



UNSERE BUFFETS INKL. GETRÄNKEPAUSCHALE

FEIERLICHKEITEN JEDLICHER ART

AB 45 PERSONEN / BIS 150 PERSONEN

REINBEKER REDDER 53 21031 HAMBURG

TEL. : 040 739 27 127 FAX: 040 739 27 256

www.das-treibhaus.de

info@das-treibhaus.de

BUFFET „TREIBHAUS“

79,00 EURO PRO PERSON, INKL.
GETRÄNKEPAUSCHALE

CHAMPIGNONCREMESUPPE

IM GANZEN POCHIERTE LACHSFORELLE MIT SAHNEMEERRETTICH

PUTENFILET IN COGNAC-PFEFFERRAHMSAUCE

SCHWEINEBRATEN

SPARERIBS – MARINIERT IN ROTWEINSAUCE, DAZU HAUSGEMACHTE BBQ SAUCE

KARTOFFELKROKETTEN

GEMÜSEREIS

FRISCHES GEMÜSE DER SAISON MIT SAUCE HOLLANDAISE

RÄUCHERLACHS MIT SAHNEMEERRETTICH

GRAVED LACHS MIT SENF-HONIG SAUCE

HONIGMELONE MIT KATENSCHINKEN

ITALIENISCHE ANTIPASTI (HAUSGEMACHT)

REICHHALTIGE INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

TREIBHAUS QUARK-CREMEZAUBER

HAUSGEMACHTER FRISCHER OBSTALAT

ZUM BUFFET SERVIEREN WIR IHNEN :

STANGENWEISSBROT, VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER

REMOULADENSAUCE UND HAUSGEMACHTE DRESSINGS

BUFFET „MAGNOLIE“

87,00 EURO PRO PERSON, INKL.
GETRÄNKEPAUSCHALE

TOMATENCREMESUPPE MIT SAHNEHAUBE

GRATINIERTES SCHWEINEFILET MIT CHAMPIGNONS AUF ZUCHINIGEMÜSE

PUTENBRUSTFILET INDISCH IN CURRY-FRUCHTSAUCE

GEDÜNSTETER LACHS UND ROTBARSCHMEDAILLIONS, AUF FEINEM BLATTSPINAT

BUNTE BANDNUDELN

GEMÜSEREIS

KARTOFFELGRATIN

RÄUCHERLACHS MIT SAHNEMEERRETTICH

GRAVED LACHS MIT SENF-HONIG SAUCE

GERÄUCHERTE MAKRELENHAPPEN

HONIGMELONE MIT KATENSCHINKEN

ITALIENISCHE ANTIPASTI (HAUSGEMACHT)

ROASTBEEF - ROSA GEBRATEN -

TOMATE MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM

REICHHALTIGE INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

GARNIERT MIT SCHAFSKÄSE UND THUNFISCH

TREIBHAUS QUARK - CREMEZAUBER

HAUSGEMACHTER FRISCHER OBSTALAT

ZUM BUFFET SERVIEREN WIR IHNEN :

STANGENWEISSBROT, VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER

REMOULADENSAUCE UND HAUSGEMACHTE DRESSINGS

BUFFET "MITTELMEER"

99,00 EURO PRO PERSON, INKL.
GETRÄNKEPAUSCHALE

ITALIENISCHE MINISTRONE

TAGLIATELLE "FRUTTI DE MAR "

IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATENE SCAMPIS

BUNTE PASTA IN GORGONZOLASAUCE

WILDLACHS IM GANZEN POCHIERT, MIT SAHNEMEERRETTICH

GEDÜNSTETER LACHS UND ZANDERFILET, AUF FEINEM BLATTSPINAT

HÄHNCHENBRUSTFILET IM DIJON-SENF KNUSPERMANTEL

CALAMARIS AUF SAFRANREIS

HONIGMELONE MIT KATENSCHINKEN

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

ITALIENISCHE ANTIPASTI (HAUSGEMACHT)

TOMATE MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM

REICHHALTIGE INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL

SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLESAUCE

HAUSGEMACHTER FRISCHER OBSTESALAT

ZUM BUFFET SERVIEREN WIR IHNEN :

CIABATTA, WEIZENMETERBROT UND BUTTER

AIOLI UND HAUSGEMACHTE DRESSINGS

BUFFET "TREIBHAUS GOURMET"

109,00 EURO PRO PERSON, INKL.
GETRÄNKEPAUSCHALE

KARTOFFELCREMESUPPE MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN

IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATENE SCAMPIS

RINDERMEDAILLONS IN COGNAC-PFEFFERRAHMSAUCE

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS MIT CUMBERLANDSAUCE

LAMMFILET

BUTTERBOHNEN IM SPECKMANTEL

GEMÜSEREIS IN LEICHTER TOMATENSAUCE

KARTOFFELGRATIN

REGENBOGENFORELLE IM GANZEN POCHIERT, MIT SAHNEMEERRETTICH

RÄUCHERLACHS MIT SAHNEMEERRETTICH

GRAVED LACHS MIT SENF-HONIG SAUCE

GERÄUCHERTE MAKRELENHAPPEN

TOMATE MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM

REICHHALTIGE INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL

GROSSES SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

GARNIERT MIT THUNFISCH UND SCHAFSKÄSE

COLE SLAW (AMERIKANISCHER WEISSKOHLSALAT)

HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLESAUCE

HAUSGEMACHTER FRISCHER OBSTALAT

ZUM BUFFET SERVIEREN WIR IHNEN :

STANGENWEISSBROT, VERSCHIEDENE BROTSonnen UND BUTTER

REMOULADENSAUCE UND HAUSGEMACHTE DRESSINGS

GETRÄNKEPAUSCHALE

SEKTEMPFANG

SOFTGETRÄNKE

BIER VOM FASS

ROTWEIN

WEIßWEIN

WAHLWEISE HEISSGETRÄNKE

DIE PAUSCHALE ENTHÄLT ALLE OBEN AUFGEFÜHRTEN GETRÄNKE FÜR 8 STUNDEN

AB VERANSTALTUNGSBEGIN

ÖFFNUNGSZEITEN:

TÄGLICH 17.30 – OPEN END

KÜCHE:

MONTAG – DONNERSTAG 17.30 - 22.30 UHR

FREITAG & SAMSTAG 17.30 - 23.00 UHR

SONN – UND FEIERTAGS 13.00 - 22.00 UHR

SONN – UND FEIERTAGS BRUNCH 10.00 - 14.00 UHR