

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: September 2022

Bratkartoffelbuffet

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.

Dessert:

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Vanilleeis³ mit heißen Kirschen

Komplettpreis pro Person 56,00

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 65,00

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 65,00

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 Fischfilet nach Tagesangebot mit Blattspinat,
Zitronengrassoße und Petersilienkartoffeln

Dessert

Obstbowl, Mousse au Chocolat und Vanilleeis
mit heißen Himbeeren

Komplettpreis pro Person 72,00

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 92,00

Premium Grillbüffet

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

Frischer Salat mit Dressing und Kernen

Rote-Bete-Salatn, Cous-Cous-Salat

Süßkartoffelsalat

Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffel frites mit Sour Cream und Auswahl von Grillsoßen

Stangenbrote mit Olivencreme, Landbutter³ und Gourmetsalze

Dessert: Mousse au Chocolat, Obstauswahl und Eisvariationen

Komplettpreis pro Person 86,00

Herzhaftes Grillbüffet

Frisch vom Grill erwartet Sie:

Mariniertes Putensteak und Nackensteak

Lachs

Schinkenbratwurst¹

Maiskolben

Grillkäse

Das Beilagen-Büffet bietet:

Pennesalat

Bunter Mexikosalat

Frischkostsalat mit Dressing

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Pommes frites

Verschiedene Grillsoßen

Stangenbrot, Kräuterbutter³ und Dipp

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Kirschen


Limettencreme

Komplettpreis pro Person 65,00

Vegetarisches und eganes 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 64,00

 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, Krombacher Pils frisch vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier,
und Erdinger Weizen, Softdrinks, Säfte, 1 Verteiler nach dem Essen,
Tee- und Kaffeespezialitäten, Erfrischungsgetränke

Preis pro Person 36,00

Premium Event tagsüber 6 Stunden

Begrüßungsgetränk mit und ohne Alkohol Ihrer Wahl,
Zum Feiern: Mineralwasser medium und still,
Weine Ihrer Wahl, Krombacher Pils frisch vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier,
und Erdinger Weizen, Softdrinks, Säfte, Premiumspirituosen vom Wagen,
Kaffee- und Teespezialitäten, Erfrischungsgetränke,
Aperol Spritz und Lillet Willdberry

Preis pro Person 46,00

Partypauschalen abends und nachts für 8 Stunden

Pauschale I

Hauswein rot und weiß, Sekt,
Krombacher Pils frisch vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier und Erdinger Weizen,
Softdrinks, Säfte und Mineralwasser,
Tee- und Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 59,00

Pauschale II

Rot- und Weißwein, Sekt,
 Krombacher Pils frisch vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier und Erdinger Weizen,
 Säfte, Softdrinks und Mineralwasser (medium und still),
 Aperol Spritz, Lillet Willdberry,
 Whisky (Jim Beam und Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club (3ans),
 Jägermeister, Gin Bombay und Oldesloer Bunte,
 Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person 69,00

Pauschale III

Rot- und Weißwein Ihrer Wahl, Prosecco,
 Krombacher Pils frisch vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier und Erdinger Weizen,
 Softdrinks, Säfte und Mineralwasser,
 Kaffeespezialitäten und Tee,
 Aperol Spritz, Lillet Willdberry,
 Whisky (Jim Beam und Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club (3ans),
 Jägermeister, Gin Bombay und Oldesloer Bunte

Wählen Sie 3 persönliche Cocktail-Favoriten

Preis pro Person 86,00

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 600,- Euro inklusive alle Kosten, bis Ihre Gäste fröhlich das Haus verlassen.

Für Kinder und Jugendliche von 6 – 16 Jahren berechnen wir 20,00 Euro pauschal für alkoholfreie Getränke. Jugendliche von 16 - 18 Jahren 59,00€. 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