



Menü- und Buffetvorschläge

2020

Restaurant „Der Müggenbusch“

Müggenbuschweg 10

23562 Lübeck

Tel.0451/501999

Unsere Menüs sind ab **10** Personen erhältlich;
unsere Buffets sind ab **20** Personen erhältlich.
Gerne stellen wir die Speisen für ihre Feier saisonal in einem
persönlichen Gespräch zusammen

Italienisches

Buffet

Bruschetta,
Brot, Dips
&
Insalata Mista
mit
Thunfisch
&
Vitello Tonnato
mit
eingelegten
Tomaten
&
Gegrillte
Auberginen
und Zucchini
in Olivenöl
&
Carpaccio vom
Rinderfilet
mit Parmesan
&
Tomate
mit Mozzarella
&
Antipasti

Tomaten-Gin-
schaumsuppe
(serviert)
&&&
Getrüffelte Pasta
Lachs und
Tintenfischtuben
&
Rinderfilet mit
Kartoffelecken
und
Gartenkräuter-
butter
&
Lammfilets
mit Ratatouille
&
Garnelen
mit Pesto
&
Hähnchenbrust
in
Chiantisoße
mit
Rosmarin-
kartoffeln

Käsebrett
mit
Trauben

&
Panna cotta
mit
Himbeeren

&
Mousse au
Chocolat mit
frischen
Früchten

&
Obstsalat
mit
frischen Beeren

&
Tirami-su

27,50 € / Person

Müggenbusch- Klassik Buffet

Brot, Dips
&
Frischer
Bauernsalat mit
Schafskäse
&
Tomate
mit
Mozzarella
&
Melone mit
Landschinken
&
Geflügelcocktail
mit Äpfeln
&
Graved Lachs
mit
Honig-Senf-Soße
&
Rauchfisch-
Variationen
&
Carpaccio vom
Angusrind

Gartenkräuter-
schaumsuppe
(am Tisch serviert)
&&&
&
Ganzer
gebackener
Lachs
mit
Mittelmeergemüse
&
Gekrätertes
Schweinefilet
mit Pilzen und
Röstkartoffeln
&
Kartoffelgratin
&
Rinderfilet
im Ganzen
mit
Bohnenbündchen
und Drillingen
&
Gegrillte
Zanderfilets
und Garnelen
auf Gemüsebett

Käsebrett mit
Weintrauben
&
Obstsalat
&
Rote Grütze
mit
Sahne
&
Mousse au
chocolat
mit
frischen
Früchten
&
Panna cotta
mit Himbeeren

26,50 € / Person

Brunch

von 10.30-15.00

Uhr

Brotzeitplatten
Marmeladen-
variationen
&

1 Glas
Birnen-
Apfelglück

Obstsalat
&
Mousse
au chocolat
&

Rührei
Grillwürstchen

Suppe
(am Tisch serviert)

Käsebrett
mit Obst
&

&

&&&

Rinder-und
Schweinefilet
mit

Rote
Grütze
&

Rauchfisch-
variationen
&

Röstkartoffeln
und Gemüse
&

Tomate-
Mozzarella
&

Gebratenes
Zanderfilet
auf

inklusive:
Kaffee,
Tee,
Kakao,
Orangensaft

Schinken-
Melone
&

Rosmarin-
kartoffeln
&

Geflügelcocktail
&

Lachssteak mit
Jahreszeiten-
gemüse

22,90 € / Person

Entenbrust im
Salatnest

&

Kartoffelgratin

Barbecue

ab 30 Personen

(von Mai-
September)

Brot, Dips
&
Hausgemachte
Salatvariationen
&
Schinken
mit
Melone
&
Carpaccio
vom Rind
&
Tortellinisalat
mit getrockneten
Tomaten
&
Tomate mit
Mozzarella
&
Rauchfisch-
Variationen
&
Antipasti

Gegrilltes
Rinderfilet
&
Pfannengemüse
mit
Kartoffelecken
&
Potpourri von
Fluss- und
Meeresfischen
&
Kalbsfilets
in
Kräutermarinade
&
Scampis
vom Grill
&
Lammfilets
in der
Kräuterkruste
&
Spanferkel-
braten mit
Sauerkraut

Mousse
au
chocolat
&
Frische
Erdbeeren
&
Obstsalat
&
Rote Grütze

25,90€/Person

Brot & Dips
&
Entenbrust auf
Mango
&
Bauernsalat mit
Flusskrebse
&
Räucherfisch-
platte
&
Vitello tonnato
&
Carpaccio
vom
Rind
&
Serranoschinken
auf
Melonencarpaccio
&
Tomate-
Mozzarella
&

Buffet de Luxe

Samtsuppe vom
Hummer
(serviert)

Perlhuhnbrust
in Chianti
&
Saltimbocca
vom Kalb
&
Lammfilet mit
Ratatouille
&
Gekrätertes
Rinderfilet mit
Bohnen
&
Gratin
&
Ganzer
gebackener
Lachs
&
Fischpotpourri

Weiß
Schokoladenmousse
&
Herrenmousse
mit
Kirschen
&
Crème brûlée
mit
Himbeeren
&
Frischer Obstsalat
&

32,50€/Person

AUSSER HAUS
BUFFET
VOM GRILL
(ab 50 Pers)

Brot & Dips
&
Tomatensalat
mit Balsamico-
dressing und
Roten Zwiebeln
&
Gurkensalat
süß-sauer
&
Bauernsalat mit
Ziegenfrischkäse
&
Tortellinisalat
mit getrockneten
Tomaten

Pilzpfanne
mit
Röstkartoffeln
&
Argentinisches
Entrecôte
mit
Kräuterkruste
&
Spanferkel-
braten
mit
Sauerkraut
&
Lachssteaks
auf
Pfannengemüse

Rote Grütze
mit
Vanillesauce
&
Obstsalat mit
Holunderblüten-
Sirup
&
Mousse au
chocolat
mit
Erdbeeren
&
19,90 €/Person

Inklusive
Lieferung/
Aufbau und
Grillen vor Ort

Menü A

Kräuterlachsröschen
auf Reibekuchen mit Meerrettichsahne

&

Gebratenes Schweinefilet
auf gebratenem Spitzkohl mit Röstkartoffeln
und Jahreszeitengemüse

&

Frischer Obstsalat
mit
Vanilleeis

22,30 €

Menü B

Cappuccino
vom Steinpilz

&

Gebackene Garnelen
im Mango-Himbeersalat
mit Balsamicodressing

&

Rinderfilet in der Schokochilikruste
mit Röstkartoffeln, Pilzen,
Bohnenbündchen und Café de Paris Sauce

&

Mousse au chocolat auf Eierlikörspiegel
mit frischen Früchten und Vanilleeis

25,90 €

Menü C

Persischer Linsensalat mit überbackenem
Ziegenfrischkäse

&

Geräucherte Wachtelbrust
im Babyspinatsalat und Mangopüree

&

Scampi gegrillt mit Nudeln und
Hummersauce

&

Sorbet von Kirschen mit Kir Royal

&

Kalbsfilet im Kräutermantel mit
Bohnenbündchen, Kartoffelpralinen und
Gemüsepalten

&

Hausgemachtes Parfait von der weißen
Schokolade auf Carpaccio von Früchten

34,90 €

Vegetarisches
Menü

Steinpilzrahmsuppe

Kräutercrêpes mit frischen Pilzen

Kartoffelklößchen in Soße
und Jahreszeitengemüse

Tiramisu auf frischen Beeren

18,90 €