

# Sibirien

*festlich feiern*

Verehrte Gäste,

mit diesen Menüvorschlägen möchten wir Ihnen Anregungen für Ihr Fest in Sibirien geben. Gerne realisieren wir Ihr individuelles Wunschmenü.

Im persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne bei der Menüplanung, der Auswahl der begleitenden Getränke, der Tischordnung und der Dekoration.

Alle Gerichte bereiten unsere Köchinnen und Köche aus hochwertigen, regionalen Zutaten tagesfrisch für Sie zu.  
Gerne berücksichtigen wir Ihre Ernährungsgewohnheiten und Unverträglichkeiten.

Die Preise beinhalten die Kosten für Raum, Service, festlich gedeckte Tische und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%. Für Kinder von 6-12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Menüpreises. Kinder unter 6 Jahren laden wir ein.

Die Räume stehen Ihnen ½ Stunde vor und ½ Stunde nach der Feier zur Verfügung. Sonderregelungen sind nach Absprache möglich.

Bitte teilen Sie uns einen Tag vor der Feier die verbindliche Personenzahl mit.

Seit über 100 Jahren richten wir Feiern nach den Wünschen unserer Gäste aus und machen auch Ihr Fest zu einem einzigartigen und unvergesslichen Erlebnis.

*Anette Thormählen*

*Heike Thormählen*

Stand: Mai 2017

## Aperitifs

Zur Begrüßung bietet das Serviceteam Ihren Gästen ein Gläschen Sekt, Prosecco, Champagner oder Saft an. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

Sekt Hausmarke		
halbtrocken	0,75l	24,50
trocken	0,75l	24,50
Prosecco	0,75l	25,50
Prosecco Rosé	0,75l	25,50
Champagner		
Moët et Chandon	0,75l	90,00
Säfte	1,0l	13,50
Erfrischende Fruchtschorlen von Rhabarber, Johannesbeere, Maracuja oder Cranberry	1,0l	11,50

## Cocktails

### Die Favoriten unserer Gäste

#### *Limoncello Cocktail*

Lassen Sie sich von erfrischendem Zitronenlikör und spritzigem Tonic Water verführen.

#### *Cranberrycocktail*

Französischer Aperitif Lillet verbindet sich mit Cranberrysaft zu einem fruchtig, frischen Genuss.

#### *Aperol Spritz*

Das Original aus Italien ...sooo lecker.

#### *Hugo*

Duftender Holunderblütensirup vereint mit spritzigem Prosecco

**Alle Cocktails mit Alkohol 0,2l 6,50**

### Es geht auch ohne Alkohol

#### *Limonen-Sun*

Komposition aus sonnengereifter Limetten und Ginger Ale

#### *Good Life*

Fruchtiger Saftgenuss mit Grenadine

**Alle Cocktails ohne Alkohol 0,2l 4,50**

## Fingerfood zur Begrüßung

### „Starter“

Bruschetta, gebackene Mozzarellasticks und Rohkoststifte mit Dipp im Gläschen 7,00

### „Guter Anfang“

Galiamelone mit Schinken<sup>1</sup>, Blätterteigtäschchen, Mozzarella-Cherrytomaten-Spieß, Fruchtstick 9,50

### „Perfekte Begrüßung“

Gebackene Garnele im Kartoffelnest, Blätterteig-Lachs-Duett, Parmesan mit Feigensenf, Erdbeer-Mozzarella-Stick 10,50

Ihre Gäste dürfen sich nach Herzenslust bedienen - wir reichen gerne alles nach.

### **Stellen Sie sich Ihre drei Favoriten zusammen**

	Pro Stück:
Bruschetta	2,00
Blätterteigtäschchen mit Käsefüllung	2,00
Blätterteigfischchen mit Lachsfüllung	3,00
Fruchtspießchen	3,00
Garnelen im Teigmantel	3,00
Gebackene Mozzarellasticks	2,00
Käsespießchen	2,00
Cracker mit Olivencreme	1,50
Minifrühlingsröllchen	2,00
Backpflaume im Speckmantel	2,00
Rohkoststreifen im Gläschen mit Dipp	2,50

## Vorspeisen

Blütensalat mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Stangenbrot	7,00
Melonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken <sup>1</sup>	8,00
Geräuchertes Hähnchenbrustfilet an einem Bouquet von Blattsalaten, Basilikumcreme und Stangenbrot	9,50
Gebeizter Lachs, Lachstörtchen und Nordseekrabben <sup>2</sup> im Gläschen mit Honigsenfsoße, Stangenbrot und Butterröschen <sup>3</sup>	15,50
Gerne bieten wir Ihren Gästen dazu eine leckere, warme Garnele an	2,50

### **Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Vorspeisen-Triologie**

Galiamelonenschiffchen mit Holsteiner Schinken <sup>1</sup> , Zuckerschotencremesuppe im Gläschen und Tomate mit Mozzarella serviert mit Brotchip	10,50
Räucherlachs an Gurkenröllchen, Salatbouquet und Möhrencocossuppe im Gläschen serviert mit Brotchip	11,50

### **Leckere Vorspeisen auf Etageren am Tisch mit Stangenbrot, Avocado-creme oder Kräuterbutter<sup>3</sup> serviert**

Olivenauswahl, Tomate mit Mozzarella, Schafskäse mit Rosa Pfeffer	10,50
Hausgemachte Gemüseantipasti, Räucherlachs und Lachstörtchen, Galiamelone mit Seranoschinken <sup>1</sup>	13,50

## Suppen

### **Klare Suppen**

Klare Rindfleischbrühe mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich und Gemüseeinlage	7,00
Steinpilzconsommé mit Gemüseperlen	8,00
Klare Tomatensuppe mit Gemüseperlen	8,00

### **Eine besondere Überraschung für Ihre Gäste: Suppenduett im Gläschen serviert**

Suppenduett von Zuckerschoten- und Möhrencocossuppe mit Ananasspießchen	7,50
Suppenduett von Broccoli- und Tomatencremesuppe mit Brotchip	7,50

### **Cremesuppen**

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und hausgemachten Fleischklößchen	7,00
Kressesuppe	6,50
Brokkolicremesuppe	6,50
Möhrencocoscremesuppe	6,50
Lauchcremesuppe	6,50
Kürbiscremesuppe	6,50
Steinpilzcremesuppe	7,00
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	6,50
Curry-Ananas-Suppe	6,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen jede Suppe mit hausgemachten, handgedrehten Fleischklößchen.

## Hauptgerichte

### **Braten**

Frische Putenbrust oder Putenoberkeule mit Rahmsoße, erlesenen Gemüsen, Petersilienkartoffeln und Kroketten 24,50

Feiner Kalbsbraten mit Rahmsoße, erlesenen Gemüsen, Petersilienkartoffeln und Mandelbällchen 28,50

### **Unsere Klassiker**

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz und Schweinebraten mit Erlesenen Gemüsen, Kroketten und Petersilienkartoffeln 24,50

Rinderrouladen mit erlesenen Gemüsen und Petersilienkartoffeln 25,50

Tafelspitz mit Meerrettichsoße<sup>3</sup> und Schnittlauchsoße, Gartengemüsen und Petersilienkartoffeln 25,50

### **Wildspezialitäten**

Hirschkalbskeule mit Wildrahmsauce, frischen Pilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkraut, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Petersilienkartoffeln 31,50

Rehkeule aus heimischer Jagd mit Pilzrahmsauce, frischen Pilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Spätzle 33,50

Frischlingskeule mit Wildrahmsauce, frischen Pilzen, Rotkohl, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln 31,50

Rehrücken mit Rahmsauce, frischen Pilzen, Preiselbeeren, Rotkohl, erlesenen Gemüsen, Mandelbällchen und Petersilienkartoffeln 45,00

### **Deichlamm**

Lammkeule mit Lammrahmsauce, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Kartoffelgratin 26,50

Lammrücken mit erlesenen Gemüsen, Rosmarinkartoffeln und Herzoginkartoffeln 33,50

### **Etwas für jeden Geschmack**

Verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Pute mit frischen Pilzen, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Petersilienkartoffeln 29,50

Schweinefilet im Kräutermantel mit frischen Pilzen, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln 27,50

### **Unsere Empfehlung für den besonderen Anlass**

Tranchen von der Flugentenbrust, gebraten, mit Apfelrotkohl, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Petersilienkartoffeln 29,50

Schweinemedallions mit frischen Champignons, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln 26,50

Rinderfilet, im Ganzen gebraten, mit frischen Champignons, erlesenen Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln 36,00

Feiner Kalbsrücken, im Stück rosa gebraten, mit erlesenen Gemüsen, kleinen Petersilien- und Herzoginkartoffeln, Rahmsoße 35,00

Tranchen vom warmen Roastbeef, zartrosa gebraten, mit leckeren Bratkartoffeln, erlesenen Gemüsen und Sauce Béarnaise 32,50

Rinder und Schweinefilet, im Ganzen gebraten, mit frischen Champignons, Marktgemüsen, Soße vom Bratenfond, Sauce Béarnaise, Kroketten und Petersilienkartoffeln 33,00

### **Fisch bereiten wir gerne nach Ihren Wünschen zu**

Fisch-Triologie von gebratenem Lachs, Zander auf Blattspinat und Garnele mit grünem Spargel, frischen Möhren und Zitronengrassoße 30,50


Die Speisen servieren wir Ihnen gerne am Tisch oder als Büffet.

Bei Feiern bis zu 20 Personen richten wir auch gerne einen liebevollen Teller für jeden Gast an.

Die Hauptgerichte werden nachgereicht, bis alle Ihre Gäste satt und zufrieden sind.

## Vegetarische Speisen


### Vorspeisen

Antipastiteller mit Tomate Mozzarella, Gemüseantipasti und Blätterteigtäschchen mit Schafskäse	10,50
Blattsalate mit Cherrytomaten und Würfeln von Paprika und Gurke, Pinienkerne und Stangenbrot 	8,50
Cous-Cous-Salat und Möhrencremesuppe im Gläschen	8,50

### Suppen

Süßkartoffelsuppe	6,50
Minestrone 	6,50

### Hauptgerichte

Falafel mit Reis und Grillgemüse	16,50
Kichererbsenbratlinge mit Kartoffelspalten und Gemüsen	16,50
Linsencurry mit Mango und Wildreis 	16,50
Quiche von grünem Spargel mit Salatteller	18,50
Bandnudeln mit Steinpilzsoße und Salatbeilage	17,50
Kräuteromelette gefüllt mit Gemüsen aus dem Wok	16,50

 Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.



## Desserts

### **Das schmeckt allen**

Vanilleeis und heißen Kirschen	7,50
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	7,50
Vanilleeis und heißen Himbeeren	7,50
Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren	7,50
Walnußeis mit heißen Brombeeren	8,00

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem festlichen Feuerwerk wie auf dem „Traumschiff“.

Bunter Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne	7,50
--	------

### **Lecker seit Generationen**

Zitronencreme nach altem Hausrezept	7,50
Baileycrème mit Kirschen	7,50
Mangosahneschaum mit Himbeermark	7,50
Mousse au chocolat	7,50
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	7,50
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne	12,50
Konditoreneistorte mit frischen Früchten umlegt	12,50

Ihre Gäste dürfen nach Herzenslust „sündigen“.

### **Auf dem Teller festlich angerichtet**

Mousse au Chocolat und Zitronencreme im Gläschen mit einer Kugel erfrischendem Erdbeereis	9,00
Frischer Fruchtsalat und Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen mit Mango-Joghurt-Eis	9,00
Zartschmelzendes, warmes Fondant au chocolat an Vanilleeis mit frischen Früchten festlich dekoriert	9,50
Fruchtiges Zitronenbaisertartelett mit frischen Früchten	9,50

### **Dessertbüffets**

#### *„Leckermäulchen“*

Vanilleeis mit heißen Kirschen, frischer Obstsalat mit Schlagsahne, Zitronencreme	10,50
---	-------

#### *„Zarte Verführung“*

Eisvariationen, Bunte Früchteauswahl mit Schokoladendipp, Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen und Biscuitdessertwürfel auf der Etagere angerichtet	12,50
--	-------

#### *„Süßes Wunder“*

Mousse au chocolat und Mangoschaum im Gläschen, Erdbeertiramisu, Macarons, Obstplatte und Ihr Lieblingsdessert	14,50
--	-------

#### *Flying Dessert Buffet*

Das Serviceteam kommt zu Ihnen und Ihren Gästen an den Tisch und bietet eine Auswahl an Desserts im Gläschen an.

Mousse au chocolat, Zitronencremespeise und Rote Grütze mit Vanillesoße	10,50
---	-------

## Nach dem Essen

Cappuccino mit extra cremigem Schaum	3,20
Espresso	3,00
Latte Macchiato	4,00
Milchkaffee	4,00
Teespezialitäten	3,50

### **Ein „Verteiler“ nach dem Essen tut gut**

Jubiläumsaquavit	2cl	3,80
Linie Aquavit	2cl	4,20
Ouzo	2cl	3,00
Erlesener Obstbrand von Lantenhammer	2cl	6,50

Für Genießer empfehlen wir unseren Digestifwagen bestückt mit Edelspirituosen Ihrer Wahl.

## Kaffee und Kuchen

Kaffee nachserviert und feines Gebäck	7,50
Kaffee oder Tee so viel die Gäste wünschen und „Ofenfrischer Butterkuchen“	11,50
Kaffee oder Tee so viel die Gäste wünschen und Plattenkuchen der Saison	13,50
Premium Torten- und Kuchenbuffet nach Ihren Wünschen mit Kaffee und Tee so viel die Gäste wünschen	15,50

### **Persönliche Kaffeetafel**

Sie bringen Ihren Lieblingskuchen mit – wir versorgen Ihre Gäste mit Kaffee und Tee, übernehmen den Service, das Eindecken, die Präsentation der Kuchen, stellen das Geschirr und kümmern uns natürlich um den Abwasch.	8,50
---	------

(Der Kunde übernimmt die lebensmittelhygienische Haftung für mitgebrachte Kuchen und Torten.)

## Zu später Stunde

### Ihre Gäste werden es lieben

Currywurst mit Baguettebrot	Portion	5,00
Currywurst mit Pommes frites	Portion	6,50
Currywurstbrunnen mit Baguette	Person	6,50
Hot-Dog-Buffer	Person	6,50

### Leckeres aus dem Suppentopf

Käse-Lauch-Suppe mit Hack	Tasse	6,50
Italienische Tomatensuppe	Tasse	6,00
Kartoffelsuppe	Tasse	6,00

Alle Suppen servieren wir Ihnen mit einem Brotkorb.

### Schnittchen gehen immer

Stangenbrot mit Mettwurst <sup>1</sup> , Ei, Geräucherter Putenbrust <sup>1</sup> und Schnittkäse <sup>3</sup>	13,50
Stangenbrot belegt mit Roastbeefröllchen, Räucherlachs, Ei, Tomate mit Mozzarella und Käse	17,50
Auswahl an Hart- und Weichkäse vom Käsebrett mit Stangenbrot und Butter	8,50

### “Salty-Bar”

Oliven, Peperoni, Cornichon-Gürkchen, Hackbällchen, Käsestreifen, Gemügesticks mit Frischkäsedipp und Grissini	10,50
---	-------

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer.

Unsere Speisen werden aus natürlichen Zutaten und soweit möglich, ohne Zugabe von Zusatzstoffen hergestellt. Bei wenigen Produkten finden Sie durch die Rezeptur bedingte Zusatzstoffe, die wir Ihnen wie folgt deklariert haben:

1: Nitritpökelsalz

2: Konservierungsstoff

3: Farbstoff

Spuren von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen sind möglich.

Sollten Sie Gäste mit Lebensmittelallergien oder bestimmten Ernährungswünschen haben, sprechen Sie uns bitte an. Unsere Köchinnen und Köche können Ihnen genau sagen, welche Lebensmittel verwendet wurden und bieten Ihnen gerne Alternativen an.