



Liebe Gäste,
wir freuen uns über Ihr Interesse, eine
Veranstaltung in unseren gemütlichen
Räumlichkeiten an der Kiellinie zu planen.
Sie halten hiermit ein paar Vorschläge in der Hand,
wie sich Ihr persönliches Festbuffet gestalten
könnte.

Sie haben die Möglichkeit, sich Ihr Buffet
unverbindlich selbst zu kalkulieren, indem Sie die
gewünschte Anzahl der verschiedenen Angebote
aussuchen.

Der Preis pro Person beträgt so grundsätzlich Euro
35,00.

Bitte beachten Sie: Die Angebote mit „+“ dahinter
beinhalten grundsätzlich einen variablen Aufpreis!

Damit Ihre Veranstaltung genauso verlaufen kann
wie Sie es sich wünschen, benötigen wir ein
Vorgespräch, in dem wir persönlich über Ihre
Auswahl und vielleicht ja auch über andere
Vorstellungen oder Wünsche sprechen können.
Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Sie
Ihr KaNÜ – Team

Telefon: 0431 – 160 74 75 6

Mail: kanue@online.ms

Unsere Suppen

(Eine zur Wahl):

Tomaten – Pfirsich – Suppe

Sellerie – Birnen – Suppe

Pilzrahmsuppe

Blumenkohl – Kokos – Suppe

Karotten – Orangen – Ingwer - Suppe

Fleischgerichte – warm

(Eines zur Wahl) :

Putenbraten, gefüllt mit Aprikosen in
Thymiansauce

Zitronen-Hähnchenbrustfilet in fruchtig-pikanter
Sauce

Steak vom Schweinelachs in grüner Pfeffersauce

Braten vom Schwein oder vom Rind

Tafelspitz mit Meerrettichsauce +

Entenbrust – saisonal +

Wildgulasch - saisonal +

Fischgerichte - warm

(Eines zur Auswahl) :

Lachssteak mit feiner Kräuterkruste

verschiedene Fischfilets in Dillrahmsauce

Lasagne vom Lachs, mit Blattspinat

Paella, norddeutsch

Beilagen zu den Warmteilen

(1 Gemüse & 2 Sättigungsbeilagen):

buntes Gemüse (nach Saison & Absprache)

Fenchel – Orangen - Gemüse

Apfel - Rotkohl

Sauerkraut (Ananas/ Speck)

Grünkohl

Pellkartoffeln

Kartoffelgratin

Knödel

Kroketten

Reis

Risotto

Salate

(Drei zur Auswahl):

Geflügelsalat mit Ananas & Curry

Reissalat mit Lauch & Pfirsich

Rote – Bete – Kartoffelsalat mit Koriander &
Sesam

mediterraner Nudelsalat mit getrockneten
Tomaten, Basilikum, Schafskäse & Feldsalat

Blumenkohl mit Oliven & Koriander
in Limetten - Chilimarinade

fruchtig - frischer Krautsalat

bunter Rohkost / Blattsalat mit Hausdressing

Couscoussalat mit Joghurt – Minze - Dip

Eismeergarnelen mit Ananas, Paprika, Lauch &
Kokos +

Heringssalat mit Apfel & Paprika

Beilagen (Fünf zur Wahl):

Tomate – Mozzarella

Datteln im Speckmantel mit Aioli +

verschiedene Hackbällchen mit Dips

marinierte Hähnchenbrust auf Pflaumenchutney

Schweinefilet mit Preiselbeersahne +

gebackene Mettschnittchen

Quiche Lorraine

Sauerfleisch

Roastbeef & Remoulade +

Matjesfilet mit einer leichten Joghurtsauce nach
Hausfrauenart

Crêpes gefüllt mit Räucherlachs

feine Lachsmousse auf Blattsalat

hausgebeizter Lachs & Dips +

Baguette & Butter | diverse Antipasti

Desserts

(Zwei zum Abschluß):

Tiramisu

Schokoladen – Chili – Mousse

geeiste Himbeeren

Schweizer Reis mit roter Grütze

Marzipan – Mousse

Zimtcreme mit Pflaumenkompott

Vanillecreme mit Zitrusfrüchten

frischer Obstsalat

Vegetarisch, vegan, ...?

Haben Sie andere Wünsche?
Fragen Sie uns bitte!

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch
unseren hausgebackenen Kuchen!
Bitte sprechen Sie uns auch darauf gerne an.

Wir freuen uns auf Sie
Ihr KaNÜ – Team

Telefon: 0431 – 160 74 75 6
Mail: kanue@online.ms

KaNÜ
Event-Location mit Fördeblick

Wir zapfen frisches

