

„Skandinavisches Luxus-Buffet“

Unser exklusives Skandinavisches Buffet unterscheidet sich von den anderen dadurch, dass gleichzeitig kalte und warme Spezialitäten angeboten werden.

- „Finnbiff“, geschabtes Rentierfleisch Lappländer Art mit Pilzen in einer Schmandcreme aus der Riesenpfanne
- Schweinefilet „Kivik-Art“ gefüllt mit Pilzen, Schinken, Kräutern und Brät an einer Apfelbratensauce oder Rahmsauce
- Rinderfilet am Stück gegrillt mit Kräuterbutter
- Kräuterhähnchenbrust in würziger Sauce aus dem Heißrauchofen
- Lachsfilet „Alta“ in einer Sahnesauce aus dem Holzbackofen
- Frische Flußkrebse mit Meerrettich-Schmand-Dip
- Grillspieß „Bergen“ mit frischem Lachs, Garnele und Tintenfisch in einer Thymianmarinade
- Norwegische Lachspfanne „Karasjokka“ mit Eismeergarnelen in einer Tomaten-Sahnesauce
- Kartoffelpfanne aus dem Holzbackofen
- Gemüsepfanne mit Käse überbacken

Auf Eis gelegt:

- Flusskrebse ganz und ausgelöst mit verschiedenen Dips
- Gravad Lachs Skandinavien mit Dip
- „Reker“ Garnelen ganz und ausgelöst mit Cocktailsauce
- Garnelen in Knoblauchcreme
- Matjeshappen in Kräuterdressing
- Gebeitzter Lachs „Padouk“ mit Rotholz veredelt
- Nordseekrabbensalat
- Matjes-Sahnetopf mit Apfel nach nordischer Art
- Kräuter-Heilbutt zitronengebeizt
- Feinster Roter Heringssalat
- Lachs-Seeteufel-Terrine
- Dorsch-Räucheraal-Terrine
- Bunter Matjessalat
- Kabeljau-Krebs-Terrine
- Lachs-Räucherlachs-Terrine

Wurst- und Schinken-Buffet mit Spezialitäten

- Elchsalami - Rentiersalami
- Elchwurst - Rentierschinken

Käsebuffet mit skandinavischen Spezialitäten, Salatbuffet und original „Lagkage“ Beerentorte mit Kaffee

