



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge - *bereits ab 20 erwachsene Personen

Buffet „Klassisch“

Vom Warmen Buffet:

Suppentopf „ ländliche Art “

Schweinekrustenbraten für Sie am Buffet geschnitten, Rahmsauce

Gemüse vom Markt, Rissolle – Kartoffeln

Vom Kalten Buffet:

Forellenfilet geräuchert, Graved Lachs mit Dill-Senf-Honig-Sauce

Ammerländer Rauch – Platte mit Mettwurst,

Katenrauchschinken und hausgeräucherten Schweinefilet

Scheiben von der Hähnchenbrust und gefüllte Eier

Geflügelsalat, Salat von Früchten mit Tiger-Shrimps und Curry

Schokoladencremespeise und Vanillesauce

Deutsches Käsebrett

Brotkorb & Butter

*ab 20 Personen

35,00 €

Buffet „Rustika“

Vom Warmen Buffet:

Gulaschsuppe mit Brotkorb und Wagenrad, Butter

Schweinekrustenbraten für Sie am Buffet geschnitten, Rahmsauce

grüne Bohnen, Karottengemüse, Blumenkohl mit Sauce Polonaise,

Putensteak und Speckstreifen in Rosmarin gebraten, Tomatensauce

Gratin – Kartoffeln

Pommes Risolée mit Frühlingslauch

Vom Kalten Buffet:

Lollo – Rosso in Himbeer – Dressing

Blattsalate mit italienischem Joghurt – Kräuter – Dressing

Kopfsalat mit Joghurt-Dressing

Tomatensalat

Ammerländer Rauch – Platte mit Mettwurst, Katenrauchschinken und hausgeräucherte

Schweinefilet

Hackepeterigel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Deutsches Käsebrett (inkl. 3,00 €) dazu Brotkorb & Butter

*ab 20 Personen

39,30 €



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge - *bereits ab 20 erwachsene Personen

Buffet „Milano“

Serviert: Cremesuppe von Waldpilzen mit Kräutercremefraiche und Croûtons

Vom Kalten Buffet:

Beizlachs mit Dill-Senf-Honigsauce, Geräucherter Schwertfisch mit Fenchel-Orangensalat
Marinierte Shrimps mit Knoblauchmayonnaise
Kaltes Roastbeef mit selbst eingelegtem Gemüse an hausgemachter Mayonnaise mit Senf
Italienischer Zibello-Schinken mit Kopfsalatherzen und Cantaloup-Melone, Brotkorb & Butter

Vom Warmen Buffet:

Knusprige Fischauswahl vom Markt mit Basilikum, Basmati-Reis
Gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse und Rosmarinöl, Nudeln
Am Buffet geschnitten: Spanferkelbraten mit Lorbeer, Wacholder, Zitronenmelisse,
Rotweibirne, Batata (Süßkartoffelgratin, kartoffelähnliche Frucht, leicht süßlich)

Vom Dessert Buffet:

Erdbeersuppe mit Mascarpone-Eis, Cassata mit ausgesuchten Früchten an Passionsfruchtsauce

*ab 35 Personen

€uro 48,40

Italienisches Buffet „Toska“

Serviert: Leichte Karottencreme mit Lauch und Streifen vom Red - Snapper

Vom Kalten Buffet:

Schweinefiletbraten in der Rosmarinkruste
3 Sorten Anti Pasti, Tomaten- Mozzarella- mit Basilikum, Pfifferling - Nudel – Salat
Cantaloupemelone mit Parmaschinken, Coppa und Salami,
Lollo – Rosso in Himbeer Dressing, Blattsalate mit italienischen Joghurt- Kräuter- Dressing
Tomatensalat, Salat von weißen Bohnen und Thunfisch
Terrine von Lachs und Zander, Shrimps auf leichter Knoblauchmayonnaise

Vom Warmen Buffet:

Rotbarschfilet gebraten auf Weißweinsauce
Piccata „Mamma Mia (Schweinefilet in Käse – Eihülle gebraten)
grüne Tagliatelle, Kartoffelgratin
Gemüseauswahl: Auberginen, Zucchini, Karotten, Broccoli, Fenchel

Vom Dessert Buffet:

Amarettocreme, Cassata-Eisbombe mit Obstsalat,
Italienische Käseauswahl (inkl. 4,50 €) Brotkorb & Butter

*ab 35 Personen

41,70 €



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge - *bereits ab 20 erwachsene Personen

Buffet „Buten-Bremer“

Vom Kalten Buffet:

Forellenfilet geräuchert
Hausgebeizter Norweger Fjord - Lachs
Shrimps auf leichter Knoblauch – Mayonnaise mit Basilikum
Truthahnmedaillons mit exotischen Früchten
Ananas – Sellerie – Salat in Champagner - Dressing

Vom Warmen Buffet:

Spanferkelkrustenbraten ab 35 Personen (**oder** gepökelter Schweinebraten 20 bis 35 Personen)
Norweger Fjordlachs gebraten
Broccoli, Fenchel, Zucchini
Sahnekartoffeln, Risolée - Kartoffeln

Vom Dessert Buffet:

Rote Grütze und frischer Obstsalat
Deutsche Käseauswahl mit Brotkorb & Butter

*ab 20 **oder** 35 Personen

34,50 €

Buffet „ Neustadt “

Vom Kalten Buffet:

Tomate Mozzarella
Lachs, Forelle und Nordsee – Krabbenfleisch
Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing und Mandarinenfilets
Feldsalat mit Kräuterdressing und Croûtons
Blattsalate mit italienischem Dressing, Champignons und Nüssen
Brotkorb und Butter

Vom Warmen Buffet:

Kräuterrahmsuppe mit feinem vom Huhn
Norweger Fjord – Lachs
Braten vom Spanferkel
Entenbraten
Gemüse der Jahreszeit
Bandnudeln, Rissolle – Kartoffeln
Schnittlauch-Sauce, Rahmsauce, Orangensauce

Vom Dessert Buffet:

Vanille – Eis, Schokoladen – Eis, heiße Kirschen und Schlagsahne

*ab 20 Personen

43,60 €



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge - *bereits ab 20 erwachsene Personen

Spanisches Buffet „Katalana“

Suppe Ihrer Wahl: (vom Buffet)	Consommé von der Ente mit Pfirsich oder Kräutercreme mit Meeresfrüchten oder Klare Suppe vom Huhn mit Safran, Thymian, Oliven, Huhnfleisch oder Gazpacho (Kalt: Weißbrot, Grüner Paprika, Tomate, Gurke)
warmes Buffet:	Barsch mit Mangold und Tomate, Knoblauch Kichererbsen mit Bauchspeck Spanferkelbraten mit Lorbeer, Wacholder, Zitronenmelisse, Rotweibirne Arroz negro (Rundkorn Reis mit Olivenöl, Zitrone, Tomate Weißwein...) Batata (Süßkartoffelgratin, Kartoffelähnliche Frucht, leicht süßlich)
Gemüseauswahl:	Zucchini, Kürbis, Paprika, Mangold, Lauch, Tomate
Tapas Bar:	Schweinefiletbraten in der Rosmarinkruste Anti Pasti von Steinpilzen, Champignons und getrockneten Tomaten Pimientos de Padrón, Oliven, Mandeln, Meersalz Artischocken in Essig, Chicoree mit Sardellen Shrimps auf leichter Aoili Thunfisch mit gebratenen Paprikas Kaisergranat, Herz- und Miesmuscheln Tintenfisch mit Sommersalat 3 Sorten Paprikawurst: Chorizo Tradition, Rosario Picante, Iberico Pata Negra Searrano -Schinken im Schinkenständer an süßer Melone Tomaten – Schafskäse – Salat mit rotem Basilikum Blattsalate mit Anis-Nelken-Zimt-Dressing Kopfsalat mit Joghurt – Kräuter – Dressing Salat von Linsen und Birnen mit Rauchente Gurkensalat mit Milch, Zwiebeln und Dill
Dessert:	Creme catalana (Cremespeise mit Vanille und Splittercaramel) Mandelsplitter mit Schokolade Granatapfelsorbet, Obstkorb, Chufas Romanische Käseauswahl mit Cabrales (Blauschimmelkäse) und Ziegenfrischkäse Brotkorb & Butter, Tomatenbrot Galizische Mandeltorte (Aufpreis)

*ab 35 Personen

52,00 €



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge - *bereits ab 20 erwachsene Personen

Buffet „ Heinrich “

Vorspeise:	Vorspeisen „ Anti - Pasti “ (am Tisch serviert, Ciabatta und Butter
Suppe:	Tomatisierte Brühe mit Gemüsestreifen (am Tisch serviert)
Salat - Buffet:	Verschiedene Blattsalate mit Dressings
warmes Buffet	Lachs gebraten mit Dillrahmsauce Garnelen in Kräutern und Knoblauch gebraten Entenbraten mit Orangensauce Braten von der Hirschkeule mit Champignons (<u>nicht</u> Juni-August) Tafelspitz mit Meerrettichsauce „Blauer Heinrich“ (Juni-August) frisches Gemüse überbackene Sahnekartoffeln Kartoffelkrusteln
Dessert:	Dessert – Auswahl: Parfaits, Eis, Mousse, frischer Obstsalat
Käse:	Romanische Rohmilch – Käse – Platte (inkl. 4,50 €) Brotkorb und Butter

*ab 35 Personen

55,90 €

Tipp: Alles vom Buffet:

-10 %



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge - *bereits ab 20 erwachsene Personen

(Grill-)buffet: "Freundeskreis" im Sommer *Ab 20 Personen

Vom Salat-Buffer

Nudelsalat, Krautsalat, Römersalat, Blattsalate mit Essig und Öl,
Salat Grecco [Bauernsalat], Kräuterquark, Tzaziki, verschiedene Grillsaucen
Tomatensalat mit Charlotten und Balsamico bianco, Brotkorb und Butter

Suppe: Kartoffel-Lauchsuppe mit viel Rauchfleisch

Gegrilltes vom Fleisch: Schweinenacken, Hähnchenbrust mit Rosmarin

Gegrilltes vom Krustentier: Garnelenspieße

Gegrilltes vom Fisch: Lachssteaks

Vom Holzkohlegrill: Ofenkartoffeln, Gemüse in Bananenblättern

Dessertbuffet: Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Obstkorb, Vanilleeisstangen, dazu heiße Kirschen

***Ab 35 Personen vom Buffet aus der Grillstation 43,60 €**

***20- 35 Personen vom Buffet aus der Küche -10 %**

(Grill-)buffet: "MEET THE MEAT" im Sommer *Ab 35 Personen

Vom Salat-Buffer:

Nudelsalat, Krautsalat, Römersalat, Blattsalate mit Essig und Öl, Salat Grecco [Bauernsalat],
Kräuterquark, Tzaziki, verschiedene Grillsaucen, Brotkorb und Butter
Tomatensalat mit Charlotten und Balsamico bianco, Kartoffelsalat, Salami und Kochschinken,

Suppe: Kartoffel-Lauchsuppe mit viel Rauchfleisch

Gegrilltes vom Fleisch: (Station rechts)

Schweinenacken, Rippchen, Lammkotelett mit Knoblauch und Thymian
Poularde mit Estragon, Hähnchenbrust mit Rosmarin

Gegrilltes vom Krustentier: (Station Mitte)

Garnelenspieße, Gambas in italienischer Marinade, Riesengarnelen

Gegrilltes vom Fisch: (Station links) Lachssteaks, Thunfisch, Sardinen

Vom Holzkohlegrill (Station links)

Doradenfilets mit Salbei in Folie gegart, Ofenkartoffeln, Gemüse in Bananenblättern, Bananen

Dessertbuffet:

Mousse, Panna Cotta, Obstsalat, Vanilleeis, verschiedene Parfaits

***Ab 35 Personen vom Buffet aus der Grillstation 48,40 €**

***Ab 35 Personen vom Buffet aus der Küche -10 %**