



Menü- und Buffetvorschläge

Tower-Restaurant-Café

Ansprechpartner: Sven Szaguhn

Telefon: 04122 - 4030173

www.tower-restaurant.de





Frühstück

Kaffee, Tee, Milch,
Orangensaft und Multivitaminsaft

Verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig

Müsli, Quarkspeise, Frische Früchte

Gemischte Aufschnittplatte
Fleischsalat

Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich

Käseauswahl

Tomate-Mozzarella

Brot und Brötchen
Butter

Rührei, Speck und Würstchen

Preis pro Person € 15,20



Menüs

Frühling

Rauchforellenmousse
auf buntem Kressesalat

*

Spargelsüppchen mit Kräuternocken

*

Lammrücken im Tramezzini-Mantel
Rosmarinjus
sautierter Junglauch und Kirschtomate
Bärlauch-Risotto

*

Dreierlei vom Rhabarber

€ 36,90

Sommer

Pochiertes Ei auf Wildkräutersalat

*

Zuckerschotensuppe mit Seeteufelbäckchen

*

Filetsteak auf gebratenen Pfifferlingen
Barolojus
Risolée-Kartoffeln

*

Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer
Vanilleeis

€ 35,50



Herbst

Gesulztes vom Eisbein auf dreierlei von der Bohne
Kerbelschaum

*

Klare Fischsuppe mit Miesmuschel
Wan Tan

*

Ossobuco mit Ratatouille
Polenta

*

Roquefortbirne mit Haselnuss-Eis

€ 37,50

Winter

Steinpilzcremesuppe

*

Gänselebermousse auf Apfelchutney
Winterliche Blattsalate

*

Tranchen vom rosa gebratenem Hirschrücken
Cassisjus,
Rotkohl mit Mandeln
Selleriepürée

*

Traubengelee mit Sauerrahmeis
und Blutorangen-Sabayon

€ 38,90



Brunch

Kaffee, Tee, Milch,
Orangensaft und Multivitaminsaft

Verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig

Müsli, Quarkspeise, Frische Früchte

Gemischte Aufschnittplatte, Zwiebelmett
Roastbeef, Remouladensauce
Kleine Frikadellen

Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich

Tomate-Mozzarella

Käseauswahl

Brot und Brötchen
Butter

Rührei, Speck und Würstchen
Schweinefilet im Ganzen gebraten*
auf buntem Gemüse
Schalottensauce
Bratkartoffeln und Kroketten

Rote Grütze
mit Vanillesauce und flüssiger Sahne

Preis pro Person € 21,80

*ab 35 Personen bieten wir Ihnen gern eine 2. Sorte Fleisch an:
Geschmorte Putenoberkeule



Kalt – Warmes Buffet Tempelhof

Kalt

Roastbeef von der Holsteiner Färs, Remouladensauce
Sauerfleisch vom Schweinenacken
Brathering süß-sauer eingelegt
Partyfrikadellen
Feine Mettwurst, Katenschinken, Zwiebelmett, Pfefferbeißer

Carpaccio von Strauchtomaten
Frische Gartensalate der Saison

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelschmand
Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich

Brotauswahl und Butter

Warm

Burgunderbraten, Schalottensauce
Gemüseauswahl der Saison
Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln

Dessert

Schweizer Sahnereis mit Pflaumensauce

Preis pro Person € 23,90



Kalt – Warmes Buffet Heathrow

Kalt

Roastbeef von der Holsteiner Färse, Remouladensauce
Geräucherte Putenbrust
Melonenschiffchen mit Katenschinken
Partyfrikadellen

Carpaccio von Strauchtomaten und Mozzarella
Gefüllte Eier
Blattsalate der Saison in Balsamico-Dressing

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelschmand
Auswahl von Räucherfischen, Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dillsauce
Ganzer pochierter Lachs (ab 35 Personen) sonst ganze Lachsforelle

Käseauswahl
Brotauswahl und Butter

Warm

Rührei mit Nordsee Krabben
Zarter Rinderbraten, Rahmsauce
Schweinefilet im Ganzen gebraten auf frischen Champignons
Gemüse der Saison
Bratkartoffeln, Kroketten, Salzkartoffeln

Dessert

Bayerisch Creme mit Himbeermark
Frischer Obstsalat

Preis pro Person € 29,90



Kalt – Warmes Buffet Leonardo da Vinci

Kalt

Anti Pasti von Paprika, Zucchini und Möhre
Champignons mit Frischkäse gefüllt
Rucolasalat mit Kirschtomaten in Balsamico und Parmesanspänen
Couscous Salat
Romatomaten mit Mozzarella und Pesto
Bruschetta

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Kapern
Meeresfrüchtesalat
Kanarischer Kartoffelsalat
Vitello Tonato
Serranoschinken mit Cantaloupemelone

Italienisches Käsebrett
Brotauswahl und Butter

Warm

Schweinerollbraten mit Salbei und Parmaschinken gefüllt
Hähnchenbrust Milanese, auf Bandnudeln
Zartes Lammragout in Schalotten-Olivensauce
Pflaumen im Speckmantel
Blattspinat mit Knoblauch, Rosinen und Mandelstiften
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Frischer Obstsalat mit Amaretto
Tiramisu

Preis pro Person € 35,90



Kalt – Warmes Buffet Charles de Gaulle

Kalt

Anti pasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Balsamicoschalotten

Bunte Blattsalate

Gurkensalat mit Dill

Carpaccio von Strauchtomaten und Mozzarella

Roastbeef „kalt“ mit Remoulade

Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat

Schweinemedallions mit feiner Leberfarce

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Räucherfischauswahl mit Lachs, Heilbutt und Forelle

Stremellachs

Lachspralinen mit Pesto und Limone gegart

Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dillsauce

Salat von Flusskrebsschwänzen

Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

Warm

Lammhüfte rosa gebraten

Rindertafelspitz auf Bouillongemüse

Scampifanne mit Wokgemüse

Bohnen-Tomatengemüse

Bratkartoffeln, Reis, Petersilienkartoffeln

Dessert

Nocken von braunem und weißem Mousse

Eisbombe mit frischem Obstsalat

Preis pro Person € 41,50



Grillbuffet „Klassisch“

Vorspeisen

Knackige Blattsalate in Senf-Honigdressing
Salat von Strauchtomaten und Zwiebeln
Coleslawsalat
Bunter Nudelsalat mit Nüssen und Rauke
Kartoffelsalat

Vom Grill

Kleine Rindersteaks aus der Hüfte
Marinierter Schweinerücken
Knusprige Chicken Wings
Rostbratwürstchen
Gebackener Schafskäse in der Alufolie mit Oliven und Tomaten

Beilagen & Dips

Rosmarinkartoffeln
Baked Beans
BBQ Sauce, Senf, Ketchup

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce in kleinen Gläsern

Preis pro Person € 25,90



Grillbuffet „Exclusive“

Vorspeisen

Rote Beetesalat mit Äpfeln
Paprikasalat mit Hirtenkäse und Birne
Rucola mit Parmesan-Nussdressing
Anti Pasti von Paprika und gefüllten Champignons
Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten und Zucchini
Eingelegte Pellkartoffeln in Kräuterschmand

Vom Grill

Marinierte Rumpsteaks
Schweinefilet in Kräuter-Öl
Hähnchenbrustspieße „Teriaky“
Lachsfilet auf buntem Gemüse
Grillkäse mit frischen Kräutern
Chorizo- und Merguezwurst

Beilagen & Dips

Katalanische Kartoffeln mit Sauerrahm
Grilltomaten, Balkangemüse
BBQ-Sauce, Senf, Ananas-Curry- Dip, Parmesanbutter
Baguetteauswahl

Dessert

Pfirsich-Mango-Mousse
Vanille-Eisrolle mit Kirschsauce

Preis pro Person € 31,90



Grillbuffet „Gourmet“

Vorspeisen

Ananas-Gurkensalat mit Shrimps
Pasta-Salat mit Schafskäse und Frühlingslauch
Porree-Apfelsalat in Yoghurt
Salatherzen in Caesardressing
Hausgemachte Antipasti

Vom Grill

Rib-Eye Steak
Streifen von der Entenbrust
Marinierte Lammhüfte im Ganzen, tranchiert
Garnelenspieße
Chorizowurstchen

Beilagen & Dips

Criss Cuts (Waffelkartoffeln)
Rosmarinkartoffeln mit Salsa Verde
Geröstetes Karotten-Sellerie-Gemüse mit Sesamöl

Ciabatta
Parmesan- und Tomatenbutter
Röstzwiebel-Schmand, BBQ-Sauce, Trüffelmayonnaise

Dessert

Vianetta-Eisrolle, die mit dem „Knack“
Tirami Su
Frische Beeren der Saison

Preis pro Person € 38,90



Vorspeisen

	€
Kalt:	
Carpaccio von der Marschfärsse mit Rucola-Salat, Creme fraiche	8,40
Antipastivariation:	7,90
Paprika, Zucchini, Aubergine, gefüllte Champignons, Tomate-Mozzarella, Melone mit Parma-Schinken, Balsamico-Schalotten und Ciabattabrot	
Räucherfischsteller mit: Lachs, Forelle, Räucheraal auf Rührei, Rauchgarnele, Baguette und Butter	8,50
Geräucherte Entenbrust an Blattsalaten, Cumberlandsauce Baguette und Butter	8,60
Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Baguette und Butter	7,30
Cocktail von Büsumer Krabben, Baguette und Butter	6,90
Blattsalate in Apfel-Kürbiskernöldressing, Baguette	4,30
Roma-Tomate mit Mozzarella und Ciabatta	4,90
Warm:	
Scampis gebraten, auf Peperonata, Bandnudeln	8,40
Spanferkelrack auf Steckrübenmus, Senfschaumsauce	7,60
Gratinierter Ziegenkäse, Rucolasalat und Kirschtomaten	6,90



Suppen

	€
Tomatencremesuppe mit Fleischklößen und Pesto-Sahne	4,40
Karotten-Ingwercremesuppe mit Gemüsebrunoise, Sahnehaube	4,50
Creemesuppe vom Junglauch, Fleischklöße, Sahnehaube	4,60
Brokkolisamtuppe, Fleischklöße, Sahnehäubchen	4,60
Holsteiner Hochzeitssuppe, Eierstich, buntes Gemüse, Klöße	4,80
Geflügelkraftbrühe mit bunter Gemüseeinlage	4,80
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croûtons	4,80
Klare Tomatensuppe mit Gemüsebrunoise	5,20
Büsumer Krabbensuppe mit Cognac-Sahne	5,40

Saisonale Suppen

Steckrübensüppchen mit gebratenen Speckstreifen	4,80
Spargelcremesuppe, Fleischklößchen und Sahnehaube	4,80
Kürbiscremesuppe	4,80



Hauptgerichte

	€
Rinderroulade, Rahmsauce, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen, Petersilienkartoffeln	14,90
Braten von der Putenoberkeule, Schalottensauce, Rotkohl, Leipziger Allerlei, Kroketten und Salzkartoffeln	14,50
Rinder-und Burgunderbraten, Champignonsauce, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten	17,30
Rindertafelspitz, Apfel-Meerrettichsauce, Prinzessbohnen und Kartoffeln	17,40
Zarte Lammkeule, Rosmarinjus, Ratatouille und Bohnen, Kräuterkartoffelecken	16,90
Halbe Bauernente, Thymiansauce, Rotkohl und Rosenkohl, Kartoffelklöße	19,80
Schweinefilet im Ganzen, Sauce Bernaise und Schalottensauce, bunte Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln	17,60
Entenbrust rosa gebraten, Orangensauce, bunte Gemüseauswahl, Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Kroketten	19,20
Geschnetzeltes „Stroganoff Art“, mit Rote Bete, Gewürzgurke, Reis und Kartoffeln	17,60
Zanderfilet gebraten, Hummersauce, Rahmspitzkohl, Reis und Kartoffeln	16,90
Rinderfilet im Ganzen, Schalottensauce, Sauce Bernaise, bunte Gemüseauswahl, Gratin und Kroketten	24,90

Saisonal

	€
Geschmorte Wildschweinkeule, Wacholdersauce, gebackene Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten und Kartoffeln	19,40
Damhirschkeule, Cassis-Sauce, gefüllter Pfirsich, Gemüse der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln	18,90
Geschmorte Rehkeule, Waldpilzsauce, gebackene Birne, Brokkoli, Rotkohl, Kroketten und Petersilienkartoffeln	19,80
Holsteiner Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler, Backe oder Bauchspeck, Salzkartoffeln und süße Kartoffeln	15,90



Desserts

	€
Schokoladen-Parfait mit Schwarzwälder Kirschen	5,90
Weißes und dunkles Schokoladenmousse auf Vanillesauce garniert mit frischen Früchten	5,30
Frischer Obstsalat mit einer Kugel Vanilleeis	5,40
Gefüllte Babyananas unter der Baiserhaube	7,10
Vanillepudding mit Schokoladensauce	4,10
Holsteiner Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis	4,50
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	4,10
Panna Cotta im Whiskybecher mit Erdbeersauce	4,90
Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert	5,40
Grießmousse auf Portweinpflaumen	4,90
Gefüllter Crêpe mit Vanilleeis und Orangensauce	6,40
Vanilleeis wahlweise mit: heißen Himbeeren, Pflaumen, Schattenmorellen oder Schokoladensauce	4,90

Saisonal

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,40
--	------



Schnittchen

Graf Zeppelin

€

belegt mit:

- Zwiebelmett
- feiner Holsteiner Mettwurst
- geräucherter Putenbrust auf Waldorfsalat
- gekochtem Ei
- Räucherlachs auf Rührei
- Schnittkäse
- Geramont

7 Stück pro Person 14,00

Cesna

belegt mit:

- Holsteiner Katenschinken, Melone
- Matjestatar
- Roastbeef
- Rauchforelle auf Strauchtomate
- Räucherlachs auf Rührei
- Käsecreme
- Kasseler auf Waldorfsalat

7 Stück pro Person 15,20

Concorde

belegt mit:

- Roastbeef
- Medaillon vom Schweinefilet
- rosa gebratener Entenbrust auf Waldorfsalat
- Krabbensalat
- Räucheraal auf Rührei
- Räucherlachs
- französischem Weichkäse

7 Stück pro Person 19,20

Diese Angebote gelten ab einer Mindestbestellmenge von 10 Personen.