



## **Menü- und Buffetvorschläge**

in Zusammenarbeit mit Möhls Catering & Event

### **Buffet Florenz**

#### **Warm**

Hähnchenmedaillons mit einem Hauch Pesto  
Lasagne mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensauce  
Schweinemedallions mit Waldpilzen in Kräutersauce  
tomatisierte Bratensauce, leichter Sahnweißrahm  
Pasta & Rosmarinkartoffeln

#### **kalt**

rohes Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesan  
Kalbsfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Creme  
Meeresfrüchtesalat  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
gegrillte Paprika mit Knoblauch in Olivenöl eingelegt  
Lachstatar mit Limette und Minze  
gegrillte Zucchini & Auberginen  
Champignons mit Knoblauch und Olivenöl  
Garnelen in Knoblauchöl mit Kirschtomaten  
Rote Zwiebeln süß-sauer eingelegt  
Parmaschinken mit Melone  
Ciabatta, Pizzabrot, Stangenweißbrot  
Meersalz & Olivenöl

#### **Dessert**

Tiramisu Classico  
Panna Cotta mit Fruchtsauce

**57,00 € pro Person**



## **Buffet Parma**

### **warm**

Schweinefilet im Speckmantel mit wildem Oregano  
Hähnchenbrust in Pesto-Öl mit Rispen Tomaten  
dunkle Thymianjus  
mediterranes Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit einem Hauch Meersalz

### **kalt**

Antipasti Verdura  
eingelegte Paprika, Champignons  
und gegrillte Zucchini  
Strauchtomaten und Mozzarellaperlen  
Bauernsalat im Glas  
mit cremigem Kuhmilchkäse, Peperoni und Oliven  
Fleischbällchen in fruchtigem Tomatensugo  
gehobelter Schweinebraten  
mit Zitronen-Knoblauchsauce  
Spaghettisalat mit Rucola  
mit Grappa gebeizter Lachs,  
Forellenfilets mit gestoßenem Pfeffer und Basilikumöl  
Italienische Salami und Landschinken mit Melone und  
Parmesanspänen  
mediterraner Brotkorb  
mit Butter, Olivenöl, grobem Meersalz und Dip

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtsauce der Saison

**44,00 € pro Person**



## **Alternativen**

### **Buffet Parma**

#### **warm**

Porchetta

Spanferkelschulter mit Salzkruste, gefüllt mit  
Gemüse-Hackfleischfüllung  
und frischen Kräutern aus dem Ofen

Lasagne Verdure al forno (vegetarisch)  
mediterranes Kartoffelgratin

Penne in Sahneweißrahm mit Lauch und Kirschtomaten  
Sahneweißrahm  
fruchtige Tomatensauce mit Basilikum

#### **kalt**

ingelegte saisonale Gemüse  
wie z.B. Spargel, Waldpilze,

Möhren mit Pinienkernen oder getrocknete Tomaten  
marinierte Garnelen mit Dip (+1,50 € p.P.)

Original Vitello Tonnato (+1,50 € p.P.)

kalter Kalbsbraten mit einer feinen Thunfischsauce und Kapern  
südländischer Fruchtsalat  
mit Amaretto-Vanillesauce

#### **Tipp**

Die Speisen aus den Alternativen können gerne ohne Aufpreis  
mit einer gleichwertigen Komponente aus dem  
Buffet Parma getauscht werden.

Zusätzlich zum bestehenden Buffet, kostet jede Alternative  
4,50 € extra



## **Buffet Parma grüßt Schleswig-Holstein**

### **warm**

Lasagne Verdure al forno (vegetarisch)  
Schinkenkrustenbraten aus dem Ofen  
Bratenjus mit einem hauch Senf und leichte Sauce Hollandaise  
möhls mediterranes Gemüse  
Ofenkartoffeln mit Olivenöl, grobem Meersalz und einem  
Hauch Rosmarin

### **kalt**

Antipasti mix  
gemischte Antipasti mit saisonal eingelegtem Gemüse und gegrillten  
Zucchini  
Spaghettisalat mit Pesto Dressing und Rucola  
Fleischnäpfe in fruchtigem Tomatensugo  
2erlei Garnelen mit Dip  
Lachsfilet mit Grappa gebeizt, gestoßenem Pfeffer  
und Rucola Pesto  
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Omas Kartoffelsalat mit Gurken, Speck und Gartenkräutern  
Holsteiner Bauernsalat mit unserem cremig leckerem Kuhmilchkäse  
Mozzarellaperlen, Kirschtomaten und Basilikum im Gläschen  
Käsebrett mit dem besten aus Schleswig-Holstein und Italien gemischter  
Brotkorb  
mit Butter, Olivenöl und grobem Meersalz

### **Dessert**

Tiramisu shooter  
südländischer Fruchtsalat  
mit Amaretto-Vanillesauce

**42,50 € pro Person**



## **Alternativen**

### **Parma grüßt Schleswig-Holstein**

#### **warm**

Marinierte Hähnchen Drumsticks mit Zitrone,  
Knoblauch und Tomate

Weißweinsauce, klassische Tomatensauce

Südländisches Kartoffelgratin mit Kräutern

Pasta

#### **kalt**

gehobelter Schweinebraten mit Zitronensauce

eingelegte saisonale Gemüse

wie z.B. Spargel, Waldpilze,

Möhren mit Pinienkernen oder getrocknete Tomaten

Original Vitello Tonnato

kalter Kalbsbraten mit einer feinen Thunfischsauce und Kapern

Krabbencocktail

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Schokoladenmousse mit Beeren

#### **Tipp**

Die Speisen aus den Alternativen können gerne ohne Aufpreis  
mit einer gleichwertigen Komponente aus dem Buffet Parma grüßt  
Schleswig-Holstein getauscht werden.

Zusätzlich zum bestehenden Buffet, kostet jede Alternative

4,50 € extra



## **Möhls Fingerfood**

### **warm**

Möhls Currywurstpfanne normal oder spicy im Gläschen  
Currygeschnetzertes auf Reis im Gläschen

### **kalt**

gemischte Antipasti Verdure  
Spaghettisalat mit Rucola  
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Balsamico Essig  
Ananas-Hähnchenspieß mit Mangodip  
Schafskäsewürfel, Gurken und Tomatenconfit  
Leberkäse mit süßem Senf  
gehobelter Schweinebraten mit Zitronen Thymian Dip  
Fleischbällchen in fruchtigem Tomatensugo  
diverse Gemüse und ausgebackenes Fingerfood  
(Chili Poppers, Mozzarella Sticks, u.ä )  
hausgemachte Chicken Wings mit Sesam  
Minischnitzel mit Dip  
Matjesfilet mit Hausfrauensauce  
Lachstatar mit Limettenespuma  
Vitello Tonnato  
gegrillter Melone mit Schafskäse & Koriander  
Rindertatar mit Creme Fraiche, Koriander und Chili  
rosa gebratene Entenbrust in Asia Style  
Räucheraal mit Schnittlauch Rührei

### **Dessert**

Mascarponecreme mit Himbeersauce  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Mousse au Chocolat mit Vanillecreme

Unser Angebot "möhls best off"  
Lassen Sie sich überraschen!  
10 verschiedene Teile aus unserem Sortiment  
Unsere Küchencrew stellt "Möhls best off" gerne für sie zusammen.

**36,50 € pro Person**



## **Buffet Florenz**

### **warm**

Hähnchenmedaillons mit einem Hauch Pesto  
Lasagne mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensauce  
Schweinemedallions mit Waldpilzen in Kräutersauce  
tomatisierte Bratensauce, leichter Sahneweißrahm  
Pasta & Rosmarinkartoffeln

### **kalt**

rohes Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesan  
Kalbsfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Creme  
Meeresfrüchtesalat  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
gegrillte Paprika mit Knoblauch in Olivenöl eingelegt  
Lachstatar mit Limette und Minze  
gegrillte Zucchini & Auberginen  
Champignons mit Knoblauch und Olivenöl  
Garnelen in Knoblauchöl mit Kirschtomaten  
Rote Zwiebeln süß-sauer eingelegt  
Parmaschinken mit Melone  
Ciabatta, Pizzabrot, Stangenweißbrot  
Meersalz & Olivenöl

### **Dessert**

Tiramisu Classico  
Panna Cotta mit Fruchtsauce

**57,00 € pro Person**



## **Buffet Barcelona**

### **warm**

Schweinefilet mit Chorizo und roten Zwiebeln  
marinierte Hähnchenbrustfilets mit Knoblauch und Limetten  
zweierlei Mojo Sauce  
andalusisches Paprikagemüse mit Knoblauch  
Kartoffeln in Schale mit Meersalz gekocht  
spanischer Reis mit einem Hauch Safran

### **kalt**

zweierlei eingelegte Oliven  
Tomaten-Brot Salat mit roten Zwiebeln  
Melone mit italienischen Landschinken  
mediterraner Pastasalat  
hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensugo  
Garnelen a la plancha  
Bauernsalat mit sonnengereiften Tomaten und frischen Kräutern  
gegrillte Zucchini, marinierte Pilze und eingelegte Paprika  
katalanischer Hartkäse mit Oliventapenade  
marinierte Pimientos de Padron  
spanischer Brotkorb  
mit Olivenöl und grobem Meersalz  
Dessert  
Zitrus-Mousse im Mojito style  
Crema Catalana

**45,00 € pro Person**



## **Möhls easy BBQ**

### **warm**

Hähnchenbrust mit Paprikawürzung  
Thüringer Rostbratwurst  
Schinkengriller  
Kleine Steaks vom marinierten Schweinenacken  
Kräuterbutter und Dips  
Maiskolben mit Selleriebutter  
Bohngemüse  
Kleine Pellkartoffeln mit Meersalz und einem Hauch Rosmarin

### **kalt**

Weißkrautsalat  
cremiger Kuhmilchkäse  
Peperoni und Oliven  
Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing  
Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Partybrötchen, Baguette  
Butter, Olivenöl und Meersalz

### **Dessert**

Schokomousse im Weckglas mit Vanillesauce

**36,50 € pro Person**



## **Grillbuffet feine Kost**

### **warm**

Susländer Schweinefilet mit  
wildem Oregano und jungem Knoblauch  
dünne Steaks von der deutschen Färse (hüfte)  
grobe Fenchelbratwurst  
Dorade im Päckchen vom Grill  
kleine Lammchops mit Kräuteröl  
kleine Backkartoffeln mit Dips  
Süßkartoffel Slices mit südländischen Aromen  
Wurzelgemüse aus dem Ofen und Pimientos de Padron  
Senfjus, diverse Dips, Kräuterzitronebutter und Steakpfeffer

### **kalt**

Antipasti Verdure  
eingelegte Zucchini, Paprika, Karotten und Champignons  
Spaghettisalat mit Rauke  
Rotkrautsalat mit Rahmdressing, geröstetem Kümmel und Petersilie  
Blattsalate mit Rauke, Möhrenraspel, Zwiebeln,  
Oliven und Peperoni  
Duo von Dressings  
Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto  
Baguette und Olivenbrot  
Butter, Olivenöl und grobes Meersalz

### **Dessert**

Panna Cotta mit frischen Fruchtpüree  
sommerlicher Obstsalat

**45,00 € pro Person**



## **Sommerliches Grillbuffet**

### **warm**

Hähnchenbrust mit Kräutern mariniert  
Schweinenackensteaks  
zweierlei Grillwürstchen  
rindfleischspieße mit Champignons, Zwiebeln und Paprika  
kleine Backkartoffeln mit Dip  
Kuhmilchkäse mit südländischem Gemüse im Päckchen  
mediterranes Gemüse  
diverse Dips und Saucen, Kräuterzitronebutter und Steakpfeffer

### **kalt**

Antipasti Verdura  
eingelegte Paprika, Champignons  
und gegrillte Zucchini  
Spaghettisalat mit Rucola  
Bauernsalat mit unserem leckeren Kuhmilchkäse  
gartenfrische Salatauswahl mit  
Zwiebeln, Oliven und Peperoni  
Dressing<sup>2</sup>  
Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto  
Partybrötchen, Baguette und Olivenbrot  
Butter, Olivenöl und grobes Meersalz

### **Dessert**

Panna Cotta mit frischen Fruchtpüree  
exotischer Obstsalat

**45,00 € pro Person**



## **Möhl's leckere Suppen**

Spargelcremesuppe mit Klößchen und Schnittlauch

Gulaschsuppe

Indische Geflügelcremesuppe

Steckrübensuppe mit Rauchfleisch Einlage

fruchtige Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern

Holsteiner Kartoffelsuppe

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen

Tomaten-Cappuccino mit Fleischbällchen am Spieß

Käse - Lauch - Suppe mit Hackfleisch

Paprikacremesuppe mit Mascarpone

Karotten - Ingwersuppe mit Curry

Pikante Kartoffel - Kokos - Chili Suppe

Grünkohleintopf

Paprika-Ricotta Süppchen mit rotem Pfeffer

Chili con Carne

Alle Suppen mit reichlich Einlage 14,00 € pro Liter  
mit Baguette +1,80 € pro Pers



## **Brunch Buffet**

### **Warm**

Rührei, gekochte Eier  
Speck, Würstchen  
Schinkenkrustenbraten  
Hähnchenbrustfilet  
Sauce Bearnaise, Bratensauce  
mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln & Kartoffelgratin

### **Kalt**

Aufschnittplatte mit  
Roastbeef, Putenbrust, Zwiebelmett, Katenschinken  
Senf und Remouladensauce  
Mett mit Zwiebeln und Petersilie  
dreierlei Fingerfood, zweierlei Dip  
Fleischsalat und Eiersalat  
Antipasti Verdure  
Paprika, Zucchini und Champignons  
Käseauswahl vom Holzbrett mit frischen Früchten  
Tomate Mozzarella  
cremiger Kuhmilchkäse  
mit Oliven und Peperoni  
Norddeutsche Fischplatte mit  
geräuchertem Lachs & Honig Senfsauce,  
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
und Matjes Hausfrauen Art  
Brotauswahl vom Landbäcker  
mit kleinen Brötchen und Croissants  
dazu frische Butter  
Dessert und Süßes  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Schokopudding mit Vanillesauce  
Obstsalat, Naturjoghurt  
Marmelade, Nutella, Honig

**42,50 € pro Person**



## **Möhls winterliches Buffet**

### **warm**

Schweinebraten gefüllt mit Pflaumen und Lauch  
Enten- und Hähnchenkeulen mit Apfel und Zwiebeln  
Bratensauce und Sauce Bearnaise  
Möhls glänzender Apfelrotkohl  
Rosenkohl mit einem Hauch Muskat  
Karotten mit Butter und frischer Orange  
gebratene Serviettenknödel und kleine Pellkartoffeln

### **kalt**

lütte Frikadellen mit Dip  
Roastbeef mit Remoulade  
Räucherfisch mit Sahnemeerrettich, Sild mit gekochtem Ei  
Matjes mit Boskop und roten Zwiebeln  
Kartoffelsalat mit Essig-Öl Dressing und Radieschen  
Bauernsalat mit Paprika, Gurken und Tomaten  
Norddeutscher Antipasti Cocktail  
Winterlicher Salatauswahl mit 2erlei Dressing und Toppings  
Brotauswahl vom Landbäcker und Küstenbutter

### **Dessert und Käse**

Käsebrett aus dem schönsten Bundesland der Welt  
mit Beeren und Feigensenf  
Norddeutsches Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**43,50 € pro Person**



## **Alternativen**

### **Möhls winterliches Buffet**

#### **warm**

Grünkohl & Rübenmus mit Kasseler und Kochwurst  
Wildschwein Rahmgulasch mit einem Hauch Wacholder  
Glühwein Jus  
Grüne Bohnen  
Salz- oder Petersilienkartoffeln  
Kartoffelklöße

#### **kalt**

Eingelegte saisonale Gemüse  
wie zum Beispiel Waldpilze oder Möhren mit Pinienkernen  
eingelegte Nordmeergarnelen mit Knobi Dip  
winterliche Pasteten von Wild oder Ente  
Aufschnitt vom Schweinebraten mit Senfsauce  
Götterspeise mit Amarettosahne

#### **Tipp**

Die Speisen aus den Alternativen können gerne ohne Aufpreis  
mit einer gleichwertigen Komponente aus  
Möhls winterliches  
Buffet getauscht werden.  
Zusätzlich zum bestehenden Buffet, kostet jede Alternative  
4,50 € extra



## Getränkepauschalen

### Getränkepauschale Hard

Wasser Laut und Leise

Proviant Cola, Proviant Orangen, Proviant Zitronen, Proviant Cola Zero,  
Apfelschorle, Ginger Ale, Tonic Water, Wildberry,  
Geiger Fruchtsecco, Sekt Bischoffinger,  
Krombacher Pilsener, Krombacher Pilsener alkoholfrei,  
Krombacher Hefeweizen, Krombacher Hefeweizen alkoholfrei,  
Weißwein und Rotwein  
Cappuccino, Espresso, Espresso doppelt,  
Latte Macchiato, Filterkaffee Tasse und Tee verschiedene Sorten

25,00 € pro Person (4 Stunden) / 45,00 € pro Person (8 Stunden)

oder

### Getränkepauschale Heavy

Wasser Laut und Leise

Proviant Cola, Proviant Orangen, Proviant Zitronen, Proviant Cola Zero,  
Apfelschorle, Ginger Ale, Tonic Water, Wildberry,  
Geiger Fruchtsecco, Sekt Bischoffinger,  
Krombacher Pilsener, Krombacher Pilsener alkoholfrei,  
Krombacher Hefeweizen, Krombacher Hefeweizen alkoholfrei,  
Weißwein und Rotwein  
Cappuccino, Espresso, Espresso doppelt,  
Latte Macchiato, Filterkaffee Tasse und Tee verschiedene Sorten

Bitte wählen Sie 6 Sorten aus.

Gin Bombay Sapphire, Jack Daniels Whiskey, Jameson Whiskey,  
Jim Beam Whisky, Gray Goose Vodka, Bacardi Rum, Havanna Club Rum, Kümmel,  
Oldesloer Korn, Oldesloer Waldmeister, Oldesloer Saure Kirsche, Jubiläums Aquavit,  
Jägermeister, Baileys, Aperol, Lillet blanc, Sierra Tequilla, Molinari Sambuca, Obstler

39,00 € pro Person (4 Stunden) / 69,00 € pro Person (8 Stunden)

Bitte wählen Sie eine Sorte Weißwein und eine Sorte Roséwein/Rotwein aus.



### **Weiss**

Grauburgunder, trocken, Bischoffinger Kaiserstuhl  
Sauvignon Blanc Duo des Mers, trocken, Südfrankreich  
Glaube-Liebe-Hoffnung Riesling, trocken, Nett, Pfalz

### **Rosé**

Duo des Plages, trocken, Südfrankreich

### **Rot**

Lost Boys (Syrah-Grenache), trocken, Frankreich  
Primitivo Appassimento, halbtrocken, Italien  
Paranoia Spätburgunder, trocken, Nett, Pfalz

Die Pauschale beginnt mit dem Reichen der Empfangsgetränke und gilt dann für 4 bzw. 8 Stunden.