

# Sibirien

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.

Dieses Büffetangebot ist nur in Verbindung mit einer unserer Getränkepauschalen buchbar.

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*

## Bratkartoffelbuffet

Kräuterbraten und Putenschnitzel mit Soße vom Bratenfond und Gemüseauswahl

Landeier in Kräutersoße

Backpflaumen im Speckmantel<sup>1</sup>

Süßkartoffelsalat

Melone mit Katenschinken<sup>1</sup>

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich<sup>2</sup>

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Schafskäse mit rosa Pfeffer

Bunter Salat mit Dressing

Brot und Landbutter<sup>3</sup>

Dazu reichen wir herzhaftes Bratkartoffeln mit Speck<sup>1</sup> und Zwiebeln.

Dessert:

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Vanilleeis<sup>3</sup> mit heißen Kirschen

**Komplettpreis pro Person 56,00**

# Holsteiner Büffet

## **Kalte Spezialitäten**

Glückstädter Matjesfilet mit Apfelrahm und Preiselbeer-Soße

Lachsvariationen mit Sahnemeerrettich<sup>2</sup>

Holsteiner Katenrauchschinken<sup>1</sup> mit Melone

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Sauerfleisch im Schälchen

Rote Bete Carpaccio

Backpflaume im Speckmantel<sup>1</sup>

Ziegenkäse mit Feigensenf im Gläschen

Brotauswahl mit Horster Landbutter<sup>3</sup>

Bunter Salat mit Dressing

## **Warme Gerichte**

Mehlbeutel, luftig und lecker, mit geräuchertem Rindfleisch<sup>1</sup>,  
Senfsauce, Backobst und Petersilienkartoffeln

Pannfisch mit Schnittlauchsoße und Bratkartoffeln<sup>1</sup>

Gemüsebratlinge auf gebratenem Lauch

## **Dessert**

Zitronencreme nach Familienrezept

Vanilleeis<sup>3</sup> mit heißen Kirschen

**Komplettpreis pro Person 65,00**

# Mediterranes Büffet



## **Antipasti**

Gemüseantipastiplatte

Olivenvariationen

Gegrillte Champignons, getrocknete Tomaten

Tomaten mit Mozzarella

Vitello Tonnato

Galiamelonenschiffchen mit Schinken<sup>1</sup>

Garnele im Kartoffelnest

Bunte Salatplatte mit Dressing und Salatkernen

Parmesan mit Orangensenf im Gläschen

Stangenbrot mit Basilikumcreme und Kräuterbutter<sup>3</sup>

## **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

Nordseekrabben<sup>2</sup> im Schälchen

Zarte Matjesfilets mit verschiedenen Soßen

Quinoasalat und Süßkartoffelsalat

Käseplatte<sup>3</sup>, Brotauswahl mit Butter<sup>3</sup>

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 Schinken<sup>1</sup>

Carpaccio vom Rinderfilet

Rehrücken mit Preiselbeeren

Jacobsmuscheln auf Zuckerschotenmousse

Kleine Schälchen mit Nordseekrabben<sup>2</sup>

Räucherlachs und Gravedlachs mit Honigsenfsoße

Geräucherte Heilbuttecken mit Ananas

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Käsespezialitäten<sup>3</sup>, Stangenbrot und Butterröschen<sup>3</sup>

## **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, Landbutter<sup>3</sup> 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

Schinkenbrillwurst<sup>1</sup>

Maiskolben

Grillkäse

### **Das Beilagen-Büffet bietet:**

Pennesalat

Bunter Mexikosalat

Frischkostsalat mit Dressing

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Pommes frites

Verschiedene Grillsoßen

Stangenbrötchen, Kräuterbutter<sup>3</sup> 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

Käseplatte<sup>3</sup>

Bunte Salatplatte  mit Dressing und Salatkernen

Focaccia und Tomaten-Kräutercreme

Walnussbrot  mit Landbutter<sup>3</sup>

### Dessert

Frischer Obstsalat  mit Sahne

Eisauswahl

Pflaumencrumble

**Komplettpreis pro Person 64,00**

 Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.

## 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	8,50
Currywurst mit Pommes frites	10,50
Hot-Dog-Buffer	12,50
3 Miniburger (Vegetarisch, Pute und Rinderhack)	16,50
Chili con carne mit Baguette	9,50

### **Leckerer aus dem Suppentopf**

Käse-Lauch-Suppe mit Hack	10,50
Gulaschsuppe mit Stangenbrot	12,50
Auswahl an Hart- und Weichkäse vom Käsebrett mit Stangenbrot und Butter	15,50

### **„Salty-Bar“**

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

## 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.

## Getränkepauschalen

### Tagesveranstaltungen

Ihr persönlicher Festsaal und der angrenzende Außenbereich stehen Ihnen von 11:00 Uhr bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

#### *Perfekter Feiertag*

Begrüßungsgetränk: Sekt und Saftcocktail.

Zum Feiern:

Weinbegleitung, Krombacher Pils vom Fass,  
Alsterwasser, alkoholfreies Bier und Erdinger Weizen (mit und ohne Alkohol),  
Mineralwasser medium und still, Softdrinks, Säfte,  
1 Verteiler nach dem Essen,  
Espresso, Cappuccino oder Tee.

Nach dem Essen servieren wir Erfrischungsgetränke und Aperol Spritz.

pro Person 36,00

#### *Premium Event*

Begrüßungsgetränk mit und ohne Alkohol Ihrer Wahl.

Zum Feiern:

Weinbegleitung, Krombacher Pils vom Fass,  
Alsterwasser, alkoholfreies Bier und Erdinger Weizen (mit und ohne Alkohol),  
Mineralwasser medium und still, Softdrinks, Säfte,  
Premiumspirituosen vom Wagen so viel die Gäste wünschen,  
Kaffeespezialitäten und Teeauswahl.

Nach dem Essen bietet das Serviceteam Erfrischungsgetränke, Aperol Spritz, Lillet Wildberry und Gin Tonic an.

pro Person 46,00

## Hochzeitsfeiern

Freuen Sie sich auf Ihre Traumhochzeit in „Sibirien“. Dieser Tag gehört Ihnen, denn wir buchen pro Termin nur eine Hochzeitsfeier. Gerne beraten wir Sie bei der Planung und sprechen Empfehlungen für Dienstleister aus. Der Hochzeitssaal steht den ganzen Tag zu Ihrer Verfügung. Sie können ganz entspannt alles Dekorieren und Gestalten.

Ob Stehtische, Sessel für Oma, Tischkicker oder Kinderstühle – das alles ist in unseren Preisen enthalten, denn wir leben Familienfeiern.

Der große Garten am See mit traumhaften Fotospots und uralten Bäumen bildet den wunderbaren Rahmen für die Trauung, den Sektempfang, das Fotoshooting und unendlich viele Ideen.

Und das Beste: bei uns darf bis spät in die Nacht drinnen und draußen nach Herzenslust gefeiert werden.

### ***Sektempfang nach der Trauung***

Sekt, Orangensaft und Mineralwasser für 1 Stunde

**pro Person 9,50**

Begrüßungscocktails mit und ohne Alkohol und Mineralwasser  
für 1 Stunde

**pro Person 14,50**

### ***Gartengetränke***

Ihre Gäste bedienen sich zwanglos mit Flensburger Pils und Flensburger Alster, Fritz Cola und Fritz Orangenlimo, Fruchtschorlen und Mineralwasser für 1 Stunde

**pro Person 8,50**

### **Getränkepauschalen für Hochzeitsfeiern**

Für die Feier im Festsaal und auf der Terrasse wählen Sie Ihre Getränkepauschale. Diese gilt für 8 Stunden.

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,- € inklusive aller Getränke und Kosten, bis Ihre Gäste fröhlich das Haus verlassen.

### *Schöne Feier ...*

Hochzeitswein (weiß und rosé), Sekt,  
Krombacher Pils vom Fass, Alsterwasser,  
alkoholfreies Bier und Erdinger Weizen (mit und ohne Alkohol),  
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Säfte und Mineralwasser,  
Kaffeespezialitäten und Teeauswahl.

**pro Person 59,00**

### *Alles ....*

Hochzeitswein (weiß und rosé), Sekt,  
Krombacher Pils vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier und  
Erdinger Weizen (mit und ohne Alkohol),  
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Thomas Henry Tonicwater, Schweppes Bitter  
Lemon, Energy Effect, Säfte und Mineralwasser (medium und still),  
Aperol Spritz, Lillet Willderry,  
Whisky (Jack Daniels und Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club (3ans),  
Jägermeister, Gin Bombay, Oldesloer Bunte und Baileys,  
Kaffeespezialitäten und Teeauswahl.

**pro Person 69,00**

### *Alles und mehr...*

Hochzeitswein (weiß und rosé), Sekt,  
Krombacher Pils vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier und  
Erdinger Weizen (mit und ohne Alkohol),  
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Thomas Henry Tonicwater, Schweppes Bitter  
Lemon, Energy Effect, Säfte und Mineralwasser (medium und still),  
Aperol Spritz, Lillet Willderry,  
Whisky (Jack Daniels und Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club (3ans),  
Jägermeister, Gin Bombay, Oldesloer Bunte und Baileys,  
Kaffeespezialitäten und Teeauswahl.

Wählen Sie **drei** Cocktails, z.B. Moscow Mule, Caipirinha, Mojito, Gin Fizz,  
Tequilla sunrise, Sex on the Beach oder ihren Lieblingscocktail.

**pro Person 86,00**

### Abendveranstaltungen ab 19.00 Uhr

Ihr persönlicher Festsaal und der angrenzende Außenbereich stehen Ihnen ab 19.00 Uhr bis 2.00 Uhr zur Verfügung.

Weiß- Rot- und Roséwein, Sekt,  
Krombacher Pils vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier und  
Erdinger Weizen (mit und ohne Alkohol),  
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Thomas Henry Tonicwater,  
Schweppes Bitter Lemon, Säfte und Mineralwasser (medium und still),  
Aperol Spritz, Lillet Willdberry, Gin Tonic,  
Aalborger Jubiläumsaquavit, Williams, Helbing Kümmel und Baileys  
Kaffeespezialitäten und Teeauswahl.

pro Person 56,00

Für Kinder und Jugendliche von 6 – 16 Jahren berechnen wir 20,00 € für alkoholfreie Getränke. Für Jugendliche von 16 - 18 Jahren berechnen wir 80%.

Kinder unter 6 Jahren dürfen so viel trinken wie sie mögen, wir laden sie herzlich 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*