

Sibirien

festlich feiern

Verehrte Gäste,

gemeinsam mit Ihnen zaubern wir Ihr Traumbüffet!

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

Alle Gerichte bereiten unsere Köchinnen und Köche aus hochwertigen, regionalen Zutaten im Hause tagesfrisch für Sie zu.

Ernährungsvorlieben und eventuelle Allergien berücksichtigen wir gerne.

Die Endpreise beinhalten alle Kosten für die Raumnutzung, unseren freundlichen Service und festlich gedeckte Tische, die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Endreinigung. Für Kinder von 6-12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Büffetpreises. Kinder unter 6 Jahren laden wir ein.

Die Räume stehen Ihnen ½ Stunde vor und ½ Stunde nach der Feier zur Verfügung. Sonderregelungen sind gerne 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: Mai 2022

Bratkartoffelbüffet

Kräuterbraten und Putenschnitzel mit Soße vom Bratenfond und Gemüseauswahl

Landeier in Kräutersoße

Backpflaumen im Speckmantel¹

Süßkartoffelsalat

Melone mit Katenschinken¹

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich²

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Schafskäse mit rosa Pfeffer

Bunter Salat mit Dressing

Brot und Landbutter³

Dazu reichen wir herzhaftes Bratkartoffeln mit Speck¹ und Zwiebeln.

Komplettpreis pro Person 39,00

Für "Naschkatzen" empfehlen wir, das Büffet mit einem Dessert zu versüßen.

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

pro Person 5,50

Vanilleeis³ mit heißen Kirschen

pro Person 7,50

Holsteiner Büffet

Kalte Spezialitäten

Glückstädter Matjesfilet mit Apfelrahm und Preiselbeer-Soße

Lachsvariationen mit Sahnemeerrettich²

Holsteiner Katenrauchschinken¹ mit Melone

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Sauerfleisch im Schälchen

Rote Bete Carpaccio

Backpflaume im Speckmantel¹

Ziegenkäse mit Feigensenf im Gläschen

Brotauswahl mit Horster Landbutter³

Bunter Salat mit Dressing

Warme Gerichte

Mehlbeutel, luftig und lecker, mit geräuchertem Rindfleisch¹,
Senfsauce, Backobst und Petersilienkartoffeln

Pannfisch mit Schnittlauchsoße und Bratkartoffeln¹

Gemüsebratlinge auf gebratenem Lauch

Dessert

Zitronencreme nach Familienrezept

Vanilleeis³ mit heißen Kirschen

Komplettpreis pro Person 54,00

Mediterranes Büffet



Antipasti

Gemüseantipastiplatte

Olivenvariationen

Gegrillte Champignons, getrocknete Tomaten

Tomaten mit Mozzarella

Vitello Tonnato

Galiamelonenschiffchen mit Schinken¹

Garnele im Kartoffelnest

Bunte Salatplatte mit Dressing und Salatkernen

Parmesan mit Orangensenf im Gläschen

Stangenbrot mit Basilikumcreme und Kräuterbutter³

Warme Gerichte

Geschmorte Lammkeule mit Marktgemüsen und Rosmarinkartoffeln

Schwarze Spaghetti mit Knoblauchgarnelen

Gnocchi mit Steinpilzsauce

Dessert

Tiramisu, Limettencreme und Fruchtspieß

Komplettpreis pro Person 56,00

Das Lieblingsbüffet unserer Gäste

Schlemmerbüffet „Sibirien“

Kalte Spezialitäten

Mediterrane Gemüseantipasti

Tomaten mit Mozzarella

Fingerfoodvariationen

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensoße

Lachsvariationen mit Honigsenfsoße

Nordseekrabben² im Schälchen

Zarte Matjesfilets mit verschiedenen Soßen

Quinoasalat und Süßkartoffelsalat

Käseplatte³, Brotauswahl mit Butter³

Bunter Salat mit Dressing

Warme Gerichte

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz mit Marktgemüsen,
Bratensoße und Bratkartoffeln

Entenbrustfilet auf Wirsinggemüse mit Kroketten

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat,
Zitronengrassoße und Petersilienkartoffeln

Dessert

Obstbowl, Mousse au Chocolat und Vanilleeis
mit heißen Himbeeren

Komplettpreis pro Person 60,00

Exquisites Galabüffet

Kalte Spezialitäten

Auswahl von Gemüseantipasti

Cantaloupemelone mit Schinken¹

Carpaccio vom Rinderfilet

Rehrücken mit Preiselbeeren

Jacobsmuscheln auf Zuckerschotenmousse

Kleine Schälchen mit Nordseekrabben²

Räucherlachs und Gravedlachs mit Honigsenfsoße

Geräucherte Heilbuttecken mit Ananas

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Käsespezialitäten³, Stangenbrot und Butterröschen³

Warme Gerichte

Rehkeule mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Marktgemüsen und Kartoffelgratin

Knoblauchgarnelen auf Schwarzen Spaghetti

Quiche von grünem Spargel

Dessert

Mascarponecreme mit Himbeeren

Mousse au Chocolat im Gläschen

Frischer Obstsalat

Komplettpreis pro Person 75,00

Premium Grillbuffet

Frisch für Sie gegrillt:

Marinierte Lammlachse

Rumpsteak

Putenbrustfilets

Lachs im Buchenspahn

frische Ananas

Gemüsespieß

Schafskäse mit Kräutern

Dazu bedienen Sie sich vom Buffet:

Große Gemüseantipastiplatte

Tomate mit Mozzarella

Rote Bete Carpaccio

Melonenschiffchen

Bunter Obstsalat

Frischer Salat mit Dressing und Kernen

Rote-Bete-Salat

Cous-Cous-Salat

Süßkartoffelsalat

Rosmarinkartoffeln

Süßkartoffel frites mit Sour Cream

Auswahl von Grillsoßen

Stangenbrote mit Olivencreme

Landbutter³ und Gourmetsalze

Komplettpreis pro Person 72,00

Herzhaftes Grillbüffet

Frisch vom Grill erwartet Sie:

Mariniertes Putensteak und Nackensteak

Lachs

Schinkenbrillwurst¹

Maiskolben

Grillkäse

Das Beilagen-Büffet bietet:

Pennesalat

Bunter Mexikosalat

Frischkostsalat mit Dressing

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Pommes frites

Verschiedene Grillsoßen

Stangenbrot, Kräuterbutter³ und Dipp

Komplettpreis pro Person 49,00

Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 8,50


Limettencreme 8,50

oder ein anderes leckeres Dessert Ihrer Wahl.

Vegetarisches und egenes Büffet

Warme Gerichte

Möhrencocossuppe

Linsencurry mit Cashewkernen 


Lupinentaler auf Lauchstreifen

Quiche mit grünem Spargel

Beyond Meat mit Marktgemüsen

Gemüsegratin

Kalte Gerichte

Gemüseantipasti von Zucchini, Paprika und Champignons 

Tomate-Mozzarella-Türmchen

Süßkartoffelsalat 

Quinoasalat , Pennesalat

Käseplatte³

Bunte Salatplatte  mit Dressing und Salatkernen

Focaccia und Tomaten-Kräutercreme

Walnussbrot  mit Landbutter³

Dessert

Frischer Obstsalat  mit Sahne

Eisauswahl

Pflaumencrumble

Komplettpreis pro Person 54,00

 Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.

gut zu wissen:


Alle Speisen werden aus natürlichen Zutaten in handwerklicher Tradition vor Ort in unserer hauseigenen Küche zubereitet. Wir bevorzugen saisonale Produkte von ausgewählten Lieferanten aus der Region.

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

Bei einigen 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.

Vegane Gerichte haben wir für Sie mit dem Symbol  gekennzeichnet.

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

Raum- und 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 34,00

Premium Event tagsüber 6 Stunden

Begrüßungsgetränk mit und ohne Alkohol Ihrer Wahl
 Zum Feiern: Mineralwasser medium und still
 Weine Ihrer Wahl, Bier frisch vom Fass, alkoholfreies Bier
 und Weizenbier, Softdrinks, Säfte, Premiumspirituosen vom
 Digestifauswahl, Kaffee- und Teespezialitäten, Erfrischungsgetränke,
 Aperol Spritz und Gin Tonic

Preis pro Person 44,00

Partypauschalen abends und nachts für 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 48,00

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 Sprizz, Gin Tonic

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person 59,00

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 71,00

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 Stunde 300,- Euro inklusive alle 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 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