

# 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 €

### Schweinefiletmedaillons

mit Kräuter-Hollandaise überbacken dazu gebratene Champignons, Blattspinat und Knusperrösti

17,50 €

# 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](http://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](http://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](http://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 Gemüsekroketten 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.culisseum.de)**