



# Gambrinus

Der Schnitzelspezialist

Klaus Eckert  
21218 Seevetal-Hittfeld  
Mühlenstr. 4  
Tel.: 04105/2416  
www.Gambrinus-Hittfeld.d

## Kalte Buffets:

### Kalt-warmes Gambrinusbuffet:

Suppe nach Wahl (wie z.B. Hittfelder Hochzeitssuppe, Maisrahm- oder Champignonsuppe),  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Katenschinken mit Melone,  
Tomaten mit Mozzarella,  
kleine Schweineschnitzel  
knusprige Hähnchenkeulen,  
garnierte halbe Eier auf Remouladensoße,  
kaltes Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensoße,  
italienische Antipasti ( verschiedene Gemüse in Olivenöl und Knoblauch mariniert),  
kleine Frikadellen,  
Käsebrett mit verschiedenem Käse, Brotauswahl und Butter

**Warme Speisen nach Wahl** (wie z.B. Burgunderbraten, Lübecker Gewürzrollbraten oder  
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm oder in Currysoße mit Früchten,  
Blumenkohlauflauf mit Käse und Schinken),  
dazu Sauerkraut oder Krautsalat, Knödel oder Butterreis  
verschiedene frische Salate mit Hausdressing,  
Rote Grütze mit Vanillesoße 28,50 €

Buffet wie oben **als Mitternachtsbuffet** ohne warmen Braten, dafür mit Kaffee und  
Butterkuchen (dieses Buffet gibt es nur in Verbindung mit einem warmen Essen) 18,90 €

### Italienisches Buffet:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe),  
Osso bucco (Kalbsbeinscheiben) in Rotweinsauce mit Gemüse geschmort, dazu Rissotto,  
Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten mit Butternudeln und Oliven-Tomaten-Soße  
oder gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Butter-Soße,  
Buscetta mit Tomaten und Buscetta mit Olivenpaste,  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum,  
Melone mit Parmaschinken,  
Coppa (luftgetrockneter Schweinenacken) und italienische Salami,  
verschiedene Antipasti (verschiedene Gemüse in Olivenöl mariniert),  
kaltes Kalbfleisch in Senfsoße mit Rucolasalat,  
kleine Frikadellen mit Estragon und halbe garnierte Eier,  
verschiedene frische Salate mit Joghurt- und Kräuterdressing,  
Käseauswahl und Oliven, Brot und Butter,  
Tiramisu mit Himbeeren oder mit Kaffee, Salat von frischen Früchten 29,90 €

Scampispiße mit Knoblauchdip zusätzlich 3,00 €

### **Schnitzelbuffet:**

Karottensuppe mit Ingwer und Sahne  
panierte Schweineschnitzel und Putenbrustschnitzel natur  
Champignonrahmsoße, Zwiebel-Rahmsoße, milde Currysoße, Tomatensoße  
oder scharfe Paprikasoße,  
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kartoffelsalat  
Buttergemüse, verschiedene frische Salate mit Hausdressing  
hausgemachte Apfelgrütze mit Vanillesoße

19,50 €

### **Buffet rund um die Kartoffel:**

Kartoffelsuppe,  
kleine gebackene Kartoffeln mit Käse überbacken, dazu Sourcreme  
Kartoffel-Wirsing-Gratin,  
warme Kartoffelpuffer mit Gravedlachs und Senf-Dill-Honig-Soße,  
Roastbeef und Sauerfleisch mit Remouladensoße,  
gebratene Grützwurst, dazu Apfelmus,  
Krustenbraten mit Rahmsoße,  
warmer Fleischkäs' mit Speck-Kartoffel-Salat,  
Himmel und Erde (Stampfkartoffeln und Apfelkompott) mit warmer Blutwurst,  
knusprige Bratkartoffeln  
Grießpudding in kleinen Gläsern mit Fliederbeer-Apfel-Soße 18,50 €

### **Rustikales Buffet:**

Suppe nach Wahl,  
kaltes Roastbeef, rosa gebraten, dazu Remouladensoße,  
Sülze mit Kümmel,  
mildes Sauerfleisch in Aspik,  
halbe Eier auf Remouladensoße und kleine Frikadellen,  
Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Rahm und Senf-Honig-Dill-Soße,  
gebratene Grützwurst, dazu Apfelmus,  
frische Salate mit Hausdressing und Gewürzgurken,  
knusprige Bratkartoffeln,  
gemischtes Käsebrett,  
Brotauswahl, Griebenschmalz und Butter,  
Quarkspeise mit Früchten 19,50 €

**Die Buffets sind einige Vorschläge von uns, Änderungen sind selbstverständlich ganz nach Ihrem Geschmack möglich (wie z.B. Räucheraal, Büsumer Krabbensalat oder geräuchertes Forellenfilet zusätzlich) Besprechen Sie Ihre individuellen Wünsche mit uns.**