



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge

Buffet „Klassisch“

Vom Warmen Buffet:

Suppentopf „ländliche Art“

Schweinekrustenbraten für Sie am Buffet geschnitten,
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 30 Personen

€uro 27,00

Buffet „Rustika“

Vom Warmen Buffet:

Goulaschsuppe mit Brotkorb und Wagenrad, Butter
Schweinekrustenbraten für Sie am Buffet geschnitten,
grüne Bohnen, Karottengemüse, Blumenkohl mit Sauce Polonaise,
Putensteak und Speckstreifen in Rosmarin gebraten,
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 30 Personen

€uro 29,50



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge

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,

Rotweinbirne, Batata (Süßkartoffelgratin, kartoffelähnliche Frucht, leicht süßlich)

Vom Dessert Buffet:

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

ab 50 Personen

€uro 36,50

ab 35 Personen bis 49 Personen

€uro 39,50

Italienisches Buffet „Toska“

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

Vom Kalten Buffet:

Schweinefiletbraten in der Rosmarinkruste

Anti Pasti, Tomaten- Mozzarella- mit Basilikum

Cantaloupemelone mit Parmaschinken, Coppa und Salami

Pfifferling - Nudel – Salat

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. 3,50 €) Brotkorb & Butter

ab 35 Personen

€uro 36,50



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge

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 für Sie am Buffet geschnitten
Norweger Fjordlachs gebraten
Broccoli, Fenchel, Zucchini
Sahnekartoffeln, Risolée - Kartoffeln

Vom Dessert Buffet:

Rote Grütze und frischer Obstsalat
Deutsche Käseauswahl mit Brotkorb & Butter

ab 30 Personen

€uro 32,50

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
Rissole – Kartoffeln
Schnittlauch-Sauce, Rahmsauce, Orangensauce

Vom Dessert Buffet:

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

ab 20 Personen

€uro 38,50



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge

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

Serrano -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:

Crema catalana (Cremespeise mit Vanille und Splittercaramel)

Mandelsplitter mit Schokolade

Granatapfelsorbet, Obstkorb, Chufas

Romanische Käseauswahl mit Cabrales (Blauschimmelkäse) und Ziegenfrischkäse (inkl. 3,50 €)
Brotkorb & Butter, Tomatenbrot
Galizische Mandeltorte (Aufpreis)

ab 50 Personen

43,00 €

ab 35 Personen

48,50 €



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge

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. 3,50 €) Brotkorb und Butter
ohne Antipasti	Euro 43,00 €
ab 50 Personen	Euro 48,00 €
ab 30 Personen	Euro 50,00 €



Gasthaus · Restaurant

Nobel

Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge

Grillbuffet: "Freundeskreis".... im Sommer Euro 34,00

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

Grillbuffet: "MEET THE MEAT".... im Sommer Euro 42,50
Ab 40 Personen Komplet - Angebotspreis

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)

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

Dessertbuffet:

Mousse, Panna Cotta, Obstsalat, Vanilleeis, verschiedene Parfaits



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Buffetvorschläge

Grillbuffet

American Style

Euro 50,00

Ab 40 Personen *Stilrichtung: Western Stil: scharf-süß, süß-sauer, süß*

Komplett - Angebotspreis

Vom Salat-Buffer:

Krautsalat in Essig und Öl mit Speck, Römersalat,
Eisbergsalat, Maissalat leicht mariniert mit Essig und Öl, Spinat-Speck-Salat
Blattsalate mit Thunfisch und Zwiebeln,
Tomatensalat mit Schalotten und Balsamico bianco, Löwenzahnsalat mit French Dressing
Eiersalat, Marinierte Gurkenscheiben, Marinierte Karottenscheiben (süß-sauer)

Suppe Ihrer Wahl vom Buffet:

Kartoffel-Lauchsuppe mit Westernwurst (Landjäger angebraten) ODER Fischsuppe mit Speck und Thymian

Gegrilltes vom Fleisch:

Schweinenackensteak, Spare Ribbs, kleine Hacksteaks mit süßem Senf
Bacon (Fingerdicke Speckscheiben) mit Thymian und Baconsllices (Bauchspeck dünn und cross)
Mit Bier, Honig und Estragon mariniertes Turkey, dazu Senf
Hähnchenbrust mit Rosmarin und Honig, Rib Eye Steak mit BBQ-Sauce

Gegrilltes vom Krustentier:

Scampi-Frucht-Spieße, Gambas in italienischer Kräuter-Knoblauch-Marinade,
King-Prawns (Riesengarnelen) mit Paprika-Perlzwiebel und Erdnuss-Soja-Sauce

Gegrilltes vom Fisch:

Lachssteaks natur, Red-Snapper mit Honig-Chili-Sauce,
Medaillons vom Grouper (Barsch) mit Kräuter-Ahorn-Met-Sauce

Vom Holzkohlegrill:

Baked Potatoes (Ofenkartoffeln) mit Käse-Speck gefüllt und Schnittlauch- Sour-Creme
Gemüse in Bananenblättern, Mahi-Mahi mit Salbei in Folie gegart

Beilagenbuffet :

Baked Beans (Dicke Grüne Bohnen in Rahm mit wenig Oregano),
Baked Beans II (Weiße Bohnen in Rahm mit Rübensirup)
Grilltomaten mit Kräuterbutter und Paniermehl, Maiskolben mit Honig-Met
Mit süßem Paprika-Gemüse gefüllte Zucchini, mit Mais und Marktgemüse gefüllte Paprikakörbchen
Wildreis mit grünem Spargel garniert
Sweet-Potatoes-Cream (Süßkartoffelgratin),
Wilde Kartoffeln fritiert, mit Salz, Paprika und Cayennepfeffer gewürzt

Brotbuffet :

Garlic-Bread (warmes Knoblauchbrot), Graubrot, Sonnenblumenbrot
Buttertoast, Weizentost, Erdnussbutter, Butter, Kräuterbutter

Dessertbuffet:

Ananas gegrillt und Bananen in Folie und Choc-Pieces,
Vanillepudding mit Schokoladensauce, Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Schokoladencreme mit Minzsauce, French Toast

Kuchenbuffet:

Aufpreis

Cherry Pie, Vanillesauce, Ice Cream

8,50 € Apple Pie,