

Menü & Buffetvorschläge

*für Ihre
Bankettveranstaltungen*

*im
VITALIA Seehotel*

*Am Kurpark 3
23795 Bad Segeberg*

04551 / 802-80

Mit Erscheinen dieser Preisliste zum 01.06.2023 verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit!

Holsteiner Spezialitäten Buffet

Vorspeisen und Salate

Rosa gebratene Scheiben vom Friesischen Ochsen mit Pfefferschmand

Matjes mit Hausfrauensauce

Pochierte Lachsmedaillons mit Honig-Senf-Dillsauce

Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich

Karotten – Apfelsalat

Dithmarscher Weißkohl – Specksalat mit Meerrettich

Sauerfleisch aus dem Nacken mit Remouladensoße

Geräucherter Katenschinken mit Mixed Pickles

Braten, kalt aufgeschnitten und mariniert

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter und Pesto

Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe mit krossem Speck

und Kräutern

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Schwein an einer Kümmel-Senfjus

dazu servieren wir jahreszeitliche Gemüse

Traditionelle Schwenkkartoffeln aus der Pfanne,

mit Speck und Zwiebeln

Gebratene Dorschfilets mit geschmorten Gurken in Petersiliensoße,

dazu buntem Reis

Desserts

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Lübecker Marzipanflammerie mit Kirschsoße

Kleine Auswahl von Käse mit Chutney und Fruchtbrot

Weises Schokoladenmousse mit Apfelragout

59,00 € pro Person

Gala Buffet

Vorspeisen und Salate

Große Auswahl an Italienischer Anti-Pasti in Kräuter-Olivenöl
Schinken mit Melone
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
Vitello Tonnato mit Kapern-Äpfel
Entenbrust mit grünem Pfeffer
Knackige Blattsalate mit Beerendressing
Große Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Limettenlachs
Lachs im Ganzen pochiert, mit Flusskrebse
Rohkostsalate
Verschiedene Dips, Relishes
Lauch-Crevetten-Salat mit Curry
Geröstete Gambas in Knoblauchöl
Brotkorb und Buttersterne

Suppe

Krustentierschaumsuppe

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Trauben-Spitzkohl mit Speck-Kartoffeln
und Rotweinreduktion

Rinderfilet im Kräuterteigmantel
mit jahreszeitlicher Gemüseauswahl und Kartoffel-Pilzgratin

Ricotta-Ravioli
auf Pilzfrikassee und jungem Spinat

Desserts

Mousse au Chocolat
Beeren Grütze mit Vanillesauce
Cremeeis zum selber nehmen mit verschiedenen Toppings
Große Auswahl an verschiedenen Käsen mit Chutney
und Fruchtbrot

75,00 € pro Person

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen und Salate

Lachs im Ganzen pochiert, mit Crevetten garniert
Auswahl von Räucherfischen mit Senf-Dill-Soße
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Crevetten-Lauchsalat mit Curry
Vitello-Tonnato mit Olivenöl und Kapern
Kaisersülze mit Remouladensoße und Mixed Pickles
Katenschinken mit Kresse, Radieschen und Kürbis
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Marinierte Kirschtomaten, Parmesanspäne
Olivenöl und Balsamico
Karotten-Apfelsalat
Blumenkohlsalat mit Meeresfrüchten
Hausgemachte Gemüse-Antipasti

Suppe

Holsteiner Hochzeitsconsommé
mit Gemüsestreifen, Kräutern und Mettklößchen

Hauptgerichte

Schollenfilet mit Limetten-Kräuterkruste auf Champagnergemüse
mit Crevetten und Butterreis

Krustenbraten vom Holsteiner Schwein am Buffet tranchiert
an einer Schalotten-Honigjus
mit saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Gemüsestrudel auf buntem Couscous
und Kräuterschaum

Dessert und Käse

Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesoße
Mousse von der dunklen Kuvertüre mit Kirschsaucen
Quarkcreme
Käsavariation mit Chutney und Früchtebrot

66,00 € pro Person

Barbecue Buffet

Salate und Vorspeisen

Texanischer Nudelsalat
Knackige Sommersalate mit verschiedenen Dressings
Salsa, Relishes, Dips und Chutneys
Tomate-Mozzarella
Bunter Gemüsesalat
Cole Slaw Salat
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Karottensalat, saurem Gemüse
Mediterrane Brotauswahl dazu Kräuterbutter

Hauptgerichte

Marinierte Schweinenackensteaks

Marinierte Lammchops, Garnelenspießchen

Geflügelmedaillons

Filet vom Lachs

Thüringer- und Schinkenbratwürstchen

Steaks von der Rinderhüfte

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Grilltomate und mediterranes Gemüse

Dessert

Marinierter Obstsalat
Limettenquarkcreme mit Beerenkompott
Brownie mit Vanillesauce
Eis zum selber Nehmen

58,00 € pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeisen und Salate

Thunfischsalat mit Oliven und Zwiebeln
Frutti di Mare in Knoblauch
Mariniertes Grillgemüse
Rucolasalat mit Balsamico-Honigdressing
Parmesanhobel, Olivenöl, Balsamico
Mozzarellaperlen mit Pesto
Schafskäsesalat mit Oliven und Paprika
Pastasalat mit Basilikum
Vitello von der Putenkeule mit Thunfischsauce und Olivenöl
Italienische Brotauswahl mit Buttersternen

Suppe

Minestrone Genovese

Hauptgerichte

Filet vom Rotbarsch auf
Penne mit Knoblauchspinat und geschmorten Kirschtomaten

Piccata von der Truthahnbrust auf Tomaten-Zucchini Gemüse
und Tagliatelle

Gefüllte Paprikaschote auf geschmortem Gemüse
mit Kräuter-Basilikumsoße

Desserts

Tiramisu mit Marsalakischen
Cappuccinomousse mit Amarettini und Himbeersauce
Limetten Panna Cotta mit Kirschen

38,00 € pro Person

Exclusives Bella Italia Buffet

Vorspeisen und Salate

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Salat von Riesengarnelen mit Knoblauch und Limette
Artischocken-Paprikasalat
Rucola-Tomatensalat mit Olivenöl und Pinienkernen
Tomatiniertes Thunfischsalat
Frutti di Mare in Kräuter-Olivenöl
Vegetarische Antipasti
Knackige Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings
Peperoni und Kirschtomaten mit Frischkäsefüllung
Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce
Gebeizter Lachs mit Orange und Basilikum
Coppa di Parma mit Grissini
Salami Romana mit Kräutern
Mediterrane Brotauswahl mit Buttersternen und Pesto

Suppe

Weißer Tomaten-Basilikumsuppe

Hauptgerichte

Filet vom Wolfsbarsch auf Paprikagemüse und Pesto Gnocchis

Spaghetti „al Pesto“ mit gegrillten Kirschtomaten, Chili und Rucola

Kalbsroulade mit Rucola gefüllt auf geschmorten Gemüsen
mit Rosmarin-Kartoffeln an einer Thymianjus

Dessert

Mascarpone mit Amarettokirschen
Tiramisuschnitte mit Marsala-Karamellpflaumen
Crema Veneziana mit Thymian-Zitronenaroma
Käse Auswahl mit Chutney und Fruchtebrot

69,00 € pro Person

Spargelbuffet

-Nur während der Spargelsaison-

Salate und Vorspeisen

*Parmaschinken,
Holsteiner Katenschinken
Gekochter Hinterschinken
Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich
Terrinen und Sülzen aus der Region
Graved Lachs mit Orangen-Dillkruste
Salat von Flusskrebsen mit Mango und Spargel
Dill- Senfdip, Meerrettich, Räucherlachs
Auswahl von Räucherfischen
Spargelsalat mit Tomaten, Rucola und Thunfisch
Gegrillte Champignons mit Hirtenkäse
Spargel mit Gemüsevinaigrette
Brotauswahl und Butter*

Hauptgerichte

*Spargel-Champagnervelouté
mit Kalbsfleischklößchen*

* * *

*Stangenpargel mit:
Lachsmedaillons gebraten,
Roastbeef rosa gebraten
Schweinefilet gebraten
Pochiertem Kalbsrücken
Neue Kartoffeln, zerlassene Butter
Sauce Hollandaise, Sauce Maltese,
und Spargel- Kartoffelgratin*

Desserts

*Erdbeer-Spargel Tiramisu
Frische Erdbeeren mit Staubzucker und Sahne
Schokoladenecken mit Beerenkompott
Eisvariationen zur Selbstbedienung
Erdbeer-Rhabarberkompott im Gläschen*

58,00 € pro Person

Rustikales Landbuffet

Salate und Vorspeisen

*Kräuterblattsalate mit verschiedenen Dressings
Nüssen und Kernen
Kasseler kalt aufgeschnitten auf Krautsalat mit Kümmel
Medaillons von Geflügel und Rind mit Frischkäse und Garnitur
Mariniertes Grillgemüse
Auswahl von Sülzen und Sauerfleisch mit Mix Pickles und Remoulade
Diverse Rohkostsalate
Rauchfischplatte mit Meerrettich und Honig-Senf-Dill
Lachs im Ganzen gegart mit Crevetten und Kaviar*

Rustikaler Brotkorb mit Butter und Schmalz

Suppe

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

Hauptgerichte

*Gepökelte Brust vom Weideochsen auf Kohlgemüse
und Schupfnudeln mit Merlot-Jus*

*Filet vom Steinbeißer auf Zitronen-Spinat
mit Dillkartoffeln und Limonenvelouté*

*Gemüsesoufflé auf buntem Couscous
mit Kräuterdip*

Desserts

*Mokkamousse mit Kirschen
Limetten-Quarkcreme mit Mango
Obstsalat mit Vanillesoße
Fruchtgrütze*

55,00 € pro Person

Fingerfoodbuffet

Kalte Speisen

Garnierte Hackfleischbällchen mit Kräutercreme

Gemüsegrissini mit Tomaten-Kräuterdip

Mozzarella & Tomate am Spießchen mit Pesto

Antipastispieße

Caeser Salad im Glas mit Hähnchenbrust, Croutons und Parmesan

Brötchenkonfekt mit Butterrosetten

Warme Speisen

Asiatische Dimsun mit süßem Chili

Verschiedene Mini Wraps

Mini Pizzen und Quiche in diversen Sorten

Garnelen im Kartoffelmantel mit Mangodip

Satee-Spieße

Desserts

Schokoladenmousse mit Kirschen

Obstsalat mit Vanillesoße

Mini-Gebäck

29,00 € pro Person

Spargelmenü

Nur von Mitte/April bis Juni

*Cappuccino vom weißem Spargel
mit Nordseekrabben*

*Törtchen vom grünen Spargel mit gegrillter Jakobsmuschel
und Limettenhollandaise*

*Zweierlei vom Holsteiner Durocschwein mit weißem Spargel
Zwiebelmarmelade und neuen Kartoffeln*

Frische Erdbeeren mit Pistazieneis

4 Gang Menü 67,00 € pro Person

Frühlingsmenü

*Essenz von der Strauchtomate mit Kräuterknöbchen
und Parmesanschaum*

*Lauwarm mariniertes Filet vom Lachs
an Brunnenkresse-Risotto und Mairübchen*

*Rosa gegarte Entenbrust an Petersilienpüree
mit jungem Gemüse und Ingwerjus*

Duett von Rhabarber und weißer Schokolade

4 Gang Menü 67,00€ pro Person

Sommermenü

*Roulade von der Maispoularde mit Pfifferlingen
an feinem Salat und Kräutervinaigrette*

*Filet vom Seeteufel im Serranomantel
an Zuckerschoten und Karottencreme*

*Rücken vom Milchkalb an grünem Spargel mit Aprikosen
und knusprigem Kartoffelpüree*

Zitrontarte mit frischen Beeren

4 Gang Menü 67,00€ pro Person

Herbstmenü

*Schaumsuppe von der Roten Bete
mit Meerrettich und Saibling*

*Fasanenbrust mit schwarzem Trüffel
an geschmortem Hokkaidokürbis*

*Rücken vom Hirschkalb unter der Maronenkruste
mit sautierten Steinpilzen und kleinen Kartoffelklößen*

Crème Brûlée von Zimt mit Walnusseis

4 Gang Menü 67,00 € pro Person

Winter / Entenmenü

*Rahmsuppe von der Freilandente
mit Crossini*

*Brust von der Freilandente rosa gegart an Grünkohl
und Bacon-Orangensjus*

*Keule von der Freilandente mit Pflaumenrotkohl
und Kartoffelklößen mit Maronensosse*

Halbgefrorenes vom Nugat an Rumtopf Früchten

4 Gang Menü 67,00 € pro Person

Galamenü

*Ballotine vom Schwarzfederhuhn
mit Sauce Cumberland und feinem Salat*

*Schaumsuppe von der Erbse
mit Flusskrebse und Minze*

*Filet vom Heilbutt an rotem Zwiebelkaut
und Weißweinschaum*

*Rücken vom Salzwiesen Lamm mit Rosmarinjus
an Ratatouille und Kartoffelgratin*

Schokoladen Duett

5 Gang Menü 72,00 € pro Person

Holsteiner Menü

*Tatar von der geräucherten Forelle
mit Preiselbeeren und Salatherzen*

Schaumsuppe von Edelfischen mit Ravioli

*Rücken vom Holsteiner Weideochsen im Ganzen gegart
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree*

*Holsteiner Schicht-Grütze und Vanillecreme
mit Pumpernickel und Rum*

4 Gang Menü 65,00 € pro Person

Vegetarisches Menü

*Panzanella (italienischer Brotsalat)
mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto*

*Schaumsuppe von der Gelben Rübe
mit Einlage und Zitrone*

*Gefüllte Baby-Paprikas auf Spinat
mit Safran- Couscous und Ziegenkäseschaum*

Mousse au Chocolate mit Passionsfruchtsorbet und Beeren

4 Gang Menü 59,00 € pro Person