

BUFFET

VORWEG

„RÄUCHEREI“

Geräucherter Seehecht auf Rotkrautsalat, mit Meerrettich & Frisee

„SALAT - BAR“

Bunte Blattsalate mit versch. Hausgemachten Dressings, Gemüse und vielen leckeren Toppings

„BOULETTE“

Hausgemachte Frikadellen aus Rinderhack & Pulled Pork, mit BBQ-Senf Sauce und hausgemachtem Kartoffelsalat

„BROT & BUTTER“

Brötchen Rad, versch. Brotsorten & Baguette, mit Butter & hausgemachten Dips

„FETA“

Rote Beete Salat, mit französischem Schafskäse, eingelegten Blaubeeren, Rucola & karamellisierten Nüssen

HAUPTGANG

„SMOKED DUCK“

Geräucherte Barbarie Entenkeule mit gebratenen Brotnödeln & Preiselbeer Rotkohl

„HECHT IM KREN“

pochierter Seehecht in Preiselbeer Meerrettich Rahm, mit gebratenen Drillingen & Lauchgemüse

„GRÜNKOHL“

In Bier geschmorte Schweineschulter auf Apfelgrünkohl, mit geschmorten Perlzwiebeln

„VEGI“

Gebratene Polenta mit Tomatensugo, Parmesan und Rucola Pesto

„PULLED PUTE“

12h geräuchertes & gezupftes Putenfleisch in Pflaumen BBQ Soße, mit Coleslaw und hausgemachten Burger Brötchen



DANACH

„KÄSEKUCHEN“

Cheesecake Mousse im Weckglas mit Knusper Granola und eingelegten Heidelbeeren

„PROFITEROLES“

Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt und mit Schokolade überzogen

„ARME RITTER“

Hausgemachter Brotpudding, mit Rote Grütze und Vanillesoße



BUFFET

VORWEG

„PLATTEN KÜCHE“

Große Auswahl an Wurst und Käse Spezialitäten von nah und fern, mit verschiedenem Brot und Brötchen mit Butter & Hausgemachten Dips

„BROT & BUTTER“

Brötchen Rad, versch. Brotsorten & Baguette, mit Butter & hausgemachten Dips

„SALAT - BAR“

Bunte Blattsalate mit versch. Hausgemachten Dressings, Gemüse und vielen leckeren Toppings

„MEER & MEHR“

Versch. Geräucherte Fische, mit eingelegtem Gemüse & Remoulade, confierte Garnelen mit Aioli, Matjes Tipp mit Pumpernickel,

„ROAST BEEF“

Hauch dünn geschnittenes Roastbeef mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffel Knusper

HAUPTGANG

„WILDE KÖNIGSBERGER KLOPSE“

Hirschfleischbällchen in Preiselbeer Meerrettich Rahm mit gerösteten Mandeln, buttrigem Kartoffelstampf und gerösteter Roter Beete

„GERÄUCHERTE PUTENKEULE“

ausgelöste Putenkeule 24h eingelegt und schonend geräuchert, mit geröstetem Gemüse aus dem Bratensaft

„ OCHSENBÄCKCHEN“

24h in Rotwein Geschmort mit Rahm Porree

„SCHWEINEBRATEN“

Zarter Schweine Braten in Bier geschmort mit Jus, Apfel-Grünkohl und geräucherten Kartoffeln

„FLAMMLACHS“

Heiß geräucherter Lachs mit getrüffeltem Rahm Spinat und Fregola Sarda Tostatda (Nudelrisotto)

„VEGAN“

Kichererbsen Frikadellen mit Gemüse Cous Cous und Minz – Chili Joghurt & Tomaten Salsa



DANACH

„KÄSEKUCHEN“

Cheesecake Mousse im Weckglas mit Knusper Granola und eingelegten Heidelbeeren

„PROFITEROLES“

Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt und mit Schokolade überzogen

„ARME RITTER“

Hausgemachter Brotpudding, mit Rote Grütze und Vanillesoße



#BUFFET

VORWEG

„RÄUCHERFISCH - SALAT“

Leckerer Salat von versch. Geräucherten Fischen und Meeresfrüchten in leichter Vinaigrette, auf Rotkrautsalat und Sauerrahm

„SALAT - BAR“

Bunte Blattsalate mit versch. Hausgemachten Dressings, Gemüse und vielen leckeren Toppings

„PLATTEN KÜCHE“

Auswahl an Wurst und Käse Spezialitäten von nah und fern, mit verschiedenem Brot und Brötchen mit Butter & Hausgemachten Dips

HAUPTGANG

„COQ AU POMME“

Hähnchenkeule in Apfelmost eingelegt & geschmort, mit Waldpilz-Polenta & Relish von gegrillter Paprika

„HECHT IM KREN“

pochierter Seehecht in Meerrettich Rahm, mit gebratenen Drillingen & Gemüse Julienne

„GRÜNKOHL“

In Bier geschmorte Schweineschulter auf Apfelgrünkohl, mit geschmorten Perlzwiebeln

„VEGI“

Penne mit Rucola Pesto, confierten Kirschtomaten und Mozzarella

„PULLED PORK BOULETTE“

Unsere Hausgemachten Frikadellen aus Rinderhack & Pulled Pork in Senf Jus mit Kartoffelstampf



DANACH

„KÄSEKUCHEN“

Cheesecake Mousse mit Knusper Granola und eingelegten Heidelbeeren

„PROFITEROLES“

Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt und mit Schokolade überzogen

„ROTE GRÜTZE & VANILLE SOBE“



#BBQ BUFFET

VORWEG

„Nacho Deluxe“

Tortilla Chips mit versch. homemade Toppings: Salsa, Guacamole, Sour Cream, Nacho Cheese Sauce, & Jalapenos

„Chili con Carne“ mit Sour Creme

„BBQ Wraps“

Mit geräuchertem Fleisch, Coleslaw und Pickles

„Smoked Salmon“

Unser heißgeräucherter Lachs mit Rotkraut Salat, Meerrettich und Sour Cream

„Salat Bar“

Versch. Hausgemachte Angemachte Salate a la Mampfy

Mampfy's Caesar mit Knoblauch Dressing und knusprigen Brotbröseln

Bunte Blattsalate mit leckeren Toppings

Mampfy's Toasted Bread

Unsere leckeren gerösteten Burgerbuns, mit Baconbutter & versch. Dips



HAUPTGANG

„Pull IT!!!“

Pork, & Pute Schonend geräuchert & gezupft mit unserer BBQ Soße

„Spicy Grilled Chicken“

in Buttermilch & Hot Sauce eingelegte, gegrillte Hähnchen Teile

„Beef Ribs“

Butterzarte 24h gegarte Rinderrippe mit Mampfys rauchiger BBQ Soße

„Casserole“

Süßkartoffel Auflauf mit Chili, Knoblauch, Cheddar & Brotbröseln

„FRITTEN“

Unsere leckeren Fritten mit Smoked Paprika und vielen leckeren hausgemachten Dips

„SIDES“

Smoked Potato, gegrillte Maiskolben & Stampfy

DANACH

„Bakery“

Brownies, Muffins & Cookies

„Milk Shake“

Versch. Kleine hausgemachte Milchshakes

„Cheesecake Mousse“

mit Knusper Granola und eingelegten Heidelbeeren



FAMILYSTYLE

GRUSS AUS DER KÜCHE

Geröstete Brotecken mit unseren hausgemachten Dips

Süß Saures Rote Beete Süsschen mit Kräuterschmand

HAUPTGANG

Im Familystyle, alles in die Mitte auf den Tisch zum selbst bedienen & Teilen

„PULLED PORK“

geräucherte und gezupfte Schweineschulter in BBQ Soße mit einer Auswahl an hausgemachten Burger Brötchen, Coleslaw & Rotkrautsalat mit grobem Senf & Meerrettich

„VEGI - QUESADILLA“

Gebratener Tortilla Fladen gefüllt mit Mais, Tomaten & gerösteter Paprika, Cheddar & Mozzarella, dazu, Salsa, Avocado Ranch & unsere Sour Cream

„FRIED CHICKEN“

in Buttermilch eingelegt & knusprig ausgebacken, mit MamPFy's Süß-Sauer & HOT Sauce dazu unser leckerer Stampfy mit Bratensaft & Röstzwiebeln



AUSSERDEM

„THE PITCHER“

3 Pitcher (1,7L) mit einem Bier Ihrer Wahl sind im Preis inbegriffen

