

## **Holsteiner Bratkartoffel Buffet**

**26,50 € pro Person**

Salat Auswahl mit Blattsalaten, Gurke, Möhre, Tomate, Ananas Krautsalat, Hausdressing und Kräuter Vinaigrette

kleine Frikadellen mit Senf

Garnierte Halbe Eier

Roastbeef mit Remoulade

Holsteiner Sauerfleisch

Matjes mit Hausfrauensauce

Eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen

Käseauswahl mit Weintrauben

Ofenfrische Brotauswahl

### **Warme Komponenten**

Burgunderbraten mit Altbiersauce

Bratkartoffeln

Frisches Gemüse der Saison

### **Desserts**

Mousse au chocolat

und Rote Grütze mit Vanillesauce

## **Klassenzimmer Buffet**

**Eine Mischung aus beliebten Klassikern und modernen Vorspeisen**

**33,50 pro Person**

Knusprig gebackene Shrimps mit Cocktailsauce

Tandoori Hähnchenbrust auf Curry Mango Crème

Frischkäsecreme auf Gurken mit Kirschtomaten und rotem Pesto

Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit Remouladensauce

Garnierte halbe Eier

Salatplatte mit Blattsalaten, Gurke, Möhre, Ananas Krautsalat, Hausdressing und Kräuter Vinaigrette

Käseauswahl mit Weintrauben

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

### **Warme Komponenten**

Filetmedaillons vom Jungschwein mit Champignons und Rahmsauce

Röllchen vom Steinbeißerfilet mit Französischer Senfsauce

Gemüsevariation der Saison

Kartoffelgratin

### **Desserts**

**Sie dürfen selbst 2 verschiedene Nachspeisen aus unserer Auswahl an Desserts wählen oder Ihr Dessertbuffet gerne um weitere Süße Verführungen erweitern**

**Jedes weitere Dessert zum Buffet 1,50 €**

Mousse au chocolat      Frische Obstplatte      Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeersauce      Tiramisu

Crème Brullée      Orangen-Quarkmousse mit Mango      Apple Crumble

Grießflammerie mit Himbeersauce      Schwarzwälder Kirsch Crème

Milchreis mit Zimtäpfeln      Eierlikörcrème mit Kirschsauce      Bayrisch Crème

## **Mediterranes Buffet**

**Mediterrane Köstlichkeiten und „feinheimisch“ abgewandelte Highlights**

**33,50 pro Person**

Knusprig gebackene Shrimps mit Knoblauchsauce

Carpaccio von Roter Beete mit Rucola, Walnüssen und Parmesanhobel

Gegrillte Zucchini mit Fetakäse und Kirschtomaten

Nudelsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Wildes Vitello Tonato – Wildschweintrüben mit Thunfischsauce

Lachspralinen mit Kräuterschmand

Salatplatte mit Blattsalaten, Gurke, Möhre, Ananas Krautsalat, Hausdressing und Kräuter Vinaigrette

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

Käseauswahl mit Weintrauben

### **Warme Speisen**

Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken auf fruchtiger Tomatensauce

Röllchen vom Steinbeißerfilet mit Zitronen-Dillsauce

Ratatouille Gemüse mit Paprika, bunten Möhren, Zucchini und Junglauch

Rosmarinkartoffeln

### **Desserts**

**Sie dürfen selbst 2 verschiedene Nachspeisen aus unserer Auswahl an Desserts wählen oder Ihr Dessertbuffet gerne um weitere Süße Verführungen erweitern**

**Jedes weitere Dessert zum Buffet 1,50 €**

Mousse au chocolat      Frische Obstplatte      Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeersauce      Tiramisu

Crème Brullée      Quarkmousse mit Mango      Apple Crumble

Grießflammerie mit Himbeersauce      Schwarzwälder Kirsch Crème

Milchreis mit Zimtäpfeln      Eierlikörcreme mit Kirschsauce      Bayrisch Crème

## **Buffet Ergänzungen**

Sie dürfen gerne gleichwertige Komponenten zwischen unseren Buffets ohne Aufpreis tauschen und die Speisenauswahl ganz individuell kombinieren.

Außerdem haben Sie die Möglichkeit aus folgenden Ergänzungen als Erweiterung oder Tausch zu wählen.

<b><u>Vorspeisen</u></b>	<b>als Tausch</b>	<b>Zusätzlich</b>
Champignons mit Frischkäsefüllung	1,00 €	1,50 €
Gemüse Anti Pasti mit frischen Kräutern	1,00 €	1,50 €
Räucherforelle mit Apfelmeerrettich	1,00 €	1,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet	1,50 €	2,50 €
Sushi California Style mit Garnituren	2,50 €	3,50 €
<b>Inside Out mit: Tuna/Avocado, Garnele/Ei, Lachs/Gurke, Terriyaki Hähnchen/Paprika</b>		
Sashimi von Thunfisch und Lachs	3,50 €	4,50 €
Rehrücken mit Cumberland sauce	3,50 €	4,50 €
Ziegenkäse in Serrano Schinken	1,50 €	2,50 €
<b><u>Suppe am Tisch serviert (mit Buffet)</u></b>		
<b>Auswahl Seite ?</b>		
Suppen mit Grundpreis 4,50 €	1,50 €	2,50 €
Hummersuppe mit Cognac Sahne	4,00 €	5,50 €
Saisonale Suppen aus unserer Speisekarte	2,00 €	3,00 €
<b><u>Fleisch</u></b>		
Rinderfilet*	5,00 €	6,00 €
Rumpsteaks*	4,00 €	5,00 €
Knusperschnitzel vom Schweinefilet*	0,00 €	2,50 €
Hähnchenbrust im Kartoffelmantel*	0,00 €	2,50 €
Hirschkalbskeule mit gefüllter Birne	2,00 €	3,00 €
Frischlingsmedaillon im Speckmantel*	2,00 €	3,00 €
Rinderschmorbraten	1,00 €	2,00 €

Saucen zur Wahl : Bearnaise, Hollandaise, Pfeffersauce, Champignonrahm, Jus und gebratene Pilze mit Zwiebeln, Jus und karamellierte Zwiebeln oder Portweinzwiebeln

<b><u>Fisch</u></b>	<b>als Tausch</b>	<b>Zusätzlich</b>
Lachsfilet	1,00 €	2,50 €
Heilbuttfilet	1,00 €	2,50 €
Kabeljaufilet	1,00 €	2,50 €

Fisch kann gebraten oder gedünstet mit Gemüse und Weißwein zubereitet werden.  
Saucen zur Wahl : Französische Senfsauce, Zitronen-Dill Sauce , Champagner Sauce, Safransauce, Orangencurry mit Kokosmilch, fruchtige Paprikasauce

### **Beilagen Vegane und Vegetarische Speisen**

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Mandelbällchen

Serviettenknödel, Kartoffelklöße, Reis, Pasta	0,00 €	1,50 €
Knackiges Wokgemüse	0,00 €	1,50 €
Rotkohl, Sauerkraut, Rahm Gemüse	0,00 €	1,50 €
Spinat Canneloni mit Paprikasauce	1,50 €	2,50 €
Pasta Gerichte aus unserer Speisekarte	1,50 €	2,50 €
Gefüllte Zucchini mit Mandelcreme (vegan)	1,50 €	2,50 €
Kichererbsenfrikadellen mit roter Linsen Remoulade (vegan)	1,50 €	2,50 €
Frischer weißer Spargel mit Sauce Hollandaise		
Butter und Heidekartoffeln (saisonal)	4,50 €	6,00 €

## **Fingerfood und Mitternachtsnacks**

Retro Bonbon Gläser mit Weingummi und Lakritz je Stehtisch 4,00 €

4er Schalen mit Nüssen, Salzgebäck und Chips je Stehtisch 2,50 €

Ein absolutes Highlight zu Ihrem Empfang sind unsere beliebten Fingerfood Spezialitäten. Stilvoll serviert mit Cocktailservietten, Portionsschälchen und Pickern.

3 Sorten pro Person 6,50 € 4 Sorten pro Person 7,80 €

5 Sorten 8,90 €

Stellen Sie Ihre persönliche Auswahl aus unseren Vorschlägen zusammen:

Aprikose und Pflaume im Speckmantel

Bambini Mozzarella und aromatische Kirschtomaten mit Pesto

Gebackene Garnelen mit Orangen Currydip

Zucchini Lachsröllchen mit Frischkäse

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Gefüllte Paprika mit Frischkäse (mild)

Gefüllte Pepperoni mit Frischkäse (scharf)

Marnierte Oliven mit Mandeln und getrockneten Tomaten

Terriyaki Hähnchenspieße mit Gurkenrelish

Frühlingsrollen mit süß scharfem Chili Dip (vegan)

Kichererbsenbällchen mit Paprikacrème (vegan)

### **Mitternachtsnacks**

Gulaschsuppe oder Käse Lauchsuppe mit Hack und Brotkorb 5,00 €

Currywurst mit Brot 4,00 €

Currywurst mit Pommes Rot Weiß 6,00 €

Mini Schnitzel mit Remoulade und Kartoffelsalat 6,00 €

Kleine Frikadellen mit Senf Kartoffelsalat 6,00 €

Feinschmecker Schnittchen (Käse, Schinken, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei) Stück 2,50 €

Gourmet Schnittchen (Lachs, Roastbeef, Schweinebraten, Krabbensalat) Stück 3,00 €

Käse Igel mit Weintrauben und Oliven (ca. 50 Spieße) Stück 30,00 €

## **Wunschmenü**

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen. Natürlich beraten wir Sie gerne bei der Auswahl.

### **Genussteller**

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einem liebevoll angerichteten Vorspeisenteller auf dem harmonisch abgestimmte Delikatessen vereint sind. Perfekt zum Start Ihres festlichen Menüs.

Holsteiner Genussteller 9,50 €

Räucherlachs mit Schnittlauchschmand und Kartoffelpuffer

Aprikose und Pflaume im Speckmantel

Röllchen vom Roastbeef mit Sauce Tartar

Zarter Wildschwein Schinken mit karamellisierten Riesling Birnen

Mediterraner Genußsteller 9,50 €

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto

Wildes Vitello vom Frischlingsrücken mit Thunischsauce und Kapernapfel

Carpaccio von roter Beete mit Rucola, Walnüssen und Parmesanhobel

Zucchini Lachsrollchen mit Frischkäse

Sie dürfen natürlich Ihren Genussteller auch selbst aus allen Spezialitäten der anderen Rubriken zusammenstellen.

### **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen und Gemüse 4,50 €

Hochzeitsuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse 4,50 €

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumsahne 4,50 €

Lauchcremesuppe mit Frischkäse und Buttercroutons 4,50 €

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Gemüse 4,50 €

Hummersuppe von Hummerfleisch und Cognac 8,50 €

Saisonal wechselnde Suppen aus unserer Speisekarte 6,20 €

## **Fleischplatten**

Zu unseren Fleischplatten sind 2 Beilagen und 4 Sorten Gemüse nach Wahl im Preis inkludiert. Gleichwertige Fleischsorten können gerne ohne Aufpreis getauscht werden.

Filetvariation mit Rinderfilet, Medaillons vom Jungschwein und Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken belegt. Serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Sauce Bearnaise und Bratensauce 20,50 €

Gemischter Braten mit Rinderschmorbraten und Prager Schinken. Serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bratensauce. 17,50 €

Wildvariation mit geschmorter Hirschkalbskeule und Frischlingsmedaillons im Speckmantel. Serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Preiselbeeren Birnen und Bratensauce 20,50 €

Wild Filets mit Hirschrückensteaks und Frischlingsmedaillons im Speckmantel. Serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln,

Preiselbeeren Birnen und Bratensauce 21,50 €

Scheiben von der Kalbshaxe und knusprig ausgelöste Ente mit Portweinzwiebeln, Bratensaft, Orangensauce und Marzipan Bratäpfeln 21,50 €

Schnitzelplatte mit „Wiener Schnitzel“ vom Jungschweinerücken und Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Champignon Sauce und Sauce Hollandaise 17,50 €

## **Beilagen**

Bitte wählen Sie 2 Beilagen Ihrer Wahl. Weitere Beilagen je 1,50 € pro Person

Salzkartoffeln	Mandelbällchen	Bratkartoffeln	Reis
Serviettenknödel	Kartoffelgratin	Herzoginkartoffeln	
Kartoffelklöße	Pommes Frites	Semmelknödel	Kartoffelrösti

## **Gemüse**

Bitte wählen Sie 4 Gemüse Ihrer Wahl. Weitere Gemüse je 1,50 € pro Person

Möhren (Gelb und Orange)	Brokkoli	Kohlrabi	Bohnen
Blumenkohl	Rosenkohl (Saison)	Rotkohl	Sauerkraut
Ratatouille	Sauce Hollandaise zum Gemüse	Sahne Bohnen	

## **Frischer weißer Spargel in Kombination mit Fleischplatten**

mit Sauce Hollandaise, Butter und Heidekartoffeln (saisonal) 6,00 €

**Grünkohl (Saison)** Grünkohl Satt mit Kasseler, Kohlwurst, Räucherbacke, Senf und karamellisierten Röstkartoffeln (ab 30 Personen in Buffetform) 16,50 €

## Desserts

Desserts angerichtet im Weinglas je 6,00 €

Mousse au chocolat mit Vanillesauce                      Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeersauce                      Tiramisu

Orangen-Quarkmousse mit Mangosauce                      Apple Crumble

Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne                      Grießflammerie mit Himbeersauce

Schwarzwälder Kirsch Crème                      Milchreis mit Kirschen oder Zimtäpfeln

Eierlikörcreme mit Himbeersauce

Tipp:                      Eisparade „Feuer und Flamme“                      7,00 €

Hausgemachte Eistorte mit Schokoladen Biskuit, geflammter Biaserhaube und flambierten Kirschen (zusätzlich heiße Schokoladensauce 1,50 €)

**Unser Team sorgt für echte Traumschiff Atmosphäre zum Abschluß ihres Menüs**

Halbflüssiger Belgischer Schokoladenauflauf mit Vanilleeis + Rumkirschen 6,50 €

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Pflaumen + Vanilleeis 6,50 €

Dessertvariation mit Crème Brullee, Mousse au chocolat, Walnußeis und Zimtpflaumen 7,80 €

## Hausgemachte Kuchen und Torten

Torten je 36,00 €

Marzipan/Nuß                      Schwarzwälder Kirsch                      Käse Sahne                      Mokka

Stachelbeeren Baiser                      Erdbeertorte mit Vanillecrème (Saison)                      Himbeer Quark

Frankfurter Kranz                      Schokoladen Trüffel                      Eierlikör Schokolade

Blechkuchen portioniert in 12 Große oder 24 kleine Stücke je 30,00 €

Donauwelle                      Omas Apfelkuchen                      Butterkuchen

Pflaumenkuchen                      Käsekuchen                      Russischer Zupfkuchen

Gedeckter Apfelkuchen                      Bienenstich                      Mohnkuchen                      Streuselkuchen

Rüblkuchen mit Frischkäseglasur                      Erdbeerschnitte (Saison)

Hochzeitstorten

Sie dürfen Ihre Torte gerne vom Konditor Ihrer Wahl anliefern lassen. Unsere Empfehlung : Bäckerei Bielfeldt, Alte Landstraße 43, Bargteheide, Tel.: 04532 22989

## Pauschalangebote

Feste Feiern tagsüber 12.00 Uhr bis 18.00 Uhr

**„Rustikal“ 51,50 € pro Person**

**Holsteiner Buffet + Getränkepauschale 25,00 € (6 Std.) inklusive Empfangscocktail, Softgetränke, Bier, Wein, Filterkaffee, Tee**

**„Edel“ 58,50 € pro Person**

**Klassenzimmer Buffet oder mediterranes Buffet + Getränkepauschale 25,00 € (6 Std.) inklusive Empfangscocktail, Softgetränke, Bier, Wein, Filterkaffee, Tee**

Das Buffet kann auch individuell nach Ihren Wünschen abgeändert werden.

Torten und Kuchen am Nachmittag können gerne dazu bestellt werden.

Getränke können natürlich auch separat abgerechnet werden.

Abendveranstaltungen

**„Rustikal“ 66,50 € pro Person**

**Holsteiner Buffet+ Große Pauschale 40,00 € (8 Std.) inklusive Empfangscocktail, Softgetränke, Bier, Wein, Spirituosen, Longdrinks, alle Heißgetränke**

**„Edel“ 73,50 € pro Person oder mediterranes Buffet**

**Klassenzimmer Buffet + Große Pauschale 40,00 € (8 Std.) inklusive Empfangscocktail, Softgetränke, Bier, Wein, Spirituosen, Longdrinks, alle Heißgetränke**

Getränkepauschalen können gerne verlängert werden.

Weitere Stunde 5,00 € pro Person.

Das Buffet kann auch individuell nach Ihren Wünschen abgeändert werden.

Mitternachtsimbiss oder Torten und Kuchen können gerne dazu bestellt werden.

Bei Abendveranstaltungen, die länger als 1.00 Uhr dauern ist keine separate

Abrechnung der Getränke möglich.

Ab 2.00 Uhr berechnen wir für unser Serviceteam einen pauschalen Nachtzuschlag von 100,00 €/Std.

## **Dekoration**

### **Tischwäsche**

Wir decken für Ihre Feier mit weißer Tischwäsche und Servietten ein. Aus einer Palette von über 20 Farben dürfen Sie außerdem individuell Akzente setzen. Für Servietten bieten wir Ihnen verschiedene Faltformen an.

Eingefaltete Farbige Duni Servietten	kostenlos
Mitteldecker in Weiß oder Champagner	kostenlos
Farbige Tischdecken für Runde Tische	
Crème, Bordeaux oder schwarz	20,00 € je Tisch
Stuhlhussen mit Schleife	
Ab 50 Personen	kostenlos
Bis 49 Personen	pro Stuhl 3,00 €

### **Kerzen**

Für unsere Kerzengläser können Sie aus 14 verschiedenen Farben wählen

Farbige Kerzen	Kostenlos
1 Menükarte pro Tisch	Kostenlos
Weitere Menükarten	Stück 1,50 €

### **Blumendekoration**

Sie dürfen Ihre Blumendekoration selbst oder durch einen Floristen Ihrer Wahl anliefern lassen.

Sie können die Blumendekoration auch direkt über uns bestellen. Wir werden beliefert von der Gärtnerei Jentsch, Hamburger Str. 33, 22941 Bargteheide, Tel.: 04532 22942

### **Service**

Gerne stellen wir für Sie nach Ihren Plänen Tischkarten und Dekorationen auf.

Auftstellen Tischkarten, Dekoration	kostenlos
-------------------------------------	-----------

Für zeitaufwendige Dekorationen oder Arbeiten wie Luftballons, gelegte Tischdekoration usw. unterstützt Sie gerne ein Servicemitarbeiter

Servicemitarbeiter Std.	20,00 €
-------------------------	---------