

Sibirien

festlich feiern

Liebe 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 Ernährungsvorlieben 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 geschäftsverbindliche Personenzahl mit.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Anette Thormählen

Heike Thormählen

Stand: Januar 2019

Aperitifs

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

Sekt Hausmarke		
halbtrocken	0,75l	25,50
trocken	0,75l	26,50
Prosecco	0,75l	27,00
Prosecco Rosé	0,75l	27,00
Champagner		
Moët et Chandon	0,75l	90,00
Säfte	1,0l	14,50
Erfrischende Fruchtspritz von Rhabarber, Johannesbeere, Maracuja oder Cranberry	1,0l	14,50

Cocktails

Die Favoriten unserer Gäste

Limonen-Sun

alkoholfreie Komposition aus sonnengereifter Limetten und Ginger Ale.

Good Life

Fruchtiger, alkoholfreier Saftgenuss mit Grenadine.

Limoncino Cocktail

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

Lilet cocktail

Französischer Aperitif Lilet verbindet sich mit Wildberry zu einem fruchtig, frischen Genuss.

Aperol Spritz

Das Original aus Italien ...sooo lecker.

Cocktails mit Alkohol 0,2l	6,50
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 Schinken¹, Blätterteigtäschchen, Mozzarella-Cherrytomaten-Spieß, Fruchtstick 9,50

„Perfekte Begrüßung“

Gebackene Garnele im Kartoffelnest, Blätterteig-Lachs-Duett, Parmesan mit Feigensenf, Erdbeer-Mozzarella-Stick 12,50

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

Stellen Sie sich Ihre drei Favoriten zusammen

Pro Stück:

Bruschetta	2,50
Blätterteigtäschchen mit Schinken-Käsefüllung	2,50
Blätterteigfischchen mit Lachsfüllung	3,50
Fruchtspießchen	3,50
Garnelen im Kartoffelnest	4,00
Gebackene Mozzarellasticks	2,00
Käsespießchen	2,50
Cracker mit Olivencreme	2,00
Minifrühlingsröllchen	2,00
Backpflaume im Speckmantel	2,00
Rohkoststreifen im Gläschen mit Dipp	3,00

Vorspeisen

Bunter Salat mit Salatkernen und Stangenbrot	7,50
Melonenschiffchen mit Seranoschinken ¹	8,50
Matjestartar auf Schwarzbrottaler	9,50
Gebeizter Lachs, Lachstörtchen und Nordseekrabben ² im Gläschen mit Honigsenfsoße, Stangenbrot und Butterröschen ³	16,50
Gerne bieten wir Ihren Gästen dazu eine leckere, warme Garnele an	3,00

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Vorspeisen-Trilogie

Galiamelonenschiffchen mit Serranoschinken ¹ , Möhreningwersuppe im Gläschen und Tomate mit Mozzarella serviert mit Brotchip	11,50
Räucherlachs an Salatbouquet, Garnele im Kartoffelnest und Zuckerschotencremesuppe im Gläschen serviert mit Brotchip	12,50

Leckere Vorspeisen auf Etageren am Tisch mit Stangenbrot, Avocadocreme oder Kräuterbutter³ serviert

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

Suppen

Klare Suppen

Klare Rindfleischbrühe mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich und Gemüseeinlage	7,50
Steinpilzconsommé mit Gemüseperlen und Blätterteiggebäck	8,50
Klare Tomatensuppe mit Gemüseperlen und Blätterteiggebäck	8,50

Eine besondere Überraschung für Ihre Gäste: Suppenduett im Gläschen serviert

Suppenduett von Zuckerschoten- und Möhrencocossuppe mit Ananasspießchen	8,00
Suppenduett von Broccoli- und Tomatencremesuppe mit Brotchip	8,00

Cremesuppen

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und hausgemachten Fleischklößchen	7,50
Kressesuppe	7,50
Brokkolicremesuppe	7,50
Möhreningwercremesuppe	7,50
Lauchcremesuppe	7,50
Kürbiscremesuppe	7,50
Steinpilzcremesuppe	8,00
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	7,50

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

Hauptgerichte

Stellen Sie sich Ihr Festmenü aus 1 oder 2 Fleischsorten, bis zu 3 Marktgemüsen der Saison und 2 Beilagen zusammen. Alle Gerichte servieren wir auf Wunsch mit frischen Champignons.

Vom Rind:

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz mit Soße vom Bratenfond	26,50
Rinderrouladen mit leckerer Rouladensoße	26,50
Rinderbäckchen mit kräftiger Soße	26,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße ³ und Schnittlauchsoße,	26,50
Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit Soße vom Bratenfond und Sauce Béarnaise	37,00
Tranchen vom warmen Roastbeef, zartrosa gebraten, mit Sauce Béarnaise	34,00
Feiner Kalbsbraten mit Rahmsauce	29,50
Kalbsrücken, im Stück rosa gebraten, mit Kalbsrahmsauce	37,00

Vom Schwein:

Schweinebraten oder Burgunderbraten mit Bratensoße	24,50
Schweinefilet im Kräutermantel mit Sauce Béarnaise	29,00
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce	28,50

Geflügel:

Flugentenbrustfilet mit Cranberrysoße	31,50
Putenmedallions mit Sauce Béarnaise	26,50
Putenbrustbraten oder Putenoberkeule mit Rahmsauce	25,50

Deichlamm:

Lammkeule mit kräftiger Lammsauce	26,50
Lammrücken mit Sauce Provenzale	34,00

Wildspezialitäten:

Hirschkalbskeule mit Wildrahmsauce, Preiselbeeren,	32,50
Rehkeule aus heimischer Jagd mit Wildsoße, Preiselbeeren	33,50
Frischlingskeule mit Wildrahmsauce, Preiselbeeren	32,50
Rehrücken mit feiner Wildjus, Preiselbeeren	45,00

Etwas für jeden Geschmack:

Verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Pute	32,00
Rinder- und Schweinefilet, im Ganzen gebraten	35,00

Gemüseauswahl: Erbsen und Möhren, Fingerkarotten oder Pariser Karotten, Prinzessbohnen, Kohlrabi, Blumenkohl, Broccoli, frischer Spargel (plus 2,00€/Person), Wirsinggemüse, Apfelrotkohl, Rübenwürfel, Wokgemüse, Ratatouille

Beilagen: Petersilienkartoffeln, Kroketten, Röstitaler, Bratkartoffeln, Rosmarin- oder Sesamkartoffeln, Mandelbällchen (plus 1,00 €/Person), Herzoginkartoffeln (plus 1,00 €/Person), Pommes frites, Kartoffelgratin, Spätzle, Reis, Kartoffelklöße

Extras: gebackene Banane oder Ananas (plus 1,50/Person), Grilltomate (plus 1,00 €/Person), Bohnen im Speckmantel (plus 1,50/Person), Preiselbeerbirne oder Pfirsich (plus 1,50/Person)

Fisch bereiten wir gerne nach Ihren Wünschen zu.

Fisch-Trilogie von gebratenem Lachs, Zander auf Blattspinat und Garnele mit grünem Spargel, frischen Möhren und Zitronengrassoße	32,50
--	-------

Die Speisen serviert das Serviceteam am Tisch oder die Gäste dürfen sich am warmen Buffet bedienen.


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 und vegane Gerichte

Vorspeisen

Antipastiteller mit Tomate Mozzarella, Gemüseantipasti und Blätterteigtäschchen mit Schafskäse 11,50

Blattsalate mit Cherrytomaten und Würfeln von Paprika und Gurke, Pinienkerne und Stangenbrot  8,50

Quinoa Salat und Möhrencremesuppe im Gläschen 9,50

Suppen

Süßkartoffelsuppe 7,50

Minestrone  7,50

Hauptgerichte

Falafel mit Reis und Grillgemüse 18,50

Kichererbsenbratlinge mit Kartoffelspalten und Gemüsen 18,50

Linsencurry mit Mango und Wildreis  18,50

Quiche von grünem Spargel mit Salatteller 19,50

Bandnudeln mit Steinpilzsoße und Salatbeilage 19,50

Kräuteromelette gefüllt mit Gemüse aus dem Wok 18,50

 Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.

Desserts

Das schmeckt allen

Eistorte, festlich dekoriert	9,50
Vanilleeis und heißen Kirschen	8,50
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	8,50
Vanilleeis und heißen Himbeeren	8,50
Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren	8,50
Walnußeis mit heißen Brombeeren	9,00
Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem funkelnden Feuerwerk wie auf dem „Traumschiff“.	
Bunter Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne	8,50

Lecker seit Generationen

Zitronencreme nach altem Hausrezept	8,50
Baileycrème mit Kirschen	8,50
Mangosahneschaum mit Himbeermark	8,50
Mousse au chocolat	8,50
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	7,50
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne	13,50

Ihre Gäste dürfen nach Herzenslust „sündigen“.

Auf dem Teller festlich angerichtet

Mousse au chocolat und Limettencreme im Gläschen mit einer Kugel erfrischendem Erdbeereis	9,50
Frischer Fruchtsalat und Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen mit Mango-Joghurt-Eis	9,50
Zartschmelzende, warmer Schokoladenkuchen an Vanilleeis mit frischen Früchten festlich dekoriert	10,50
Cheese-Cake mit Eis und Früchten	10,50

Dessertbüffets

„Leckermäulchen“

Vanilleeis mit heißen Kirschen, frischer Obstsalat mit Schlagsahne, Zitronencreme	11,00
---	-------

„Zarte Verführung“

Eisvariationen, Bunte Früchteauswahl, Mousse au chocolat Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen und Biscuit-Dessertwürfel auf der Etage angerichtet	12,50
--	-------

„Süßes Wunder“

Mousse au chocolat und Mangoschaum im Gläschen, Eistorte Himbeertiramisu, Macarons, bunte Obstplatte und Pralinen	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, Rote Grütze mit Vanillesoße und Biscuitwürfel oder andere Leckereien Ihrer Wahl	12,50
--	-------

Nach dem Essen

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

Ein „Verteiler“ nach dem Essen tut gut

Jubiläumsaquavit	2cl	3,90
Linie Aquavit	2cl	4,50
Ouzo	2cl	3,00
Erlesener Obstbrand aus der Distillerie 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	14,50
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
Donutwall	Person	6,50
Hot-Dog-Buffer	Person	6,50
3 Miniburger (Vegetarisch, Pute und Rinderhack)	Person	7,50
Chili con carne mit Baguette	Person	7,50

Leckeres aus dem Suppentopf

Käse-Lauch-Suppe mit Hack	Tasse	7,50
Italienische Tomatensuppe	Tasse	7,00
Gulaschsuppe mit Stangenbrot	Tasse	7,50

Schnittchen

vom Buffet oder am Tisch serviert

Stangenbrot mit Mettwurst¹, Ei, Geräucherter Putenbrust¹
und Schnittkäse³ 14,50

Stangenbrot belegt mit Roastbeefröllchen,
Räucherlachs, Ei, Tomate mit Mozzarella und Käse 18,50

Auswahl an Hart- und Weichkäse vom Käsebrett
mit Stangenbrot und Butter 8,50

“Salty-Bar”

Oliven, Peperoni, Cornichon-Gürkchen, Hackbällchen, Käsestreifen,
Gemüesticks mit Frischkäsedipp und Grissini 11,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro. Sie enthalten alle Kosten für die Location, Speisen, festlich gedeckte Tische, Service und 19% Mehrwertsteuer. Sollten Sie besonders zufrieden sein, freuen sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Service über ein Trinkgeld.

Die Speisen werden in unserer Küche 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.