



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 – 56 66 74 | Mail: [kanue@online.ms](mailto: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 – 56 66 74 | Mail: [kanue@online.ms](mailto:kanue@online.ms)

**KaNÜ**  
*Event-Location mit Fördeblick*

*Wir zapfen frisches*

