Sibirien

Liebe Gäste,

mit unseren Menüvorschlägen möchten wir Ihnen Anregungen für Ihr Fest in Sibirien geben. Gerne erfüllen wir Ihre eigenen Wünsche.
Im persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne bei der Menüplanung, der Auswahl der begleitenden Getränke, der Tischordnung und der Dekoration.

Alle Gerichte bereiten unsere Köchinnen und Köche aus hochwertigen, regionalen Zutaten tagesfrisch für Sie zu. Gerne berücksichtigen wir Ihre Ernährungsvorlieben und Unverträglichkeiten.

Die Räume stehen Ihnen ½ Stunde vor und ½ Stunde nach der Feier zur Verfügung. Sonderregelungen sind nach Absprache möglich.

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

Enthalten sind alle Kosten für die Speisen und Getränke, die exklusive Nutzung Ihres Festsaals und des angrenzenden Außenbereichs, Ihre individuelle Tischanordnung, gedeckte Tische mit weißen Tischdecken und Stoffservietten, Menükarten, unseren freundlichen Service, Endreinigung und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Für Kinder von 6-12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Preises.
Kinder unter 6 Jahren laden wir ein.

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: Juni 2023

Sibirien

Fingerfood zur Begrüßung

Stellen Sie sich Ihre drei Favoriten zusammen

	Pro Stück:
Bruschetta	3,50
Blätterteigtäschchen mit 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

Sibirien

Vorspeisen

Bunter Salat mit Salatkernen und Stangenbrot	8,50
Melonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken[1]	11,50
Rote Bete Carpaccio mit Sprossen und Pinienkernen	10,50

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Vorspeisen-Variation

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

Leckere Vorspeisen auf Etageren am Tisch serviert

Gemüseantipasti, Tomate mit Mozzarella, Schafskäse mit rosa Pfeffer	14,50
Bunte Gemüseantipasti, Räucherlachs, Lachslollies und Galiamelone mit Seranoschinken[1]	18,50

Zu den Etageren servieren wir Stangenbrot mit hausgemachter Kräuterbutter.

Sibirien

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	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.

Sibirien

Warme Gerichte

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	32,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße[3] und Schnittlauchsoße,	32,50
Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit Soße vom Bratenfond und Sauce Béarnaise	45,00
Feiner Kalbsbraten mit Rahmsoße	40,00
Kalbsrücken, im Stück rosa gebraten, mit Kalbsrahmsoße	46,00

Vom Schwein:

Schweinenackenbraten oder Burgunderbraten mit Bratensoße	31,00
Schweinefilet im Kräutermantel mit Sauce Béarnaise	36,00
Schweinemedaillons mit frischen Champignons	36,00

Geflügel:

Flugentenbrustfilet mit Cranberrysoße	39,00
Putenmedaillons mit Sauce Béarnaise	30,50
Putenbrustbraten oder Putenoberkeule mit Rahmsoße	29,00

Sibirien

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste:

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz und Schweinenackenbraten mit Pilzen, delikater Bratensoße, Apfelrotkohl, Gemüsen Ihrer Wahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln	31,50
Rinder- und Schweinefilet, im Ganzen gebraten mit Champignons, Filetsoße und Sauce Béarnaise, feinen Gemüsen Ihrer Wahl, Rosmarinkartoffeln und Kroketten	43,00

Wildspezialitäten:

Rehkeule aus heimischer Jagd mit Wildsoße	44,00
Frischlingskeule mit Wildrahmsauce	41,50
Rehrücken mit feiner Wildjus	60,00

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

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

Warme Gerichte servieren wir Ihnen als Tischbuffet im „Family-Style“ oder Ihre Gäste dürfen sich am Buffet bedienen.
Alle Speisen werden nachserviert, bis alle Gäste satt und zufrieden sind.

Sibirien

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 Gemüsen 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.

Sibirien

Dessert

Das schmeckt allen

Vanilleeis mit heißen Kirschen	10,50
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	10,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	10,50
Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren	10,50
Walnusseis mit heißen Brombeeren	10,50

Lecker seit Generationen

Zitronencreme nach altem Hausrezept	10,50
Baileycreme mit Kirschen	10,50
Mangosahneschaum mit Himbeermark	10,50
Mousse au Chocolat	10,50
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	10,50

Ihre Gäste dürfen nach Herzenslust schlemmen.

Auf dem Teller festlich angerichtet

Mousse au Chocolat im Gläschen und Fruchtspieß mit einer Kugel erfrischendem Erdbeereis	14,50
Frischer Fruchtsalat und Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen mit Biscuit Dessertwürfeln	14,50
Zart schmelzender, warmer Schokoladenkuchen an Vanilleeis mit frischen Früchten festlich dekoriert	14,50

Sibirien

Dessertbüffets

„Leckermäulchen“

Vanilleeis mit heißen Kirschen, frischer Obstsalat
mit Schlagsahne, Zitronencreme 14,50

„Zarte Verführung“

Eisvariationen, Bunte Früchteauswahl, Mousse au Chocolat
im Gläschen und Biscuit-Dessertwürfel auf der Etagere angerichtet 17,50

„Süßes Wunder“

Mousse au Chocolat und Mangoschaum mit Himbeermark im Gäschen,
Eisvariationen, Tiramisu, Macarons, bunter Obstsalat 20,00

„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 21,00

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

Sibirien

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.)

Sibirien

Zu später Stunde

Ihre Gäste werden es lieben

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

Leckeres 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, Gemüsesticks mit Frischkäsedipp und Grissini 14,50

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.

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

Sibirien

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.

Sibirien

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 Effeckt, Säfte und Mineralwasser (medium und still),
Aperol Spritz, Lillet Willdberry,
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 Effeckt, Säfte und Mineralwasser (medium und still),
Aperol Spritz, Lillet Willdberry,
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

Sibirien

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