

BUFFETS

Leckere Gerichte, Fingerfood & Co...



Campsen
catering-service

Frühstück...

Das geht ja gut los!



Die Sonne geht auf (ab 20 Personen)

Marmelade, Honig, Tomate-Mozzarella, Schnittkäse, Koch- und Räucherschinken, Fleisch-, Geflügel- und Eiersalat, gekochte Eier, Brötchen, Baguette und Butter, Quarkspeise. Rührei mit Bacon als Warmspeise.

Pro Person: 16,50 €



Fit mit Fisch (ab 20 Personen)

Hier geht die Sonne zusätzlich mit Räucherlachs, Forellenfilet, Matjes und Schwarzbrot für Sie auf! Genießen Sie unsere leckeren Fischspezialitäten.

Pro Person: 21,90 €

Käse Spezial (ab 20 Personen)

Starten Sie herzhaft in den Tag und lassen die Sonne zusätzlich mit unseren leckeren Käsespezialitäten aufgehen!

Pro Person: 22,90 €



Der Tag beginnt (ab 20 Personen)

Marmelade, Honig, Schinken-Spargelröllchen, Serranoschinken auf Honigmelone, Salami, div. Salate, Schnitzel aus der Hähnchenbrust, Partyfrikadellen, Räucherlachs, Matjesfilet, Brötchen, Brot und Baguette, Butter und Quarkspeise. Rührei mit Bacon als Warmspeise.

Pro Person: 23,90 €



Dedesdorfer Schlemmerbuffet (ab 20 Personen)

Schinken- und Spargelröllchen, Kasseler, Räucherschinken, Räucherlachs und Matjesfilet, Käsespezialitäten, Eierplatte, Hähnchenbrustfilet, Partyfrikadellen, Fleisch-, Herings- und Geflügelsalat, Butter, Baguette, Schwarzbrot und Partybrötchen.

Pro Person: 22,90 €



Sylter Schlemmerbuffet (ab 20 Personen)

Räucher- und Graved Lachs, Forellenfilet, Matjesfilet, Serranoschinken auf Honigmelone, Schinken-Spargelröllchen, Tomate-Mozzarella, Käsespezialitäten, Hackepeter-Igel, Eierplatte, Schnitzel von Schwein und Hähnchen, Fleisch-, Herings- und Geflügelsalat, Brot, Baguette, Partybrötchen und Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce.

Pro Person: 27,90 €

Helgoländer Schlemmerbuffet (ab 20 Personen)

Räucher- und Graved Lachs, Räucheraal, Forellenfilet, Matjesfilet, Käsespezialitäten, Koch- und Räucherschinken, Partyfrikadellen, kleine Schweineschnitzel, div. Salate, Brot, Baguette, Partybrötchen und Butter, Mousse au Chocolat mit Vanillesauce.

Pro Person: 28,90 €

Norddeutsches Buffet (ab 25 Personen)

Schinken und/oder Spießbraten, Brat und/oder Sahnekartoffeln als Warmspeise.

Räucherlachs, Krabbenfleisch, Matjesfilet, Räucheraal, Forellenfilet, Käsespezialitäten, Tomate-Mozzarella, Schnitzel aus der Hähnchenbrust, Schinkenplatte, div. Salate, Brot, Baguette, Partybrötchen und Butter, Himbeertraum.

Pro Person: 29,90 €

Italienische Küche...

Eine kulinarische Reise!



Italia Appetitosa (ab 20 Personen)

Vorspeisen:

Anti Pasti, marinierte und gegrillte Zucchini und Auberginen, Paprika, gefüllte Paprika und Peperoni, geschmorte Champignons, div. Blattsalate mit Walnüssen, Cherrytomaten, Parmesan und Pesto, Parmaschinken auf Honigmelone, Tomate-Mozzarella, Carpaccio vom Rind, Ciabatta, Brot und Butter.

Hauptgericht:

Hähnchenbrust, gefüllt mit Parmaschinken, Spinat und Parmesan, Champignon-Spinat Lasagne, Schweinefilet im Speckmantel, Röstkartoffeln.

Dessert:

Joghurt-Pfirsich Creme.

Pro Person: 30,90 €

Italia Mattina (ab 20 Personen)

Vorspeisen:

Anti Pasti, marinierte und gegrillte Zucchini und Auberginen, Paprika, geschmorte Champignons, gefüllte Paprika und Peperoni, div. Blattsalate mit Walnüssen, Cherrytomaten, Parmesan, Parmaschinken auf Honigmelone, Tomate-Mozzarella, Carpaccio vom Rind, Ciabatta, Brot und Butter.

Hauptgericht:

Gedünstetes Lachsfilet und Scampi auf Tagliatelle in Pesto-Sahnesauce, Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikumsauce, gefüllte vegetarische Tortellini in Tomatensauce, Rosmarinkartoffeln.

Dessert:

Mandeltiramisu.

Pro Person: 31,90 €

Italia Sera (ab 25 Personen)

Vorspeisen:

Anti Pasti, marinierte und gegrillte Zucchini und Auberginen, Paprika, geschmorte Champignons, gefüllte Paprika und Peperoni, Oliven und Peperoni, Parmaschinken auf Honigmelone, Tomate-Mozzarella, Vitello Tonnato, Ciabatta, Brot und Butter.

Hauptgericht:

Schweinemedallions auf Gnocchi in Käse-Sahnesauce, kleine Schnitzel mit Serranoschinken und Salbei in Weißweinsauce, Weißweinsrisotto mit Gemüse überbacken.

Dessert:

Panna Cotta mit frischen Früchten.

Pro Person: 32,90 €

Änderungen und Ergänzungen sind selbstverständlich möglich.

Italienische Küche...

Eine kulinarische Reise:

Italia Tramonto (ab 25 Personen)

Vorspeisen:

Anti Pasti, marinierte und gegrillte Zucchini und Auberginen, Paprika, geschmorte Champignons, gefüllte Paprika und Peperoni, Oliven, div. Blattsalate mit Walnüssen, Pesto, Cherrytomaten und Parmesan, Parmaschinken auf Honigmelone, Tomate-Mozzarella, Vitello Tonnato, Ciabatta, Brot und Butter.

Hauptgericht:

Lachsfilet im Blätterteig, Schweinemedallions auf Gnocchi in Gorgonzolasauce, kleine Kalbsschnitzel mit Serranoschinken und Salbei in Weißweinsauce, gefüllte Tortellini in Tomatensauce, mediterranes Grillgemüse, Bratkartoffeln.

Dessert:

Tiramisu.

Pro Person: 35,90 €



Auf die Hand...

Leckerer zwischendurch!

Canapés

6 Stück pro Person (ab 20 Personen)

Häppchen, ausdekoriert auf Roggenbaguette:
Räucherlachs- und Heilbuttpralinen, Anti Pasti, Hähnchenbrust, Räucheraal, St. Albray und Serranoschinken.

Pro Person 14,90 EUR

Häppchen

5 Stück pro Person (ab 20 Personen)

Häppchen, ausdekoriert auf Roggenbaguette:
Schnittkäse, Camembert, Kochschinken, Räucherschinken und Räucherlachs.

Pro Person 8,90 EUR

Fingerfood

(ab 20 Personen)

Tomate-Mozzarella-Spieße, Feta-Zucchinirollchen, verschieden gefüllte Tarteletts, gefüllte Blätterteiglinge, kleine Schweineschnitzel, Partyfrikadellen, Schweinemedallions, Chicken Nuggets mit Ananas, Scampi auf Tomate, Datteln im Speckmantel, Mini Pizza, Hähnchen-Ananas-Spieße und Falafel.

Menge, Zusammenstellung und Preise auf Anfrage.

Lassen Sie sich Ihr individuelles Buffet von uns zusammenstellen!

Kombinieren und ergänzen Sie unsere leckeren Menüvorschläge ganz nach Ihrem persönlichen Gusto und Belieben!
Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres ganz individuellen Schlemmer-Menüs.

Hinweis nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Bezüglich unserer Hinweis- und Aufklärungsverpflichtung gemäß LMIV verweisen wir auf unsere Dokumentation „Information gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)“. Diese hängt deutlich sichtbar in unseren Räumlichkeiten zur Einsichtnahme aus. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein Exemplar zur persönlichen Verfügung. Sie finden diese Information außerdem auf unserer Homepage unter: www.campsen.com/Lebensmittelinformation/

Weitere Informationen zu unseren Leistungen und Menükarten finden Sie auf:
www.campsen.com



Campsen catering – service GbR
Bodo und Tanja Campsen
Landwürder Straße 32
27612 Loxstedt – Dedesdorf
Telefon: (04740) 346
Telefax: (04740) 347
E-Mail: catering@campsen.com
Internet: www.campsen.com



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.
Stand: 01. 11. 2022