kleines Kaminzimmer, ein gemütliches Eckzimmer und ein stilvolles Hochzeitszimmer in dem standesamtliche Trauungen mit bis zu 8 Personen stattfinden können.
- Prinzenpavillon:

  Der Prinzenpavillon bietet mit seinen 40 Plätzen einen stilvollen Rahmen für eine kleine aber feine Feier. In unmittelbarer Nähe zum Bauernhaus herrscht hier die für die Prinzeninsel charakteristische Atmosphäre.
- Festzelt:

  Im Festzelt verwöhnt die Küche Gesellschaften mit bis zu 120 Gästen mit kulinarischen Köstlichkeiten.

AUSSTATTUNG

- Tische mit Tischdecke:
  - Lange Tafel (für 6-8 Personen pro Tisch)
  - Runder Tisch (160 cm Durchmesser für 6-9 Personen pro Tisch)
- Bar-Tisch (110 cm hoch) mit Husse
- Zeremonie-Stühle (ideal für die lockere Sommer-Party mit hohem Sitzkomfort)
- Stühle mit Hussen (der Klassiker, verleiht eine festliche Note)
- Stoffservietten, Gläser, Geschirr, Besteck

BESONDERE WÜNSCHE?

Wir machen es möglich!

INDIVIDUELLES ANGEBOT

Getränke

SOFTDRINKS

Coca-Cola, Fanta, Apfelsaft, Wasser still und sprudel, Orangensaft

WEINE UND BIERE

Hauseigenes PREUßENS PILSENER und PREUßENS WEIZEN vom Fass, regionale Auswahl aus Rot- und Weißweinen, passend zu den Speisen

SPIRITUOSEN

Prosecco, Longdrinks, Cocktails

KAFFEE UND TEE

Kaffee (koffeinhaltig und entkoffeiniert), Milch, Zucker, Süßstoff, verschiedenen Teesorten im Beutel, heißes Wasser

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Gerne stellen wir Ihnen eine ganz individuelle Getränkepauschale zusammen, die auf Ihre Gäste und Ihre Wünsche abgestimmt ist. Gemeinsam machen wir Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event.

FLYING FINGERFOOD Empfang

FINGERFOOD ZUM EMPFANG (drei zur Auswahl)

- ☐ Garnelenspieße mit karamellisiertem, grünem Spargel und Wasabi-Knoblauch-Dip
- ☐ Zucchini-Röllchen mit lieblich-pikanter getrockneter Tomaten-Frischkäse Füllung
- ☐ Gazpacho im Shotglas
- ☐ Antipastispieß von marinierten Champignons, Zucchini und Paprika
- ☐ Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce
- ☐ Datteln im Speckmantel
- ☐ Backpflaumen im Speckmantel
- ☐ Saté-Spiesse von der Poularde mit Erdnusssauce und Erdnusssplitter
- ☐ Kleine Mini-Kartoffel-Spiesse mit hausgebeiztem Graved Lachs und Kräuterquark
- ☐ Melone mit Seranoschinken ummantelt
- ☐ Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Blaubeercreme
- ☐ Matjestatar mit Apfel im Glas
- ☐ Holsteiner Sauerfleisch auf Vollkornbrot mit Senf
- ☐ Tomate Mozzarella am Spieß
- ☐ Antipasti Gemüse im Glas
- ☐ Gefüllte Champignons mit Frischkäse
- ☐ Barbarie Flugentenbrust-Röllchen mit Orangensalsa
- ☐ Warmer Ziegenkäse auf Baguette, mit karamellisierten Schalotten und Bienenhonig
- ☐ Obstspieße

VEGETARISCHE SALATE

Salate

VEGETARISCHE SALATE (drei zur Auswahl)

- ☐ Antipasti von gegrilltem, marktfrisch mariniertem Gemüse (vegan)
- ☐ Gemischte, marinierte Blattsalate mit frischen Früchten und Balsamico-Apfel-Dijonsenf-Dressing
- ☐ Mini-Champignons mit Balsamico-Knoblauch-Vinaigrette
- ☐ Peperoni und spanische Oliven mariniert (vegan)
- ☐ Zucchini mit Aprikosen-Zitronen-Vinaigrette und gerösteten, gesalzenen Sonnenblumenkernen (vegan)
- ☐ Aubergine mit schwarzer Johannisbeere-Vinaigrette und gebrochenem Schafskäse (vegetarisch)
- ☐ Rucolasalat mit Balsamico-Apfel-Dijonsenf-Dressing und Parmesan
- ☐ Salat von Curry-Nudeln mit getr. Tomaten
- ☐ Spargelsalat (saisonal bedingt) grün/weiß Sweet Chili mit Erdbeeren

BEILAGEN HEISS UND KALT SERVIERT

Büfett

KALTE UND HEISSE BEILAGEN (vier zur Auswahl)

KALTE BEILAGEN

- ☐ Grüner Spargel mit Orangen-Pfirsich Vinaigrette, gebrochenem Parmesan und Prosciutto
- ☐ Fenchel mit Rote-Bete-Vinaigrette, Rucola und gerösteten Pinienkernen (vegan)
- ☐ Melonen-Salat mit Feta und frischer Pfefferminze
- ☐ Spanischer Tomaten-Trampo-Salat mit Paprika, Kapernäpfeln und roten Zwiebeln (vegan)
- ☐ Mediterraner Quinoa-Salat mit gebratenen Gemüsewürfeln
- ☐ Thaispieße vom Rind mit Gemüse
- ☐ Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ☐ Salat von Kirschtomaten und Schafskäse mit Pesto
- ☐ Spargelsalat (saisonal bedingt) grün/weiß Sweet Chili mit Shrimps
- ☐ Stäckerlachs in Gemüse gereift mit Honig-Senf-Dillsauce
- ☐ Thailändischer Rindfleischsalat (scharf)
- ☐ Vitello tonnato vom Geflügel oder Kalb
- ☐ Couscoussalat Sweet Chili mit Paprika, Koriander und Nüssen

HEISSE BEILAGEN

- ☐ Kleine gebratene Erdäpfel mit pikanter Sauce
- ☐ Kartoffel-Gratins
- ☐ Gratinierter Schafskäse / Feta mit Kirschtomaten, Knoblauch, Schalotten und Bienenhonig
- ☐ Mediterran, knackiges Pfannengemüse mit Knoblauchöl und Rosmarin verfeinert
- ☐ Wok Gemüse Asia Style
- ☐ Pasta aus dem Parmesanlaib (ab 50 Personen)
  – live vor Ort zubereitet mit Tomatensalsa, Pesto und Parmesan
- ☐ Kartoffel-Kürbis-Curry mit Ingwer
- ☐ Kartoffel-Zucchini-Gratin
- ☐ Penne in Ratatouille-Gemüse
- ☐ Penne Rigatoni mit Basilikumpesto und Tomaten-Oliven-Sauce
- ☐ Rosmarinkartoffeln (klein und rund) gebacken mit Meersalz und Olivenöl

HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

Büfett

HAUPTGÄNGE (drei zur Auswahl)

- ☐ Rinderrostbraten vom heimischen Rind im Ganzen gebraten mit Jus
- ☐ Kalbsfilet in Thymianjus
- ☐ Barberie Entenbrust an Backpflaumen-Balsamicosauce
- ☐ Exotisch mariniertes Hühnerfleisch (pikant) mit Kokosmilchcurry und Kräutern
- ☐ Gebratene Flugentenbrust an Blaubeerkompott
- ☐ Huhn geschwenkt in Melonenspalten
- ☐ Medaillons vom Rind auf warmen Sellerie-Apfelsalat
- ☐ Piccata vom Kalb auf Ragout von Waldzwergen
- ☐ Poulardenbrust auf tomatisiertem Ratatouillegemüse
- ☐ Poulardenbruststreifen auf Wokgemüse süß sauer
- ☐ Roastbeef warm aufgeschnitten mit Sauce bearnaise
- ☐ Sautierte Rinderfiletwürfel in weißer Trüffelsauce
- ☐ Streifen vom Schweinefilet in Kräutersauce
- ☐ Schweinefiletmedaillons mit Apfel-Calvadosjus
- ☐ Lammschulter Sousvide gegart in Thymianjus
- ☐ Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln

- ☐ Gebratene Garnelen mit grünem Spargel süß sauer
- ☐ Steinbeißer Filet mit Erdnussbutter auf Karotten-Ingwer-Curry
- ☐ Tagesfrischer Fisch auf der Haut gebraten auf Wasabi-Kartoffelpüree
- ☐ Gebackener Lachs mit Zitronengras-Sauce
- ☐ Matjesauswahl mit drei Saucen nach Wahl

DESSERTS UND SAISONALE DESSERTS

Desserts

DESSERTS (Auswahl unter Beachtung der saisonalen Küche)

- ☐ Banane gebraten mit Honig und Mekong-Whisky-Zabaione
- ☐ Bratapfel auf Vanillesauce
- ☐ Dreierlei Cremes von Schokolade mit exotischen Früchten umlegt
- ☐ Erdbeer-Parfait
- ☐ Himbeer-Basilikum-Parfait
- ☐ Himbeercreme auf Schoko-Chili-Sauce
- ☐ Köstliches Aftereight-Parfait mit Waldfrüchten
- ☐ Kumquat-Feigen-Kompott (jahreszeitlich bedingt)
- ☐ Lebkuchenmousse
- ☐ Quiche von Limonen-Frischkäse
- ☐ Mango-Mascarpone-Creme
- ☐ Mascarpone-Creme mit Feigenkonfit
- ☐ Mousse von heller und dunkler Schokolade
- ☐ Nougat-Parfait mit Himbeeren
- ☐ Panna cotta mit Blaubeerkonfit oder Himbeermark
- ☐ Panna cotta mit Hippengebäck
- ☐ Rosmarin-Ingwer-Parfait
- ☐ Rosmarin-Parfait
- ☐ Sauerkirschgrütze
- ☐ Schokoladen-Orangen-Tarte
- ☐ Spekulatius-Mousse mit Punschbirnen und Rotweinsauce
- ☐ Waldfruchtgrütze mit Vanilleschaum
- ☐ Weißes Minzmousse mit Himbeermark
- ☐ Weißes Parfait von Kaffeebohnen und Schokolade
- ☐ Mandel Pana cotta mit frischen Früchten und Himbeer- oder Mango-Püree
- ☐ Fruchtige süße Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce
- ☐ Kokosnussmousse mit Schokosauce
- ☐ Mascarpone-Quark-Vanillecreme mit frischen Erdbeeren und Baiser-Splitter
- ☐ Käsevariationen mit verschiedenen Senfkreationen

MITTERNACHTS-SNACKS

Snacks

MITTERNACHTS-SNACKS

- ☐ Currywurst im Glas mit hausgemachter, fruchtig-pikanter Tomaten-Currysauce
- ☐ Käseplatte mit Trauben
- ☐ Hausgemachte Gulaschsuppe
- ☐ Lauchhacksuppe mit Frischkäse

ZU ALLEN AUSGEWÄHLTEN SPEISEN, SERVIEREN WIR EINE BUNTE BROTAUSWAHL MIT DIPS.

KONTAKTDATEN

Große Insel 1
24306 Plön
Telefon 04522 508700
E-Mail info@prinzeninsel.de
www.prinzeninsel.de

PRINZENINSEL
Genuss mit Tradition.