

# 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.

Gerne 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 Feier 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: September 2022

## Fingerfood zur Begrüßung

### Stellen Sie sich Ihre drei Favoriten zusammen

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

## Vorspeisen

Bunter Salat mit Salatkernen und Stangenbrot	8,50
Melonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken <sup>1</sup>	10,50
Rote Bete Carpaccio mit Sprossen und Pinienkernen	9,50

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

Möhreningwersuppe im Weckglas und Garnele im Kartoffelnest	13,50
Räucherlachs an Salatbouquet, Garnele im Kartoffelnest und Zuckerschotencremesuppe im Gläschen serviert mit Brotchip	16,50

### **Leckere Vorspeisen auf Etageren am Tisch serviert**

Grillchampignons, Tomate mit Mozzarella, Schafskäse mit rosa Pfeffer	12,50
Bunte Gemüseantipasti, Räucherlachs und Lachstörtchen, Galiamelone mit Seranoschinken <sup>1</sup>	16,50

Zu den Etageren servieren wir Stangenbrot mit hausgemachter Kräuterbutter.

## Suppen

### **Klare Suppen**

Hochzeitsuppe 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	10,50
--	-------

### **Cremesuppen**

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

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
Tafelspitz mit Meerrettichsoße <sup>3</sup> und Schnittlauchsoße,	30,50
Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit Soße vom Bratenfond und Sauce Béarnaise	42,00
Feiner Kalbsbraten mit Rahmsoße	36,00
Kalbsrücken, im Stück rosa gebraten, mit Kalbsrahmsoße	43,00

### **Vom Schwein:**

Schweinenackenbraten oder Burgunderbraten mit Bratensoße	29,50
Schweinefilet im Kräutermantel mit Sauce Béarnaise	34,00
Schweinemedallions mit frischen Champignons	34,50

### **Geflügel:**

Flugentenbrustfilet mit Cranberrysoße	38,00
Putenmedallions mit Sauce Béarnaise	29,50
Putenbrustbraten oder Putenoberkeule mit Rahmsoße	29,00

**Die Lieblingsgerichte unserer Gäste:**

Rinder- und Schweinefilet, im Ganzen gebraten mit Filetsoße und Sauce Béarnaise	41,00
---	-------

**Wildspezialitäten:**

Rehkeule aus heimischer Jagd mit Wildsoße	41,00
---	-------

Frischlingskeule mit Wildrahmsauce	38,50
------------------------------------	-------

Rehrücken mit feiner Wildjus	56,00
------------------------------	-------

Die Hauptgerichte servieren wir mit Marktgemüsen und Beilagen Ihrer Wahl. Probieren Sie unser Kartoffelgratin, die knusprigen Krokette, Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln.

**Extras:** gebackene Banane oder Ananas, Grilltomate, Preiselbeer-Birne

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

Alle 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 im Gläschen und Fruchtspieß mit einer Kugel erfrischendem Erdbeereis	12,50
Frischer Fruchtsalat und Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen mit 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  
im Gläschen und Biscuit-Dessertwürfel auf der Etagere angerichtet 15,50

### **„Süßes Wunder“**

Mousse au Chocolat und Mangoschaum mit Himbeermark im Gäschen,  
Eisvariationen, 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	7,50
Currywurst mit Pommes frites	9,50
Hot-Dog-Bufferet	11,50
3 Miniburger (Vegetarisch, Pute und Rinderhack)	16,50
Chili con carne mit Baguette	9,00

### Leckerer aus dem Suppentopf

Käse-Lauch-Suppe mit Hack	9,50
Gulaschsuppe mit Stangenbrot	11,50
Auswahl an Hart- und Weichkäse vom Käsebrett mit Stangenbrot und Butter	13,50

### „Salty-Bar“

Oliven, Peperoni, Cornichon-Gürkchen, Hackbällchen, Käsestreifen, Gemüsesticks mit Frischkäsedipp und Grissini	13,50
--	-------

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.

## 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

**59,00**

**Preis pro Person**

#### ***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***