



# BANKETTMAPPE

# Kompass Club Nacht

## *Genuss trifft Beats*

Ein Abend, der Genuss und Musik auf stilvolle Weise vereint:

Zwischen den Tischen wird getanzt, während kulinarische Highlights und pulsierende Beats für eine unvergessliche Atmosphäre sorgen.

Locker, entspannt und voller Energie – so wird jede Minute zum Erlebnis.

In der Kompass Club Nacht starten Sie mit einem Begrüßungsgetränk und netten Gesprächen, bevor es anschließend zur Buffeteröffnung übergeht.

Wählen Sie aus vier verschiedenen Formaten ihr persönliches Genuss-Erlebnis.

Nach einem köstlichen Dinner heißt es dann: Bühne frei für die Musik! Die Feierlichkeiten klingen mit einer stimmungsvollen Party aus – und wer es noch individueller möchte, kann einen persönlichen DJ zusätzlich buchen, um den Abend perfekt abzurunden.

### *Übersicht*

Formate	3
Getränke	4
Speisen	5 - 9

# Formate

Das Event „Kompass Club Nacht – Genuss trifft Beats“ kann für Gruppen von 50 bis 120 Personen gebucht werden. Ihnen stehen dabei vier flexible Buchungsoptionen, als Komplettpaket, zur Auswahl:

*Fingerfood 1:* Fingerfood

Longdrinks nach Verbrauch

82,00 EUR pro Person

*Fingerfood 2:* Fingerfood

Getränkepauschale „Darf es etwas mehr sein?“ 3 Stunden

107,00 EUR pro Person

*Buffet 1:*

Saisonales Buffet

Longdrinks nach Verbrauch

92,00 EUR pro Person

*Buffet 2:*

Saisonales Buffet

Getränkepauschale „Darf es etwas mehr sein?“ 3 Stunden

117,00 EUR pro Person

# Getränke

## Empfang

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen einen erfrischenden Gin Fizz (auch alkoholfrei möglich), der harmonisch auf Ihre Unternehmensfarben abgestimmt ist.

## Getränkepauschale „Nordstern“

Gültig für 3 Stunden mit Option auf Verlängerung

Lichtenauer Mineralwasser still und medium  
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Fanta, Sprite  
Lübzer Pils vom Fass, Erdinger Flaschenbiere  
Hauswein weiß  
Hauswein rot

## Getränkepauschale „Darf es noch etwas mehr sein?“

Gültig für 3 Stunden mit Option auf Verlängerung

Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry  
Gin Tonic, Vodka Lemon, Cuba Libre,  
Caipirinha, Mojito, Ipanema, Mosquito

Bei den Varianten Fingerfood 1 und Buffet 1 werden Longdrinks nach Verbrauch zu 9,00 EUR pro Glas berechnet. In den Varianten Fingerfood 2 und Buffet 2 sind die Longdrinks für die angegebene Stundenzahl bereits im Preis enthalten.

# Speisen

## *Kompass Klassik Fingerfoodbuffet*

Vitello Tonnato im Glas mit Rucola und Parmesan  
Terrine von sonnengereiften Tomaten, cremigen Mozzarella, knusprigem Rucola und Kresse  
Pikante Hähnchenspieße auf Mango Salat  
Lachswürfel aus dem Reiberauch und Honig-Crème fraîche  
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche  
Mini-Schokoladenkuchen mit Kirschen

*oder*

## *Kompass Modern Fingerfoodbuffet*

Marinierter Thunfisch auf Karotten-Sesampaste  
Quinoa Salat auf Süßkartoffelcrème  
Entenbrusttranchen auf Linsensalat  
Bergkäse Praline mit Aprikosenkern, Sesam-Blüten-Crumble, Kürbispüree und Chip  
Rote Beete-Macarons, Pulled von Kräutersaitlinge  
Schokoladencreme mit Aprikosen (vegan)

# Speisen

## Frühlingsgarten Buffet

*Diese Option ist von Februar bis April verfügbar.*

### Suppe

Urkarotten-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch (vegan)

### Vorspeise

Erbsencrème mit Kokosmilch, Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar (vegan)

Jahreszeitliche Salatbar mit veganen Anteilen

Salatdressing aus Schmand, feinen Kräutern und rosa Pfeffer,

Senfdressing mit Blütenhonig und Himbeer-Limetten-Dressing

Regionales frisches Landbrot, Baguette und Brötchenvariationen

### Hauptgang

Maispoularde mit Oliven-Kräuter-Marinade, mediterranes Gemüse der Saison und

Tomaten Sugo, Geschwenkte Grill-Gnocchi mit Kirschtomaten, Pinienkernen,

Parmesanraspeln und Pesto Dressing

Gebratenes Lachsfilet in Dillsauce mit Quinoa-Linsengemüse (vegan)

Ofengemüse aus Süßkartoffeln, Auberginen, Möhren und roten Zwiebeln (vegan)

Karotten-Sesam-Puffer an Blattspinatcreme und Frischkäsedip

### Dessert

Vanillemousse auf Aprikosenragout (vegan)

Lasagne von Blutorange und Erdbeere

# Speisen

## *Sommerfreuden Buffet*

*Diese Option ist von Mai bis September verfügbar.*

### Suppe

Kaltes Gurken-Avocado-Süppchen

### Vorspeise

Antipasti von mariniertem Gemüse mit Balsamico & Knoblauch (vegan)

Wildkräutersalat mit Babymozzarella, Kirschtomaten und Pinienkernen (vegan)

Quinoa Salat, Couscous Salat

Ciabatta, Brötchen Dippers und eine Dip-Auswahl (mit veganen Dips)

### Hauptgang

Gefülltes Maispouardenfilet in roter Pesto Marinade

Gnocchi, Ratatouille Gemüse und Tomatensauce (vegan)

### Gebratener Havelzander

mit Schmorgurken in Senfsauce mit Dijon-Senf und Honig abgeschmeckt

Würzkartoffeln mit Schale

Gefüllte Paprika mit Bulgur, Spinatsalat und Basilikumsauce (vegan)

Gemüsebeilage

### Dessert

Delice von Safran und Sesam mit Aprikosen

Gelbe Grütze aus Mango, Ananas und Passionsfrucht mit veganer Vanillesauce

(vegan)

# Speisen

## Herbstträume Buffet

*Diese Option ist von September bis November verfügbar.*

### Suppe

Cremige Pfifferlingsuppe mit Thymian-Croutons

### Vorspeise

Serrano-Schinken mit Melonenkugeln und Hartkäse

Ratatouille Salat, Cocktailtomaten mit buntem Paprika, Zucchini und gebratenen Zwiebeln verfeinert mit Kräutern in einem hellen Balsamico Dressing (vegan)

Penne Rigate mit Avocado, Limette, Rucola und Pestodressing

Ciabatta, Brötchen Dippers und eine Dip-Auswahl (mit veganen Dips)

### Hauptgang

Sous vide gegarte Kalbssemmelrolle in Bier-Senfsauce mit grobem Senf abgeschmeckt

Grüne Bohnenvariation aus Romanobohnen. Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter und Bauernrösti

Kabeljaufilet gebraten, Kräuter-Basilikum-Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat und Pasta

### Köttbullar (vegan)

auf Erbsenproteinbasis in Preiselbeer-Rahmsauce

### Dessert

Erdbeere Tiramisu

Bananen-Chia-Crèmetörtchen mit Nüssen (vegan)

# Speisen

## Winterreise Buffet

*Diese Option ist von November bis Januar verfügbar.*

### Suppe

Kürbiscrèmesüppchen mit Pastinake und Apfel (vegan)

### Vorspeise

Rote-Bete-Nocken auf Pastrami-Sellerie-Salat

Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Krautsalat mit Speck,

Rosenkohl, Karotten, Gurken und junge Blattsalate

Sowie ofenfrisches Laugengebäck

### Hauptgang

Sous vide gegarte Entenbrust oder Rehragout in Preiselbeer-Merlot-Jus mit Apfelrotkraut, Grünkohl, kleine Kartoffelklöße und Semmelknödel

### Gebratener Havelzander

mit geschwenkten Kürbiswürfeln und Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Kraut-Schupfnudeln mit Röstzwiebeln und Knoblauch,

abgeschmeckt mit Majoran, Kümmel und Cayennepfeffer (vegan)

### Dessert

Schoko-Zimt-Knödel mit karamellisierten Birnenspalten und Vanillesauce

Bratapfel mit aromatischen Rum-Eis und Rosinen