

CULISSEUM™

Logenmappe 2018-2019

À la carte Auswahl	Seite 2
Kalte Platten, Suppen, Zum Naschen	Seite 3
Fingerfood Büffet Variation I	Seite 4
Fingerfood Buffet Variation II	Seite 5
Fingerfood Buffet Variation III	Seite 6
Fingerfood Buffet Variation IV	Seite 7
Fingerfood Buffet Variation V	Seite 8
Tapas Büffet	Seite 9
Jahreszeiten Buffet Frühling	Seite 10
Jahreszeiten Buffet Sommer	Seite 11
Jahreszeiten Buffet Herbst	Seite 12
Jahreszeiten Buffet Winter	Seite 13
Mediterranes Buffet	Seite 14
Holsteiner Buffet	Seite 15
Vital Buffet – Vegan, Vegetarisch	Seite 16

CULISSEUM™

À la Carte Auswahl

Zum Bier

Kalte Platte mit Knapperkabanossi, Lotsenmettwurst, Holsteiner Katenschinken, kleinen Frikadellen, Paprika-Käsecrème, Cornichons und Laugengebäck

8,00 €

Zum Wein

Käseauswahl der Käserei Backensholz mit Deichkäse, Friesisch Blue, Cré Meer und Friesentaler, dazu gibt es Küstenbutter und Brötchenkonfekt

9,00 €

Arena-Schnittchen

vier ausgesuchte Schnittchen mit Räucherlachs, Katenschinken, Hähnchenbrustfilet und französischem Brie auf Baguette und Vollkornbaguette

9,00 €

Culisseum Salat

Blattsalate der Saison mit Strauchtomaten, Salatgurken, Croûtons, Sprossen, Radieschen und Balsamico-Honigdressing und offenfrischem Baguette

mit Hähnchenbruststreifen

12,50 €

mit gegrillten Garnelen

14,50 €

Tortillia Wrap mit Feta

eingelegten Oliven, Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat und Rucola

8,00 €

Club Sandwich

mit gebratener Hähnchenbrust, knusprigem Bacon, Tomaten, Salat, Spiegelei und Chips

12,50 €

Flammkuchen

mit Frischkäse, Tomaten, Lauchzwiebeln und Emmentaler

8,00 €

mit Bacon, Schalotten, Tomaten und Emmentaler

11,50 €

Gosch's Thai Nudeln

Penne Pasta mit gegrillten Garnelen, Thai Sauce, Lauchzwiebeln und Tomaten

14,50 €

CULISSEUM™

Kalte Platten, Vorspeisen, Warme Gerichte und Süßspeisen

Schnittchenplatte „Exquisit“

5 Schnittchen mit Roastbeefröllchen, Remouladensauce und grünem Spargel, Riesengarnelen mit Aioli, Graved Lachs mit Dillsenfauce und Keta Kaviar, Backensholzer Friesisch Blue mit Trauben und Walnüssen und Parmaschinken mit Feige

12,50 €

Canapéplatte „Exklusiv“

5 Canapés mit Büsumer Krabbensalat und Orangenfilets, weißem Heilbutt mit Pommery- Senf Dip und Dill, Bündner Fleisch mit Staudensellerie-Apfel Topping, feurigem Beef-Tatar mit Crème Fraîche und Backensholzer Deichkäse mit Birnensenf, Trauben und Pinienkernen

14,50 €

Aus den Suppentopf:

Holsteiner Kartoffelsuppe

mit Schnittlauch, Katenschinkenstreifen und gerösteten Cabanossischeiben

5,00 €

Kürbiscremesuppe

mit Ingwer, Curry und Orange dazu Kürbiskernöl, Croutons und Hähnchenstreifen

5,00 €

Büsumer Krabbensuppe

mit Nordseekrabben und Dillsahne

6,50 €

Zum Naschen:

Erdbeerschichtdessert

mit Vanille-Joghurtcreme, Mangofächer und Schokoladensegel

5,00 €

Rote Waldbeerengrütze

mit Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren und Vanillesauce

4,50 €

Mousse au Chocolate

mit Himbeersauce und Mandelcracker

5,50 €

Tiramisu

mit Maracuja und Kaluha Likör

5,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Mandeln, Puderzucker und Pflaumenragout

6,80 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung.

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Fingerfood Buffet

Variation I

Kalte Snacks

Tomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto

Stremellachs mit Meerrettichsahne auf kleinem Zucchini-Kartoffelpuffer

Gegrillte Gambas mit Mangochutney und Koriander im Happy Spoon

Roastbeefröllchen mit Remoulade und grünem Spargel

~

Warme Snacks

Mini Flammkuchen mit Lauchzwiebeln und Tomatenwürfeln

Frühlingsrolle mit Seeteufel und Lachs dazu Avocado-creme

Kleines Wiener Schnitzel in der Brezelkruste mit Limonenmayonnaise

~

Süßer Snack

Brownie mit Haselnüssen und Chilifäden

Kleine Schokoladencups gefüllt mit Erdbeercreme

pro Person 22,50 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung.

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Fingerfood Buffet (ab 10 Personen)

Variation II

Kalte Snacks

Antipastispieß mit gegrillten Gemüse, Oliven und gefüllten Peppadews

Grünes Spargelmousse mit Nordseekrabbencocktail und Kropek

Spießchen mit Cabanossi, Emmentaler und saurem Gürkchen

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Körnersenf topping auf fluffigen Kartoffelblini

Kleine Geflügelfrikadellen mit roter Currypaste, Koriander und Zitronengras

~

Warme Snacks

Mürbeteigarteleaves mit Deichkäse, Lauchzwiebeln und Schalotten

Gebackenes Steinbuttmedaillon in Basilikumtempura auf süß-sauren bunten Linsen mit Gemüsebrunoise

Zweierlei von der Maispoularde – Knusprige Wings mit Barbecuesauce und gegrillte Spieße mit Ananas und Erdnuss-Chilisauce

~

Süßer Snack

Kleine fluffige Muffins mit Heidelbeertopping und Mandelsahne

Weißer Kaffeemousse mit Amarenakirschen und Schokoladenfächer

pro Person 24,50 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Fingerfood Buffet (ab 10 Personen)

Variation III

Kalte Snacks

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Wokgemüse, Sesam und Sprossen

Nussbiskuit mit Roquefortcreme, Trauben und Nüssen

Räucherlachsconfekt mit Sesam und Meerrettich

Handgeschnittenes Tatar feurig gewürzt mit Crème Fraîche und Kapern auf geröstetem Toastbrot

Tramezzinirolle mit Serrano, Oliventapenade, Strauchtomate und Ricotta

~

Warmer Snack

Knusprige Gemüse kroketten mit Wurzeln, Champignons und Grüner Sauce

Garnelen im Knuspermantel goldgelb ausgebacken mit Aioli und Guacamole

Saltimbocca vom Schweinefilet auf Pilzjus

~

Süßer Snack

Passionsfrucht - Panna Cotta mit Maracuja garniert in kleinen Schalen gereicht

Hausgemachte Petit Fours – Kleiner gebrannter Cheesecake, Schokocrossies und Schokoladentrüffel

pro Person 26,00 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Fingerfood Buffet (ab 10 Personen)

Variation IV

Kalte Snacks

Artischockenboden gefüllt mit mediterranem Gemüsesalat, Salsa Verde und rosa gebratenen Lammfilet

Pikant gewürzte Falafel mit Tomaten-Chilisalsa und Auberginenmousse auf Walnußbrot

Tatar von der Lachsforelle mit Gurken, Zitrone und Schmand auf kleinen Gemüserösti

Feurige Kalbsfrikadellen mit Löwensenf und Cornichon

Perlhuhnpraline mit Pistazie und Datteln dazu Johannisbeertopping

~

Warme Snacks

Mangoldpäckchen mit Gemüse-Grünkernfüllung auf Tomatensugo

Quicheecken mit Lachsforelle, Grönlandgarnelen, Kirschtomaten und Spinat

Gegrillte Zitronengrasspieße mit Rinderfilet und Ananas

~

Süßer Snack

Creme Brûlée von der Tonkabohne

Mini Krokantrollen mit Himbeercremefüllung und Pistazien

Bunte Macarons mit Ganache

pro Person 27,50 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Fingerfood Buffet (ab 10 Personen)

Variation V

Kalte Snacks

Gebackene Pimentos mit Meersalz

Geräucherter Aal mit Meerrettich, Kräuterrührei und Pumpernickel

Sushi mit Lachs, Garnele, Avocado und Paprika dazu Wasabi, Sojasauce und Ingwer

Walnusscrostini mit Bündner Fleisch und Feige

Tranche vom rosa gebratenen Rehrücken mit Waldorfsalat im Happy Spoon serviert

~

Warmer Snack

Wirsingwickerl mit Wurzelgemüse, Greyerzer und Kräutern auf Pfifferlingscrème

Kleine Lachsküchlein im Zucchini-Karottenmantel auf Limonenschaum

Kalbsfilet im Strudelteig mit Mangold und Balsamicojus

~

Süßer Snack

Pochierter Pfirsich auf Vanillemousse mit Himbeersauce und Hohlhippen

Kleine Windbeutel mit Schokolade

Datteln mit Pistazien-Marzipan

pro Person 28,50 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Tapas Buffet (ab 10 Personen)

Kalte Tapas

Gebackene Pimientos mit Meersalz

Oktopus Carpaccio mit buntem Orangen-Linsendressing

Gebackene Garnelen im Kartoffelmantel mit Zitronen-Aioli

Serrano Schinken mit Feigen und eingelegten Oliven

Eingelegte Sangria-Melonen am Spieß

Chili Con Carne Schnecken

Tacos mit Guacamole, Romanasalat und Parmesan

Artischockenböden mit Ziegenfrischkäsecreme und Ratatouilletopping

~

Warme Tapas

Gebackenes Gemüse mit Frischkäsedip

Gefüllte Seezungenröllchen mit Safransauce

Kartoffeltortilla mit Chorizo und getrockneten Tomaten

Feurige kleine Rinderhackbällchen auf Tomaten-Jalapenosmarmelade

Mini Paprika mit Hähnchen-Dattel-Reisfüllung

pro Person 28,00 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Jahreszeitenbuffet Frühling (April bis Juni)

Am Tisch:

Snackteller

Canapé mit Ei, Radieschen und Schnittlauch, Kalbsröllchen mit grünem Spargel und Senftopping, hausgemachte kleine Fischfrikadellen mit Remoulade, Lammfilet im Artischockennest und gegrillte Garnelen mit Sauerampferschmand

Vom Buffet:

Suppe

Klare Tomatenessenz mit Lachsnocken und Gemüserauten dazu ofenfrisches Baguette

Hauptgang

Weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter, Holsteiner Katenschinken und Wiener Schnitzel

Käse

Auswahl heimischer Käsesorten mit Beeren und ofenfrischem Baguette

Dessert

Erdbeercharlotte mit Eierlikörsauce

Kleine Paralinenauswahl

pro Person 35,50 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Jahreszeitenbuffet Sommer (Juni bis September)

Am Tisch:

Snackteller

mit Serrano Schinken und Honigmelone, Sauerampfercrêpe mit gebeizter Lachsforelle und Schmand, Garnele im Knuspermantel mit Mangochutney und Tomaten-Mozzarellaspieß

Vom Buffet:

Suppe

Feurige Gazpacho mit Kräuterschaum
dazu Ciabatta und gesalzene Rollenbutter

Hauptgang

Maishähnchenbrust gefüllt mit Pistazien und getrockneten Tomaten dazu Jus, gebratene Pfifferlinge, gegrilltes mediterranes Gemüse und bunte Bandnudeln

Käse

Schweizer Käseauswahl mit Tête de Moine, Appenzeller, Greyerzer und Vacherin Mont-d'Or dazu frische Beeren und Baguette

Dessert

Sauerrahmmousse mit Vanille, Waldbeerensalat und Minze

Kleines Pfirsichtartelette

pro Person 34,50 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Jahreszeitenbuffet Herbst (Oktober bis Dezember)

Am Tisch:

Snackteller

mit Pflaume und Aprikose im Speckmantel, Crostini mit geräucherter Entenbrust, kleiner Quiche Lorraine, Blinis mit Rauchlachs und Keta Kaviar und kleinen Kalbsfrikadellen mit Preiselbeersenf

Vom Buffet:

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit gegrillten Riesengarnelen und Kürbiskernöl dazu ofenfrisches Kürbiskernbrot und gesalzene Küstenbutter

Hauptgang

Geschmorte Hirschmedaillons in Portweinsauce, gebratenen Waldpilzen, Speck-Rosenkohl, Broccoli und gebackenen Mandelbällchen

Käse

Käseplatte von der Holsteinischen Käsestraße mit Trauben und Nüssen dazu heimisches Brot

Dessert

Crèma Catalana mit Orangenfiléts und Mandeln

Birnen Reispraline in Haselnuskrokant

pro Person 36,00 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Jahreszeitenbuffet Winter (Dezember bis März)

Am Tisch:

Snackteller

mit gebrannten Ziegenkäse und Süßkartoffeln, frittierten Rinderbällchen, kleinen Wirsingrouladen mit Käse-Pilzfüllung, Canapé mit Katenschinken und Maiskölbchen und gebratenen Garnelen mit Kräuter Dip

Vom Buffet:

Suppe

Krebsrahmsuppe mit Noilly Prat
dazu ofenfrisches Baguette und Küstenbutter

Hauptgang

Steinpilzravioli mit Petersilienbutter, Kirschtomaten und Parmesanchips

Gefüllte Bauernente mit Äpfeln, Schalotten und Thymian dazu
Orangensauce, Mandel-Broccoli und Macaire Kartoffeln

Käse

Kleine Auswahl an heimischen Käsesorten mit Trauben

Dessert

Mille-Feuille von der Schokolade mit Lebkuchengewürz und Passionsfrucht
und Papaya

Hausgemachte Macarons

pro Person 36,00 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Mediterranes Buffet

Am Tisch:

Snackteller

mit gegrillten Gemüsespieß, Parmaschinken mit Melone, Thunfischtramezzini mit Olive, Garnelen mit Safranmayonnaise, Tomatenbruschetta und mit Gorgonzola gefüllte Champignons

Vom Buffet:

Suppe

Gelber Paprikacapuccino mit Ciabattacroutons

Hauptgang

Gnocchi mit Ricotta-Kräuterfüllung, gebratenem Gemüse vom Markt, Pinienkernen und Limonencreme

Saltimbocca und Picatta vom Kalb mit Balsamicojus, Spinat, Ofentomaten und goldgelb gebratenen Rosmarinkartoffeln

Käse

Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Paglietta, Pecorino und Stilfser dazu Brötchenkonfekt

Dessert

Tiramisu mit Kaluha parfümiert

Gebrannte Zitronentartelettes mit Zwergorangen

pro Person 36,00 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Holsteiner Buffet

Am Tisch:

Snackteller

mit kleiner Frikadelle und Löwensenf, Schinkenröllchen mit Spargelmousse, Kalbsröllchen, Cocktail mit Nordseekrabben in kleinen Königin Pasteten und Crostini mit geräucherter Pfeffermakrele

Vom Buffet:

Suppe

Pürierte Kartoffel-Lauchsuppe mit Katenschinkenstreifen

Hauptgang

Vegetarisches Steckrübenmus mit Kochwurst (extra) und Senf

Rumpfsteak von der Holsteiner Färse mit Schalotten-Senfkruste auf Portweinjus dazu Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

Käse

Käseauswahl von der Holsteinischen Käsestraße mit Beeren, Küstenbutter und Bauernbrot

Dessert

Erdbeer Schichtdessert mit Joghurtcrème und Minze

Lübecker Marzipan Praline

pro Person 35,50 €

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

www.culisseum.de

CULISSEUM™

Vital Buffet Vegan/Vegeterisch

Am Tisch:

Snackteller

mit Canapé mit Erbsenlimettencreme, Cracker mit Frischkäse, Radieschen und Schnittlauch, Kleinem Gemüse-Grünkern Bratling mit Red Peppertopping, Gemüsesalat mit Cashewnüssen im Reisblatt und Gemüsesushi mit Ingwer und Sojasauce

Vom Buffet:

Suppe

Klare Steinpilzessenz mit Gemüserauten und Grießklößchen

Hauptgang

Hausgemachte gratinierte Cannelloni mit Spinat, Ricotta, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Tofu im Sesammantel auf Wokgemüse dazu Currysauce und Basmatireis

Käse

Auswahl laktosefreier Käsesorten mit Emmentaler, Appenzeller, Parmesan, Pecorino, Manchego, Beeren und selbstgebackenem Brot

Dessert

Schokoladen-Panna Cotta mit Soja-Sahne

Tarte Tatin mit Müsliboden

34,50 € pro Person

Die Vorbestellung erbitten wir bis spätestens
drei Tage vor der Veranstaltung

Diese Mappe ersetzt alle vorherigen Logenangebote, die Preise verstehen sich
inklusive der gesetzlichen MwSt und gelten ab dem 1. August 2018

www.culisseum.de