

# Sibirien

*festlich feiern*

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 Köch:innen 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 FestsaaIs 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 Personenzahl mit.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

*Anette Thormählen*

*Heike Thormählen*

Stand: Januar 2024

## Fingerfood zur Begrüßung

**Stellen Sie sich Ihre drei Favoriten zusammen**

	Pro Stück:
Bruschetta	4,20
Blätterteigtäschchen mit Käsefüllung	4,20
Fruchtspießchen	4,50
Garnelen im Kartoffelnest	5,20
Gebackene Mozzarellasticks	3,00
Käsespießchen	3,50
Cracker mit Olivencreme	3,00
Minifrühlingsröllchen	3,50
Backpflaume im Speckmantel	3,00
Rohkoststeifen mit Dipp im Gläschen	4,00

## Vorspeisen

Bunter Salat mit Salatkernen und Stangenbrot	10,50
Melonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken <sup>1</sup>	13,00
Rote Bete Carpaccio mit Sprossen und Pinienkernen	12,50

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

Möhreningwersuppe im Weckglas und Garnele im Kartoffelnest	16,00
Räucherlachs an Salatbouquet, Mozzarellakugeln mit Cherrytomate und Zuckerschotencremesuppe im Gläschen serviert mit Brotchip	18,50

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

Gemüseantipasti, Tomate mit Mozzarella, Schafskäse mit rosa Pfeffer	16,50
Bunte Gemüseantipasti, Räucherlachs, Lachslollies und Galiamelone mit Seranoschinken <sup>1</sup>	21,00

Zu den Etageren servieren wir Stangenbrot mit hausgemachter Kräuterbutter.

## Suppen

### **Klare Suppen**

Hochzeitsuppe mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich und Gemüseeinlage	11,50
Steinpilzconsommé mit Gemüsestreifen	11,50
Klare Tomatensuppe mit Tomatenconcassée	11,50

### **Eine besondere Überraschung für Ihre Gäste: Suppenduett im Gläschen serviert**

Suppenduett von Zuckerschoten- und Möhren-Cocossuppe	12,50
--	-------

### **Cremesuppen**

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und hausgemachten Fleischklößchen	11,50
Brokkolicremesuppe	11,50
Möhren-Ingwersuppe	11,50
Lauchcremesuppe	11,50
Kürbiscremesuppe	11,50
Steinpilzcremesuppe	11,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	11,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen jede Suppe mit hausgemachten handgedrehten Hackklößchen.

## 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	37,00
Tafelspitz mit Meerrettichsoße <sup>3</sup> und Schnittlauchsoße,	37,00
Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit Soße vom Bratenfond und Sauce Béarnaise	52,00
Feiner Kalbsbraten mit Rahmsoße	44,00
Kalbsrücken, im Stück rosa gebraten, mit Kalbsrahmsoße	52,00

### **Vom Schwein:**

Schweinenackenbraten oder Burgunderbraten mit Bratensoße	35,00
Schweinefilet im Kräutermantel mit Sauce Béarnaise	41,00
Schweinemedallions mit frischen Champignons	41,00

### **Geflügel:**

Flugentenbrustfilet mit Cranberrysoße	44,00
Putenmedallions mit Sauce Béarnaise	34,50
Putenbrustbraten oder Putenoberkeule mit Rahmsoße	32,50

**Die Lieblingsgerichte unserer Gäste:**

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz und Schweinenackenbraten mit Pilzen, delikater Bratensoße, Apfelrotkohl, Gemüsen Ihrer Wahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln	36,00
Rinder- und Schweinefilet, im Ganzen gebraten mit Champignons, Filetsoße und Sauce Béarnaise, feinen Gemüsen Ihrer Wahl, Rosmarinkartoffeln und Kroketten	51,00

**Wildspezialitäten:**

Rehkeule aus heimischer Jagd mit Wildsoße	51,00
Frischlingskeule mit Wildrahmsauce	46,50
Rehrücken mit feiner Wildjus	73,00

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.

## Vegetarische und vegane Gerichte

Falafel mit Reis und Grillgemüse	22,50
Lupinen Bratlinge mit Petersilienkartoffeln und frischer Gemüseauswahl	23,50
Linsencurry mit Mango und Wildreis	22,50
Bandnudeln mit Steinpilzsoße und Salatbeilage	23,50
Kräuteromelette gefüllt mit Gemüse aus dem Wok	22,00

✓ 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	12,00
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	12,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	12,00
Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren	12,00
Walnusseis mit heißen Brombeeren	12,00

### **Lecker seit Generationen**

Zitronencreme nach altem Hausrezept	12,00
Baileycrème mit Kirschen	12,00
Mangosahneschaum mit Himbeermark	12,00
Mousse au Chocolat	12,00
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	12,00

Ihre Gäste dürfen nach Herzenslust schlemmen.

### **Auf dem Teller festlich angerichtet**

Mousse au Chocolat im Gläschen und Fruchtspieß mit einer Kugel erfrischendem Erdbeereis	16,50
Frischer Fruchtsalat und Mascarponecreme mit Himbeeren im Gläschen mit Biscuit Dessertwürfeln	16,50
Zart schmelzender, warmer Schokoladenkuchen an Vanilleeis mit frischen Früchten festlich dekoriert	16,50



## Dessertbuffets

### **„Leckermäulchen“**

Vanilleeis mit heißen Kirschen, frischer Obstsalat  
mit Schlagsahne, Zitronencreme 16,50

### **„Zarte Verführung“**

Eisvariationen, Bunte Früchteauswahl, Mousse au Chocolat  
im Gläschen und Biscuit-Dessertwürfel auf der Etagere angerichtet 20,50

### **„Süßes Wunder“**

Mousse au Chocolat und Mangoschaum mit Himbeermark im Gäschen,  
Eisvariationen, Tiramisu, Macarons, bunter Obstsalat 23,00

### **„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 24,00

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

## Kaffee und Kuchen

Ofenfrischer Butterkuchen mit Filterkaffee und Teespezialitäten 15,50

Plattenkuchen der Saison und frisch gebrühter Filterkaffee  
oder Teespezialitäten so viel die Gäste wünschen 18,50

Premium Torten- und Kuchenbuffet nach Ihren Wünschen mit  
frisch gebrühtem Filterkaffee und Tee so viel die Gäste wünschen 22,50

### **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. 11,50

(Der Kunde übernimmt die lebensmittelhygienische Haftung für mitgebrachte Kuchen und Torten)

## Zu später Stunde

### Ihre Gäste werden es lieben

Currywurst mit Baguettebrot	10,00
Currywurst mit Pommes frites	12,50
Hot-Dog-Bufferet	14,50
3 Miniburger (Vegetarisch, Pute und Rinderhack)	19,00
Chili con carne mit Baguette	11,50

### Leckerer aus dem Suppentopf

Käse-Lauch-Suppe mit Hack	12,50
Gulaschsuppe mit Stangenbrot	14,50
Auswahl an Hart- und Weichkäse vom Käsebrett mit Stangenbrot und Butter	18,50

### „Salty-Bar“

Oliven, Peperoni, Cornichon-Gürkchen, Hackbällchen, Käsestreifen, Gemügesticks mit Frischkäsedipp und Grissini	16,50
---	-------

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 von 19%. 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 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

Preis 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.

Preis 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 – 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. Wählen Sie Ihre Getränkepauschale:

### *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.

**Preis 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 Willdberry,  
Whisky (Jack Daniels und Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club (3ans),  
Jägermeister, Gin Bombay, Oldesloer Bunte und Baileys,  
Kaffeespezialitäten und Teeauswahl.

**Preis 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 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

**Preis pro Person      86,00**

## Abendveranstaltungen ab 19.00 Uhr

Ihr persönlicher Festsaal und der angrenzende Außenbereich stehen Ihnen von 19.00 - 01.00 Uhr zur Verfügung.

Unser Format für einen fröhlichen Abend mit Familie und Freunden ohne Tanz und Partystimmung.

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.

**Preis pro Person 38,00**

## Partyveranstaltungen ab 19.00 Uhr

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

Weinbegleitung, 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, Aalborg Jubiläumsaquavit, Williams, Helbing Kümmel und Baileys Kaffeespezialitäten und Teeauswahl

**Preis pro Person 56,00**

Gut zu wissen:

Die Getränkepauschalen sind nur in Verbindung mit einer Speisenauswahl buchbar.

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

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

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Wir freuen uns auf Ihre Feier in Sibirien

***Ihr Sibirien Team***