

## *Altländer Menü* (ab 15 Personen)

---

**papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz**

\*

**Altländer Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Gemüse und Fleischklößchen**

\*

**Saftiger Schweinekrustenbraten mit Champignonrahmsoße  
Geschmorter Rinderbug mit Rotweinjus  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise und Apfelrotkohl  
Petersilienkartoffeln und gebackene Kroketten**

\*

**Bourbon-Vanilleeis  
mit heißen Rumkirschen und Schlagrahm**

**31,50 € p. P.**



## *Grill Menü* (ab 15 Personen)

---

**papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz**

\*

**Kartoffel-Tomatencremesuppe  
mit Mozzarella und Basilikum**

\*

**Saftige Rindersteaks, Schweinemedallions und Putensteaks  
mit Kräuterbutter und Rahmchampignons  
Knusprige Bratkartoffeln und Süßkartoffel-Pommes frites,  
dazu ein bunter Salatteller mit erfrischendem Joghurtdressing**

\*

**Bunte Eisplatte  
mit Früchten und Schlagrahm**

**33,50 € p. P.**

## *Hamburger Menü* (ab 15 Personen)

---

**papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz**

\*

**Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße  
an einem Kartoffelrösti und Salatbouquet**

\*

**Geschmorte Kalbs-Semerrolle mit Steinpilzrahm  
Zarte Jungschweinlende mit Madagaskar-Pfefferrahm  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise und geschmorter Spitzkohl  
Petersilienkartoffeln und Herzoginkartoffeln**

\*

**Bourbon-Vanilleeis  
mit frischem Obstsalat und Schlagrahm**

**35,50 € p. P.**



## *Sonntags Menü* (ab 15 Personen)

---

**papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz**

\*

**Gebratene Riesengarnelen  
an einem Salatbouquet mit erfrischendem Joghurtdressing**

\*

**Zarte Hähnchenbrust mit Madagaskar-Pfefferrahm  
Geschmorte Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahm, dazu Preiselbeerbirnen  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise,  
Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und gebackene Kartoffelbällchen**

\*

**„Pfirsich Melba“  
mit Himbeersoße, Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm**

**37,50 € p. P.**

## *Filet Menü* (ab 15 Personen)

---

**papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz**

\*

**Kartoffel-Steinpilzcremesuppe  
mit Lauchzwiebeln und geröstetem Bacon**

\*

**Argentinisches Rinderfilet mit sauce bernaise  
Zarte Schweinefilet mit Madagaskar-Pfefferrahm  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise und Grilltomaten  
Knusprige Bratkartoffeln und gebackene Kartoffelecken**

\*

**Hausgemachtes Quarkmousse  
mit Himbeersoße**

**39,50 € p. P.**



## *Festtags Menü* (ab 20 Personen)

---

**papas Kartoffelbrot mit Apfelgriebenschmalz**

\*

**Kartoffel-Broccolicremesuppe  
mit Nordseekrabben**

\*

**Saftige Hirschkalbskeule mit Burgundersoße und Champignons  
Zarte Barbarie-Entenbrust mit Preiselbeer-Orangensoße  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise und Bohnen im Baconmantel  
Hausgebackene Kartoffelrösti und Petersilienkartoffeln**

\*

**„Birne Helene“  
mit Bourbon-Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlagrahm**

**41,50 € p. P.**

# *Das Bratkartoffel Buffet* (ab 20 Personen)

---

## **Suppe**

Kartoffel-Broccolicremesuppe  
mit Schinkenstreifen

\*

## **Warmes Buffet**

Kasseler-Schinkenbraten mit Zwiebel-Kräutersoße am Buffet tranchiert  
Panierte Schweine- und Putenschnitzel  
mit geschmorten Zwiebel-Champignons und Kräuterbutter  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise  
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schnittlauch

\*

## **Kaltes Buffet**

Bunte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing  
Rosa gebratenes Roastbeef, hausgemachtes Sauerfleisch  
und geräucherter Kasseler mit Remoulade  
Zarte Matjesfilets mit Hausfrauensoße und Curry-Nuss-Dip  
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich- und Preiselbeersahne  
Bunte Brotauswahl mit Apfelgriebenschmalz und Butter

\*

## **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Schwedischer Apfelschnee  
Buntes Käsebrett

**36,50 € p. P.**



# Das Papas Buffet (ab 20 Personen)

---

## Suppe

Kartoffel-Campignoncremesuppe  
mit Lauchzwiebeln und Crôtons

\*

## Warmes Buffet

Jungschweinkeule mit Zwiebelsoße am Buffet tranchiert  
Putenfilet-Rahmgeschnetzeltes mit Champignons und Lauchzwiebeln  
Gebratene Hüftsteaks mit Kräuterbutter  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise  
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gebackene Krokette und Kartoffelgratin aus dem Ofen

\*

## Kaltes Buffet

Bunte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing  
Rosa gebratenes Roastbeef und hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade  
Zarte Matjesfilets mit Hausfrauensoße und Curry-Nuss-Dip  
Räucherfischvariation von Lachs, Forelle, Makrele und Räucherrollmops  
mit Meerrettich- und Preiselbeersahne  
Bunte Brotauswahl mit Apfelgriebenschmalz und Butter

\*

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Bayrisch Creme mit Erdbeersoße  
Buntes Käsebrett mit Trauben

**38,50 € p. P.**



# Das Nordlicht Buffet (ab 20 Personen)

---

## Suppe

Kartoffel-Spinatcremesuppe  
mit Lachsstreifen

\*

## Warmes Buffet

Saftiger Kalbsrücken mit Steinpilzsoße am Buffet tranchiert  
Gebratene Schweinemedallions und Putensteaks auf Rahmchampignons  
„Hamburger Pannfisch“ mit geschmorten Zwiebeln auf Dijonsenfsoße  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise  
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Süßkartoffel - Pommes frites und Kartoffelgratin aus dem Ofen

\*

## Kaltes Buffet

Bunte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing  
Honigmelone mit Knochenschinken  
und rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade  
Räucherfischvariation von Lachs, Forelle, Makrele und Aal  
mit Meerrettich- und Preiselbeersahne  
Bunte Brotauswahl mit Apfelgriebenschmalz und Butter

\*

## Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Frischer Obstsalat mit Schlagrahm  
Buntes Käsebrett mit Trauben

**40,50 € p. P.**



# *Das Feinschmecker Buffet* (ab 20 Personen)

---

## **Suppe**

Kartoffel-Currycremesuppe  
mit Lauchzwiebeln und Huhnfleisch

\*

## **Warmes Buffet**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebel-Senfsoße am Buffet tranchiert  
Barbarie Entenbrust mit Preiselbeer-Orangensoße am Buffet tranchiert  
Lachsfilet auf Grillgemüse mit Gartenkräutersoße  
Frisches Marktgemüse mit sauce hollandaise  
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gebackene Kartoffelecken und Kartoffelgratin aus dem Ofen

\*

## **Kaltes Buffet**

Bunte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing  
Serranoschinken auf Galiamelone, Anti-pasti-Auswahl,  
Strauchtomate Mozzarella und Riesengarnelen mit aioli  
Räucherfischvariation von Lachs, Forelle, Makrele und Aal  
mit Meerrettich- und Preiselbeersahne  
Bunte Brotauswahl mit Apfelgriebenschmalz und Butter

\*

## **Dessert**

Bunte Eisplatte mit Früchten und Schlagrahm  
Hausgemachtes Quarkmousse mit Himbeersoße  
Buntes Käsebrett mit Trauben

**42,50 € p. P.**



# *Papas Kartoffelparty* (ab 4 Personen)

---

Hausgebackenes warmes Kartoffelbrot  
mit dreierlei Dips

\*

Kartoffelcremesuppe  
mit Lauchzwiebeln und Kabanossi

\*

Gebratene Rumpsteaks, Schweinemedallions und Putensteaks  
mit Rahmchampignons

Rosa gebratenes Roastbeef und hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Remoulade

Zarte Matjesfilets  
mit Hausfrauensoße und Curry-Nuss-Dip

Bratkartoffeln und gebackene Kartoffelecken  
mit Kräuterquark und Kräuterbutter

\*

Rote Grütze mit Vanillesoße

\*

I Kartoffelschnaps

**29,50 € p. P.**





# Kaffeepauschalen

---

## **Kaffeetisch 1**

Kaffeetherme mit Filterkaffee & Tee  
**4,50 € p. P.**

## **Kaffeegedeck 2**

Filterkaffee, Tee & Kakao  
**6,50 €**

## **Kaffeegedeck 3**

Filterkaffee, Tee & Kakao  
Bunte Butterkuchenauswahl  
**9,50 €**

## **Kaffeegedeck 4**

Filterkaffee, Tee & Kakao  
Bunte Butterkuchen- & Obstkuchenauswahl  
**12,50 €**

## **Kaffeegedeck 5**

Filterkaffee, Tee & Kakao  
Bunte Butterkuchen- und Tortenauswahl  
**14,50 €**

## **Kaffeegedeck 6**

Filterkaffee, Tee & Kakao  
Bunte Butterkuchenauswahl  
Belegte Brote mit Aufschnitt, Räucherlachs und Käse  
**15,50 €**

# Getränkepauschalen

---

**Die Getränkepauschalen gelten für einen Zeitraum von 8 Stunden  
und sind buchbar für Feiern ab 20 Personen**

## **Getränkepauschale 1**

Sekt, Prosecco,  
diverse Flaschenweine,  
diverse Fass- und Flaschenbiere  
Softgetränke, Mineralwasser  
**29,- € p. P.**

## **Getränkepauschale 2**

Sekt, Prosecco Aperol, Prosecco Hugo,  
diverse Flaschenweine,  
diverse Fass- und Flaschenbiere,  
Softgetränke, Mineralwasser,  
Kaffeespezialitäten, Tee  
**33,- €**

## **Getränkepauschale 3**

Sekt, Prosecco Aperol, Prosecco Hugo,  
diverse Flaschenweine,  
diverse Fass- und Flaschenbiere,  
Softgetränke, Mineralwasser,  
diverse Spirituosen und Longdrinks  
Kaffeespezialitäten, Tee  
**39,- €**