



KONZERTGASTRONOMIE

LOUNGE-KARTE

Speisen bestellbar bis 4 Werktage vor dem Konzert

Fingerfood-Auswahl (5 Teile im Package)

Tagesfrische Auswahl unseres Küchenchefs, z. B.

Gebratene Riesengarnele mit Mangosalsa
Gratinierter Ziegenkäse auf Orangen-Fenchelsalat mit Petersilien-Walnusspesto
Bachforellenmousse im Mini-Eclair mit Balsamicoschokolade und Lachskaviar
Ikarimi-Lachs und Rote Beete-Carpaccio
Pata Negra bardierte Wachtelbrust, Sellerie-Apfelsalat
Bachforellenmousse im Mini-Windbeutel mit Lachskaviar
Blattspinat-Tortilla mit Schnittlauchschmand und Flusskrebse
Spieß vom Holsteiner Rind mit süß-sauren Gurken, scharfer Erdnusssauce und gebratenen Mie-Nudeln

pro Person 5 Teile **24,00 €**

Exklusive Brotzeit-Schnittchen (Bestellung ab 16 Schnittchen möglich)

Tagesfrische Auswahl unseres Küchenchefs, z. B.

Französischer Brie und Trauben
Geräucherte Bachforelle, Apfelspalten und Keta-Kaviar
Milder Lachs aus Buchenrauch mit Meerrettichschmand und Brunnenkresse
Luftgetrockneter, italienischer Landschinken, getrocknete Tomaten und Rucola
Chili-mariniertes Roastbeef
Milder Ziegenkäse und Feigenkonfit

pro Person 4 Schnittchen **16,00 €**

pro Person 5 Schnittchen **20,00 €**

Mini-Brioche-Buns in vier Farben

Tagesfrische Auswahl unseres Küchenchefs, z. B.

Pastrami Burger (New York Style) mit schwarzen Pfeffer und Koriandersaat
Holländischer Heublumenkäse, Walnussschmand und Quittensenf
Geräucherter Fjordlachs, Dillschmand und Gurkenstreifen
Luftgetrockneter Parmaschinken, Pesto von Cherrytomate und Rucola

pro Person 4 Buns **13,50 €**



KONZERTGASTRONOMIE

Holsteiner BIO-Käseteller

mit frischen Trauben und Brotauswahl

19,50 €

Italienischer Vespa-Teller

mit Parmaschinken, luftgetrockneter Salami, Mortadella, Panchetta
mit Oliven und sonnentrockneten Tomaten mit Olivenkrüstschen

20,50 €

Büsumer Krabben, im Weckglas serviert

Cocktail von Büsumer Krabben mit Avocado
und frisch gebackenem Brot

24,00 €

Ceviche Salat, im Weckglas serviert

mit Süßkartoffelwürfeln, Avocado und frisch gebackenem Brot

24,00 €

Salat von der Maispoularde, im Weckglas serviert

mit Ananas, grünem Spargel, Curry und frisch gebackenem Brot

18,50 €

Griechischer Bauernsalat, im Weckglas serviert

mit Kalamata Oliven, Schafskäse und frisch gebackenem Brot

18,50 €

Desserts

Brownie-Rockslide mit Karamell

3,00 €

3 Macarons gemischt, z.B. Vanille, Himbeere, Schokolade, Pistazie, Café

6,50 €

Beerentartelette mit Vanillecreme

4,50 €

alle Angebote inklusive MwSt.