

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 Köch*innen aus hochwertigen, regionalen Zutaten tagesfrisch für Sie zu. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Ernährungsvorlieben und Unverträglichkeiten.

Die Preise beinhalten die Kosten für den Raum, festlich gedeckte Tische, Service, Endreinigung und die gesetzliche Mehrwertsteuer. 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 Festlichkeit zur Verfügung. Sonderregelungen sind nach Absprache möglich.

Bitte teilen Sie uns eine Woche vor der Feier die geschäftsverbindliche Personenzahl mit.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Anette Thormählen

Heike Thormählen

Stand: April 2021

Fingerfood zur Begrüßung

Stellen Sie sich Ihre drei Favoriten zusammen

Pro Stück:

Bruschetta	3,00
Blätterteigtäschchen mit Schinken-Käsefüllung	2,50
Fruchtspießchen	3,50
Garnelen im Kartoffelnest	4,50
Gebackene Mozzarellasticks	2,00
Käsespießchen	3,00
Cracker mit Olivencreme	2,50
Minifrühlingsröllchen	2,50
Backpflaume im Speckmantel	2,50
Rohkoststeifen mit Dipp im Gläschen	3,50
Gemüse Tortilla	3,50
Foccacia mit Knoblauch Dipp	3,00

Vorspeisen

Bunter Salat mit Salatkernen und Stangenbrot	7,50
Melonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken ¹	10,50
Rote Bete Carpaccio mit Rucola und Pinienkernen	9,50

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Vorspeisen-Trilogie

Galiamelonenschiffchen mit Holsteiner Schinken ¹ , Möhreningwersuppe im Gläschen und Tomate mit Mozzarella serviert mit Brotchip	14,50
Räucherlachs an Salatbouquet, Garnele im Kartoffelnest und Zuckerschotencremesuppe im Gläschen serviert mit Brotchip	16,50

Leckere Vorspeisen auf Etageren am Tisch serviert

Olivenauswahl, Tomate mit Mozzarella, Schafskäse mit rosa Pfeffer	12,50
Bunte Gemüseantipasti, Räucherlachs und Lachstörtchen, Galiamelone mit Seranoschinken ¹	15,50

Zu allen Etageren servieren wir Stangenbrot mit hausgemachter Kräuterbutter.

Suppen

Klare Suppen

Hochzeitssuppe mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich und Gemüseeinlage	9,50
Steinpilzconsommé mit Gemüsestreifen	9,50
Klare Tomatensuppe mit Tomatenconcassée	9,50

Eine besondere Überraschung für Ihre Gäste: Suppenduett im Gläschen serviert

Suppenduett von Zuckerschoten- und Möhren-Cocossuppe mit Ananasspießchen	10,50
---	-------

Cremesuppen

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und hausgemachten Fleischklößchen	9,50
Brokkolicremesuppe	9,00
Möhren-Ingwersuppe	9,00
Lauchcremesuppe	9,00
Kürbiscremesuppe	9,00
Steinpilzcremesuppe	9,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	9,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen jede Suppe mit hausgemachten handgedrehten Hackklößchen.

Hauptgerichte

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

Vom Rind:

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz mit Soße vom Bratenfond	30,50
Rinderrouladen mit leckerer Rouladensoße	30,50
Tafelspitz mit Meerrettich ⁻³ und Schnittlauchsoße,	26,50
Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit Soße vom Bratenfond und Sauce Béarnaise	39,00
Feiner Kalbsbraten mit Kalbsrahmsoße	34,00
Kalbsrücken, im Stück rosa gebraten, mit Kalbsrahmsoße	41,00

Vom Schwein:

Schweinebraten oder Burgunderbraten mit Bratensoße	28,50
Schweinefilet im Kräutermantel mit Sauce Béarnaise	33,00
Schweinemedallions mit frischen Champignons	30,50

Geflügel:

Flugentenbrustfilet mit Cranberrysoße	36,00
Putenmedallions mit Sauce Béarnaise	29,50
Putenbrustbraten oder Putenoberkeule mit Rahmsoße	29,00

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste:

Verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Pute Soße vom Bratenfond und Sauce Béarnaise	36,00
Rinder- und Schweinefilet, im Ganzen gebraten mit Filetsoße und Sauce Béarnaise	38,00

Wildspezialitäten:

Hirschkalbskeule mit Wildrahmsauce	35,50
Rehkeule aus heimischer Jagd mit Wildsoße	38,00
Frischlingskeule mit Wildrahmsauce	35,50
Rehrücken mit feiner Wildjus	52,00

Gemüseauswahl: Erbsen und Möhren, frische Bundmöhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Broccoli, frischer Spargel (plus 3,00€/Person), Wirsinggemüse, Apfelrotkohl, Rübenwürfel, Wokgemüse, Ratatouille

Beilagen: Petersilienkartoffeln, Kroketten, Röstitaler, Bratkartoffeln, Rosmarin- oder Sesamkartoffeln, Mandelbällchen (plus 1,50 €/Person), Herzoginkartoffeln (plus 1,50 €/Person), Pommes frites, Kartoffelgratin, Spätzle, Reis, Kartoffelklöße

Extras: gebackene Banane oder Ananas (plus 2,50/Person), Grilltomate (plus 3,00€/Person)
Preiselbeer-Birne oder Pfirsich (plus 2€/Person)

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

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

Vegetarische und vegane Gerichte

Falafel mit Reis und Grillgemüse	19,50
Lupinen Bratlinge mit Petersilienkartoffeln und frischer Gemüseauswahl	21,50
Linsencurry mit Mango und Wildreis	19,50
Bandnudeln mit Steinpilzsoße und Salatbeilage	20,50
Kräuteromelette gefüllt mit Gemüse aus dem Wok	19,50

✓ Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.

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

Dessert

Das schmeckt allen

Vanilleeis mit heißen Kirschen	9,50
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	9,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9,50
Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren	9,50
Walnusseis mit heißen Brombeeren	9,50

Lecker seit Generationen

Zitronencreme nach altem Hausrezept	9,50
Baileycrème mit Kirschen	9,50
Mangosahneschaum mit Himbeermark	9,50
Mousse au Chocolat	9,50
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	8,50

Ihre Gäste dürfen nach Herzenslust schlemmen.

Auf dem Teller festlich angerichtet

Mousse au Chocolat und Limettencreme im Gläschen mit einer Kugel erfrischendem Erdbeereis	12,50
Frischer Fruchtsalat und Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen und Biscuit-Dessertwürfeln	12,50
Zart schmelzender, warmer Schokoladenkuchen an Vanilleeis mit frischen Früchten festlich dekoriert	13,50

Dessertbüffets

„Leckermäulchen“

Vanilleeis mit heißen Kirschen, frischer Obstsalat
mit Schlagsahne, Zitronencreme 13,50

„Zarte Verführung“

Eisvariationen, Bunte Früchteauswahl, Mousse au Chocolat,
Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen
und Biscuit-Dessertwürfel auf der Etagere angerichtet 15,50

„Süßes Wunder“

Mousse au Chocolat und Mangoschaum mit Himbeermark im Gläschen,
Eiskonfekt, Tiramisu, Macarons, bunter Obstsalat 18,50

„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 16,50

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

Kaffee und Kuchen

Ofenfrischer Butterkuchen mit Filterkaffee und Teespezialitäten 14,50

Plattenkuchen der Saison und frisch gebrühter Filterkaffee
oder Teespezialitäten so viel die Gäste wünschen 16,00

Premium Torten- und Kuchenbuffet nach Ihren Wünschen mit
frisch gebrühtem Filterkaffee und Tee so viel die Gäste wünschen 18,50

Persönliche Kaffeetafel

Sie bringen Ihre Lieblingskuchen mit – wir setzen diese auf einem
Buffet in Szene, verwöhnen Ihre Gäste mit Kaffee und Tee, stellen
das Geschirr, übernehmen das Eindecken und den Service
und kümmern uns natürlich um den Abwasch. 10,50

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

Zu später Stunde

Ihre Gäste werden es lieben

Currywurst mit Baguettebrot	6,50
Currywurst mit Pommes frites	8,50
Hot-Dog-Bufferet	7,50
3 Miniburger (vegetarisch, Pute und Rinderhack)	14,50
Chili con carne mit Baguette	8,50

Leckerer aus dem Suppentopf

Käse-Lauch-Suppe mit Hack	9,50
Gulaschsuppe mit Stangenbrot	10,50
Auswahl an Hart- und Weichkäse vom Käsebrett mit Stangenbrot und Butter	12,50

„Salty-Bar“

Oliven, Peperoni, Cornichon-Gürkchen, Hackbällchen, Käsestreifen, Gemügesticks mit Frischkäsedipp und Grissini	14,50
---	-------

Hochzeitstorte (Preis nach Ausführung)

Unsere Preise verstehen sich in Euro und sind Komplett-Preise. Sie enthalten alle Kosten für die Nutzung der Location, Tischwäsche, Servietten, Kerzen, Bestecke und Geschirr, festlich gedeckte Tische, Speisen, unseren freundlichen Service, Endreinigung und die gesetzliche 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 regionalen Zutaten hergestellt. Bei wenigen Produkten finden Sie durch die Rezeptur bedingte Zusatzstoffe, die wir Ihnen deklariert haben:

1: Nitritpökelsalz 2: Konservierungsstoff 3: Farbstoff

Spuren von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen sind möglich.

Getränkepauschalen

Perfekter Feiertag tagsüber 6 Stunden

Begrüßungsgetränk:
Sekt und Saftcocktail

Zum Feiern:
Mineralwasser medium und still
Hauswein rot und weiß, Bier frisch vom Fass, alkoholfreies Bier
und Weizenbier, Softdrinks, Säfte, 1 Verteiler nach dem Essen,
Kaffeespezialitäten, Erfrischungsgetränke

Preis pro Person 32,00

Premium Event tagsüber 6 Stunden

Begrüßungsgetränk:
Nach Wunsch mit und ohne Alkohol

Zum Feiern:
Mineralwasser medium und still
Weine Ihrer Wahl, Bier frisch vom Fass, alkoholfreies Bier
und Weizenbier, Softdrinks, Säfte, Prämiumspirituosen vom
Digestifwagen, Kaffee- und Teespezialitäten, Erfrischungsgetränke,
Aperol Spritz und Gin Tonic

Preis pro Person 42,00

Partypauschalen
abends und nachts 8 Stunden

Pauschale I

Begrüßungsgetränk:
Sekt und Orangensaft

Zum Feiern:
Hauswein rot und weiß, Sekt
Bier frisch vom Fass, alkoholfreies Bier und Weizenbier
Softdrinks, Säfte und Mineralwasser
Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person 43,00

Pauschale II

Begrüßungsgetränk:
Sekt und alkoholfreier Cocktail

Zum Feiern:
Rot- und Weißwein, Sekt und Prosecco
Bier vom Fass, alkoholfreies Bier und Weizenbier
Säfte, Softdrinks und Mineralwasser
Kurze und Longdrinks mit 5 Markenspirituosen Ihrer Wahl
Aperol Spritz, Gin Tonic
Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person 54,00

Pauschale III

Begrüßungsgetränk Ihrer Wahl

Zum Feiern:
Rot- und Weißwein, Sekt und Prosecco
Bier vom Fass, alkoholfreies Bier und Weizen
Softdrinks, Säfte und Mineralwasser
Kaffeespezialitäten und Tee, Shots und Longdrinks
mit 5 Markenspirituosen Ihrer Wahl
Wählen Sie 3 persönliche Cocktail-Favoriten

Preis pro Person 64,00

Die Getränke stehen Ihnen zum Verzehr in unserem Haus zur Verfügung. Wenn die Partystimmung nachts so gut ist, dass Sie weiter feiern möchten, sind wir gerne spontan bis in den frühen Morgen für Sie da. Wir berechnen Ihnen dann je weitere Stunde 300,- Euro inklusive aller Kosten.

Für Kinder und Jugendliche von 6 – 16 Jahren berechnen wir 16,00 Euro pauschal für alkoholfreie Getränke. Ab 16 Jahren ist es Jugendlichen erlaubt Getränke der Pauschale I zu trinken. Kinder unter 6 Jahren dürfen so viel alkoholfreie Getränke trinken wie sie mögen, wir laden sie ein.

Gerne stimmen wir mit Ihnen die Weine auf das gewünschte Menü oder Büffet ab und gestalten das Getränkeangebot nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns auf Ihre Feier in Sibirien

Ihr Sibirien-Team