



Menü- Vorschläge

-ab 10 Personen-



Sehr verehrte Gäste,

wir haben für Sie eine Auswahl von Speisen erstellt, damit Sie sich, im Familienkreis oder mit Freunden, ein Menü selbst zusammenstellen können.

Nehmen Sie gerne unsere Beratung in Anspruch, wobei Sie versichert sein dürfen, dass wir Ihnen in Bezug auf Raumwahl, Getränke, Menü - Zusammenstellung, Tischdekoration und allen anstehenden Fragen eine harmonische Feier ausrichten werden.

Zur Besprechung Ihrer Veranstaltung möchten wir uns gerne Zeit nehmen.

Bitte rufen Sie uns vorher an, damit wir einen Termin vereinbaren können.

Telefon:

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und würden uns freuen, diesen besonderen Tag für Sie auszurichten.

Dekoration

- Die kostenlose **Tischdekoration** besteht aus Kerzen, Servietten und verschiedenen Arten an Dekorationsmaterialien (je nach Farbe aus z. B. Steinchen, Granulat, Linsen,...)
- **Menükarten** bieten wir Ihnen in der Farbe Ihrer Wahl
 - aus Farbkarton, Pergamentpapier und Kordel zum Preis von à 3,50 Euro an
- Die **Blumendekoration** bieten wir Ihnen in der Farbe Ihrer Wahl
 - als Blumengesteck
 - als Einzelblume, gesteckt

Für die Zigaretten-Pausen bitten wir die Raucher an die frische Luft. Dort sind, jeweils außen an den Eingängen, Aschenbecher angebracht.

Getränkeabrechnung...einzeln oder in der Pauschale ?

Viele Gäste wünschen sich bei Ihrer Feier eine pauschale Getränke-Abrechnung. Gerne kommen wir diesen Wünschen nach. Wir haben dazu drei verschiedene Getränkepauschalen vorbereitet.

Die Pauschale bezieht sich auf einen maximalen Zeitraum von 8 Stunden bis spätestens 3 Uhr morgens.

Kindergetränke berechnen wir nach Verbrauch.

Musiker- / Künstlergetränke berechnen wir nach Verbrauch.

Alle Getränke außerhalb der Pauschale berechnen wir, nur mit Ihrer *vorherigen* Zustimmung, ebenso nach Verbrauch.

Zahlungs-Hinweise

Eine **Vorauszahlung** in Höhe von 50 % ist 1 Woche vor der Veranstaltung zu leisten. Der **Restbetrag** ist innerhalb 8 Tagen zu begleichen. **Zahlungsweise:** Per Überweisung oder in Bar

Vorspeisen

Buntes Salatbouquet der Saison, wahlweise mit

Hausgebeiztem Pfefferlachs und Dillschmand	€ 8,90
Hausgeräuchertem Schweinefilet mit Kräutermarinade	€ 8,90
Entenbrust, rosa gebraten, mit Apfel-Speck-Marinade	€ 9,50
Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangenmarinade	€ 10,50
Hirschrücken, rosa gebraten, mit Preiselbeer-Marinade	€ 11,50

Suppen

Hochzeitssuppe Rinderbrühe mit Gemüseeinlage, Fleischklößchen und Eierstich	€ 4,40
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Kresse	€ 4,60
Spargelcremesuppe mit geröstetem Katenschinken und Sahnehaube	€ 4,90
Creemesuppe von der Holsteiner Kartoffel mit Sesambrot	€ 4,70
Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen	€ 5,20
Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln und Schnittlauch	€ 5,20
Morchelrahmsuppe mit Entenbruststreifen	€ 5,50

Auf Wunsch € 1,00
servieren wir zur Vorspeise oder Suppe warmes Baguette

Hauptgerichte

Wählen Sie zunächst Ihr Fleischgericht.
Im Preis inbegriffen servieren wir Ihnen 3 Gemüsebeilagen,
sowie 2 Kartoffelbeilagen Ihrer Wahl



Wählen Sie Ihr Fleischgericht, satt serviert: oder
kombinieren Sie jeden Hauptgang auch gerne
mit einer weiteren Sorte Fleisch, gegen Mehrpreis, zusätzlich.

Vom Schwein:

Pfeffer-Nacknbraten mit Senf-Zwiebelsauce	€ 17,50
Schweinerücken, mit Edelpilzen gefüllt, mit Estragonsauce	€ 19,90
Schweinekrustenbraten mit Bratenjus	€ 19,50
Schweinefilet, rosa gebraten, mit Steinpilzsauce	€ 22,50

Vom Rind:

Rinderschmorbraten mit Pilzrahmsauce	€ 22,50
Rinderfilet, rosa gebraten, mit Sauce Bernaise	€ 34,50
Rinderfilet, im Kräutermantel, rosa gebraten, mit Rosa Pfeffersauce	€ 35,50
Roastbeef, warm, rosa gebraten, mit Frankfurter grüner Sauce	€ 32,50

Vom Kalb:

Kalbsbraten, geschmort,
mit Rosmarin-Honigsauce € 25,50

Kalbsrücken, rosa gebraten,
mit Sauce Hollandaise € 28,90

Vom Lamm:

Lammrücken, rosa gebraten, mit Senf-Zwiebelkruste
mit Schalottensauce € 28,50

Lammkeule, geschmort
mit Thymian-Honig-Jus € 26,50

Vom Wild:

Elchkeule, geschmort,
mit Sanddornsauce € 34,50

Wildschweinrücken, rosa gebraten,
mit Wacholderjus € 22,50

Hirschkeule, geschmort,
mit Preiselbeersauce € 26,50

Gespickter Hirschkalbsrücken, rosa gebraten,
mit Pfifferlingsrahmsauce € 32,50

Vom Geflügel:

Barbarie Entenbrust, rosa gebraten,
mit Orangensauce € 27,50

Puten-Rollbraten, mariniert,
mit Pfeffersauce € 18,50

Putenbrust, mit Pilzfüllung,
mit Kräuter-Specksauce € 19,50

Unsere 2-Komponenten-Vorschläge für Sie:

Geschmorter Rinderbraten und Schweinenacken mit Rahmsauce	€ 24,50
Roastbeef und Kalbsrücken, rosa gebraten, mit Estragonsauce	€ 34,50
Elchkeule, geschmort, und Putenbrust mit Sanddornsauce	€ 36,50

Beilagen

Wählen Sie 3 Gemüsebeilagen, satt serviert:

(Jede weitere Gemüsebeilage berechnen wir mit 1,50 € pro Person.)

Erbsen und Wurzeln

Butter- *oder* Speckbohnen

Blumenkohlröschen

Mandelbrokkoli

Romanesco

Champignons, natur gebraten oder in Rahm

Apfelrotkraut

Rosenkohl

Wählen Sie 2 Kartoffelbeilagen, satt serviert:

Salzkartoffeln

Kroketten

Kartoffelgratin

Desserts

Gemischtes Eis mit Schlagsahne 3 Kugeln	€ 4,00
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,70
2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne , 1 Sauce Ihrer Wahl - heiße Himbeeren - heiße Schokoladensauce - heiße Zimtpflaumen - heiße Heidelbeeren - heiße Kirschen	€ 4,50
Dessertteller „Eisparfait“, mit Fruchtsauce und frischen Früchten umlegt, wahlweise mit - Mango- & Ananasparfait - Schokoladen- & Kokosparfait - Blaubeer- & Vanilleparfait - Erdbeer- & Minzparfait	€ 8,90
Dessertteller „Mousse“ mit Fruchtsauce und frischen Früchten umlegt, wahlweise mit - Erdbeer- & Mangomousse - Helles & Dunkles Schokoladenmousse - Blaubeer- & Vanillemousse - Haselnuss- & Mandelmousse	€ 8,90

Mitternachtssuppen

Deftige Gulaschsuppe	€ 6,50
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	€ 5,50
Italienische Gemüsesuppe Minestrone	€ 5,50

Schnittchen mit Fisch

Schwarzbrotrollchen, verschieden belegt.

Unsere Empfehlung pro Person beträgt zwischen 5 und 10 Stück.
Die Mindestbestellmenge beträgt immer 10 Stück pro Sorte.

Geräuchertes Forellenfilet mit Ei und Sahnemeerrettich	2,20 € / 1 Stück
Nordseekrabben auf Radieschen mit Dill	2,20 € / 1 Stück
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich-Rosette	2,20 € / 1 Stück
Räucheraal auf Preiselbeersahne mit rosa Pfeffer	2,50 € / 1 Stück
Seelachsfiletsalat mit pikanten Perlzwiebeln	2,20 € / 1 Stück
Streifen vom Matjesfilet mit Cornichon	2,20 € / 1 Stück
Zwei Garnelen auf Frischkäse	2,20 € / 1 Stück

Schnittchen mit Fleisch

Schwarzbrotrollchen, verschieden belegt.

Unsere Empfehlung pro Person beträgt zwischen 5 und 10 Stück.

Die Mindestbestellmenge beträgt immer 10 Stück pro Sorte.

Roastbeef, rosa gebraten, Remouladensauce und Cornichon	2,00 € / 1 Stück
Schweinemedailon mit frischer Frucht	2,00 € / 1 Stück
Holsteiner Katenschinken mit Gewürzgurke	2,00 € / 1 Stück
Schweinefilet auf Waldorfsalat mit Mandelblättern	2,00 € / 1 Stück
Barbarie Entenbrustfilet auf Mango Chutney und Walnuss	2,00 € / 1 Stück
Zwiebelmett mit roten Zwiebelringen	2,00 € / 1 Stück
Streifen vom Hähnchenbrustfilet auf Curryremoulade	2,00 € / 1 Stück
Kasselerbraten-Röllchen auf Pfirsichscheiben	2,00 € / 1 Stück
Lachsschinken mit Melonen- und Ananaswürfeln	2,00 € / 1 Stück
Putenbrustfilet auf Mango Chutney und Preiselbeeren	2,00 € / 1 Stück
Mailänder Salami auf Birnenscheibe	2,00 € / 1 Stück
Serranoschinken mit Streifen von der Galiamelone	2,00 € / 1 Stück

Schnittchen mit Käse

Schwarzbrotrollchen, verschieden belegt.

Unsere Empfehlung pro Person beträgt zwischen 5 und 10 Stück.

Die Mindestbestellmenge beträgt immer 10 Stück pro Sorte.

Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	2,00 € / 1 Stück
Butterkäse auf Paprika-Chilicreme	2,00 € / 1 Stück
Münsterkäse auf Kräuterfrischcreme	2,00 € / 1 Stück
Harzer Roller auf Honigsenf, mit roten Zwiebelringen	2,00 € / 1 Stück
Französischer Weichkäse mit Preiselbeeren	2,00 € / 1 Stück
Kräuter-Ziegenweichkäse auf Radicchio	2,00 € / 1 Stück
Gorgonzolakäse mit Apfel und Walnuss	2,00 € / 1 Stück
Roquefortkäse auf Pfirsich	2,00 € / 1 Stück
Limburgerkäse mit Walnuss und Weintraube	2,00 € / 1 Stück
Weichkäserolle auf Birnenscheiben mit Walnuss	2,00 € / 1 Stück

Unser Classic-Mix-Angebot

„10x10“

Schwarzbrotrollchen, verschieden belegt,
mit Classic-Sortenvielfalt.

Roastbeef kalt, rosa gebraten, Remouladensauce

Schweinemedallion mit frischer Frucht

Mett mit Zwiebelringen

Geflügelsalat mit Orangenfilet

Forellenfilet mit Ei und Sahnemeerrettich

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich-Rosette

Holsteiner Katenschinken mit Gewürzgurke

Französischer Weichkäse mit Preiselbeeren

Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Kräuter-Frischkäsecreme mit Paprika

Classic-Mix-Angebot:

€ 190,00/ 100 Stück