Restaurant am Lütjensee Inh. Thomas Ahrens Seeredder 16 22952 Lütjensee Tel.: 04154-70111 Restauamsee@t-online.de

## Wenn Sie Gäste zu bewirten haben....

und dafür gibt es viele Anlässe,
geschäftliche Repräsentanz, Jubiläen, Familienfeiern u.s.w.

... bieten wir Ihnen nach Ihren Wünschen oder unseren Empfehlungen, reichhaltige Menüs, sowie die dazu passenden Getränke.

Denn nicht immer ist eine Bewirtung der Verwandten, Freunde oder Bekannten zu Hause möglich!

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie in einem Gespräch beraten dürfen!

## Menüvorschläge für Ihre Feier in unserem Hause!

(Änderungen vorbehalten.)

Sie finden neben den Menüvorschlägen drei Preise: A: Menü inklusive Suppe und Dessert Fleisch und Beilagen satt.

B: Empfangsgetränk (Sekt oder Orangensaft) Menü inklusive Suppe und Dessert. Fleisch und Beilagen satt.

C: Empfangsgetränk (Sekt oder Orangensaft)
Menű inklusive Suppe und Dessert.
Fleisch und Beilagen satt.
Tischwein und folgende Getränke soviel Sie möchten:
Bier vom Fass, alkoholfreie Getränke, Korn, Weinbrand,
Whiskey, Bacardi, Wodka, Baileys, Berentzen Fruchtige oder Sekt.
(für sechs Stunden.)

Blumengestecke berechnen wir Ihnen ohne Aufschlag, wie unser Florist sie uns in Rechnung stellt. Gesteck länglich 19,- rund 15,- Euro.

Die Rechnung für Ihre Feierlichkeit, ist nach Beendigung der Feier in bar oder mit EC-Karte zu begleichen.

## Vorspeisen.

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	EUR. 15, 20
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	EUR. 15,70
Büsumer Krabbencocktail mit Toast und Butter	EUR. 15.70
Melone mit Schinken	EUR. 13,50

Menü 1	Spargelcremesuppe		
	Schweine- und Rinderbraten mit Rahm Buttererbsen, Babykarotten Prinzessbohnen,	sauce	
	Kroketten und Salzkartoffeln	AB	EUR 29,80 EUR 34,20
	Vanilleeis mit heißen Himberren	e	EUR 74,80
Menü 2	Blumenkohl-Broccolisuppe		
	Putenmedaillons mit feinem Pilzrahm frische Champignons		
	Buttererbsen, Babykarotten		
	Kroketten und Salzkartoffeln	A	EUR 32,90
		B	EUR 37,70
	Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	е	EUR 77,30
Menii 3	Champignoneremesuppe		
	Rinstheel warm raca achieve		
	Roastbeef warm, rosa gebraten Rahmsauce, Sauce Bearnaise		
	Buttererbsen, Babykarotten		
	Rosenkohl Prinzessbohnen,	that Ma	
	Kroketten, Salzkartoffeln	A	EUR 35,60
	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	B	EUR 39,90 EUR 80,60
Menü 4	Hamburger Krebssuppe		
	Gespickter Kinderfiletbraten Sauce Bearnaise,		
	Buttererbsen, Babykarotten		
	frische Champignons, Spargel		
	Kroketten und Salzkartoffeln	A	EUR 40,70
		B	EUR 45,10
	Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	e	EUR 84,70

Menü 5	Rinderkraftbrühe mit Einlage		
	Rehkeulenbraten "Baden-Baden" mit Rosmarinsauce frische Champignons, Rotkohl, Prinzessbohnen, Rosenkohl, Kroketten, Salzkartoffeln	A	EUR 41,70
	Mousse von weißer Schokolade mit Feigen in Calvadosschaum	B C	EUR 46,10 EUR 86,70
Menii 6	Kartoffel-Laucheremesuppe mit Nora		

Menii 6	Kartoffel-Laucheremesuppe mit Nord	seekrabbe	n
	Barbarie Entenbrust, rosa gebraten mit Orangensauce, Buttererbsen, Babykarotten frischen Champignons, Rotkohl Kroketten, Salzkartoffeln *** Vanilleeis mit heißen Himbeeren	A B C	EUR 35,60 EUR 39,90 EUR 80,60

Menii 7	Legierte Steinpilzsuppe Lachsfilet gebraten, mit feiner Kräutersahnesauce		*
	knackiger Salatvariation Salzkartoffeln ***	A	EUR 32,10
	Zweierlei Mousse au chocolat mit Sahne	е	EUR 36,50 EUR 77,10

Die Beilagen und Desserts sind austauschbar. (ggf. gegen ein geringes Aufgeld) Es steht jeweils nur ein Menü zur Auswahl.

Für spezielle Menü-Zusammenstellungen beraten wir Sie gerne.

## Festmenüs:

Festmenü 1 Kartoffel-Laucheremesuppe mit Nordseekrabben

Steinbeißerfilet auf Zitronen-Butter-Sauce mit warmen Baguette-Brot \*\*\*

Gedünstete Poulardenbrust auf Steinpilzsauce Buttererbsen und Babykarotten Spargel und Prinzessbohnen Kroketten und Salzkartoffeln

Zweierlei Mousse au chocolat A EUR. 52,40 mit Sahne B EUR. 56,80 C EUR. 97.40

Festmenü 2 Cocktail von Büsumer Krabben

Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube

Gespickter Kinderflietbraten mit Sauce Bearnaise Prinzessbohnen, Spargel Buttererbsen, Babykarotten frische Champignons Kroketten, Salzkartoffeln

Mousse von weißer A EUR. 61,50 Schokolade B EUR. 65,90 mit Feigen in Calvadosschaum C EUR. 106,50