



Liebe Gäste,

unsere Buffets sind so kunterbunt wie das Leben und bieten eine große Vielfalt für jeden Geschmack.

Hochwertige, regionale Zutaten werden von unseren Köchinnen und Köchen tagesfrisch liebevoll zubereitet und angerichtet.

Ernährungsvorlieben und eventuelle Allergien berücksichtigen wir gerne.

Ihre Gäste bedienen sich zwanglos und locker.
Da finden Alle etwas nach ihrem Geschmack.

Genau der richtige Rahmen für eine entspannte und fröhliche Feier.

Im persönlichen Gespräch begleiten wir Sie bei der Buffetplanung, der Auswahl der passenden Getränke, der Sitzordnung, der Dekoration und der Umsetzung Ihrer persönlichen Ideen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Anette Thormählen

Heike Thormählen

Bratkartoffelbuffet

Kalte Speisen

Landeier in Kräutersoße

gebackene Mozzarella Sticks

Geflügelsalat im Gläschen

Melone mit Katenschinken¹

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich²

Schafskäse mit rosa Pfeffer

Brot und Landbutter³

Warme Speisen

Putenschnitzel mit Soße vom Bratenfond
und Gemüseauswahl, Bratkartoffeln
sowie Kartoffelgratin

Dessert

Vanilleeis³ mit heißen Kirschen

56,00

Holsteiner Büffet

Kalte Spezialitäten

Holsteiner Antipasti ✓

Glückstädter Matjesfilet mit Apfelrahm und Preiselbeer-Soße

Variationen von Räucherlachs und Gravedlachs mit Sahnemeerrettich²

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Sauerfleisch im Schälchen

Rote Bete Carpaccio

Backpflaume im Speckmantel¹

Ziegenkäse mit Quittensenf im Gläschen

Brotauswahl mit Horster Landbutter³

Warme Gerichte

Mehlbeutel, luftig und lecker, mit geräuchertem Rindfleisch, Senfsauce, Backobst und Petersilienkartoffeln

Pannfisch mit Schnittlauchsoße und Bratkartoffeln¹

Kiechererbsenbratlinge auf gebratenem Lauch ✓

Dessert

Zitronencreme nach Familienrezept

Rote Grütze ✓ mit Vanillesoße

74,00

Mediterranes Büffet

Antipasti

Paprika ✓

Borettane-Zwiebeln ✓

Zucchini ✓

Olivenvariationen ✓

Gegrillte Champignons ✓

getrocknete Tomaten ✓

Tomaten mit Mozzarella

Vitello Tonnato

Galiamelonenschiffchen mit Schinken¹

Garnele im Kartoffelnest

gebeizter Lachs mit Honigsenfsoße

Bunte Salatplatte ✓ mit Dressing und Salatkernen ✓

Parmesan mit Feigensenf im Gläschen

Stangenbrot mit Basilikumcreme

Warme Gerichte

Schweinemedallions im Speckmantel und
Toskanisches Hühnchen mit Marktgemüsen und
Rosmarinkartoffeln

Gnocchi mit Steinpilzsauce

Dessert

Tiramisu und Limettencreme und frische Fruchtauswahl ✓

74,00

Lieblings-Bufferet „Sibirien“

Vorspeisen

Mediterrane Gemüseantipasti ✓

Tomaten mit Mozzarella

Fingerfoodvariationen

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensoße

Räucherlachs und gebeizter Lachs mit Honigsenfsoße

Räucherfischtreppe mit kleinen, feinen Spezialitäten

Nordseekrabben² im Schälchen

Zarte Matjesfilets mit verschiedenen Soßen

Süßkartoffelsalat ✓

Brotauswahl ✓ mit Butter³

Bunter Salat ✓ mit Dressing

Warme Gerichte

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz

Gebratenes Zanderfilet

dazu servieren wir Soße vom Schmorbraten, Sauce Béarnaise,
Marktgemüse, Kartoffelgratin sowie Krokette

Gnocchi mit Crunchy-Pesto ✓

Dessert

Obstbowl ✓, Mousse au Chocolat und
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

82,00

Exquisites Galabüffet

Kalte Spezialitäten

Auswahl von Gemüseantipasti ✓

Cantaloupemelone mit Serrano-Schinken¹

Carpaccio vom Rinderfilet

Rehrücken mit Preiselbeeren

Jacobsmuscheln auf Zuckerschotenmousse

Nordseekrabben² im Schälchen

Räucherlachs und Gravedlachs mit Honigsenfsoße

Fischpralinen

Geräucherte Heilbuttecken mit Ananas

Bunte Salatplatte ✓ mit verschiedenen Dressings

Prämium Käsespezialitäten³, Stangenbrot und Butterröschen³

Warme Gerichte

Rehkeule mit Pilzen und Preiselbeeren

Rinderfilet im Ganzen gebraten

Gebratener Steinbutt auf Blattspinat

Quiche von grünem Spargel

Dazu servieren wir Wildrahmsoße, Sauce Béarnaise, Marktgemüse ✓, Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln und Rosmarinkartoffeln ✓.

Dessert

Mascarponecreme mit Himbeeren

Mousse au Chocolat im Gläschen

Frischer Obstsalat ✓

105,00

Herzhaftes Grillbuffet

Frisch vom Grill

Mariniertes Putensteak

Nackensteak

Grillfackeln

Schinkenbrillwurst¹

Gemüsespieße ✓

Grillkäse

Dazu schmeckt

Antipastiplatte

Salat von Wassermelone-Schafskäse und Minze

Italienischer Tortellinlsalat

Kartoffelsalat

Bunter Salat ✓ mit Dressing

Kartoffelgratin

Pommes frites ✓ mit Ketchup und Mayonnaise

Grillsoßen

Stangenbrot ✓ und Kräuterbutter³

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

68,00

Premium Grillbuffet

Frisch für Sie gegrillt

Marinierte Lammlachse

Rumpsteak

Putenbrustfilets

Lachs im Buchenspahn

frische Ananas ✓

Gemüsespieß ✓

Schafskäse mit Kräutern

Dazu bedienen Sie sich vom Buffet

Antipastiauswahl:

Paprika, Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten,
Champignons, Borettane-Zwiebeln ✓

Tomate mit Mozzarella

Quinoasalat ✓

Melonenschiffchen

Rote-Bete-Salat ✓

Süßkartoffelsalat

Frischer Salat mit Dressing und Kernen

Rosmarinkartoffeln ✓, Kartoffel Wedges ✓
Sour Cream und Grillsoßen

Stangenbrote ✓ mit Guacamole ✓ und Kräuterbutter

Für den süßen Genuss

Mousse au Chocolat, Obstauswahl ✓ und Eisvariationen

92,00

Vegetarisches und egenes Büffet

Warme Gerichte

Möhrencocossuppe

Gnocchi mit Crunchy Pesto 

Kiechererbsentaler auf Lauchstreifen

Bandnudeln mit Steinpilzsoße

Beyond Meat  mit Marktgemüsen 

Kartoffelgratin, Kroketten 

Kalte Gerichte

Gemüseantipasti von Zucchini, Paprika und Champignons 

Getrocknete Tomaten

Rotweinzwiebeln

Oliven

Tomate mit Mozzarella

Rote Beete Carpaccio

Minifrühlingsröllchen

Gebackene Mozzarella Sticks

Süßkartoffelsalat 

Quinoasalat 

Tortellinisalat

Zigenkäse mit Quittensenf

Bunte Salatplatte  mit Dressing und Salatkernen

Walnussbrot  mit Landbutter³ und Tomaten-Kräutercreme 

Dessert

Frischer Obstsalat  mit Sahne

Eisauswahl

Pflaumencrumble

74,00

 Alle Vegetarischen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan.

Kaffee und Kuchen

Kaffee und Keks

Frischer Filterkaffee und Teespezialitäten mit feinsten Gebäck vom Keksbäcker Hamburg **9,50**

Omas Butterkuchen

Ofenfrischer Butterkuchen mit Filterkaffee und Teespezialitäten **15,50**

Frisch aus dem Ofen

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

Kuchen und Eis

2 Plattenkuchen Ihrer Wahl und Vanilleeis mit frischen Früchten und Schlagsahne. Dazu servieren wir frischen Filterkaffee und Teespezialitäten **18,50**

Aber bitte mit Sahne

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 Baguette Brot	10,00
Currywurst mit Pommes frites	12,50
Hot-Dog-Buffer	14,50
3 Miniburger (Vegetarisch, Pute und Rinderhack)	19,50
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 Buter	18,50

„Salty-Bar“

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

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.

Unser Buffetangebot gilt nur in Verbindung mit einer unserer Getränkepauschalen.

Der Festsaal steht 30 Minuten vor und 30 Minuten nach der Feier zu Ihrer Verfügung.

Bitte teilen Sie uns eine Woche vor der Feier die verbindliche Personenzahl mit.

Sollten Sie besonders zufrieden sein, freuen sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Service über ein Trinkgeld. (Richtwert 2,00-5,00 €/Gast)

Feierarrangements

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 **9,50**

Begrüßungscocktails mit und ohne Alkohol und Mineralwasser für 1 Stunde **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 **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.

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 Effekt, 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.

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 Effekt, 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.

86,00

Tagesveranstaltungen

Ihr persönlicher Festsaal und der angrenzende Außenbereich stehen Ihnen von 11.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

Feierarrangement „Schöne Feier“

Zur Begrüßung: Sekt und Orangensaft

Zum Feiern:

Weinbegleitung, Krombacher Pils vom Fass,
Alsterwasser, alkoholfreies Bier und Erdinger Weizen (mit und ohne Alkohol),
Mineralwasser medium und still, Softdrinks, Säfte

Espresso, Cappuccino oder Tee.

28,50

Feierarrangement „Sibirien glücklich“

Zur Begrüßung: Roséprosecco und alkoholfreier Apfelsecco

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.

36,00

Feierarrangement „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.

46,00

Abendveranstaltungen

Feierarrangement „Gemütlicher Abend“

Ihr persönlicher Festsaal und der angrenzende Außenbereich stehen Ihnen für 6 Stunden 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.

38,00

Feierarrangement „Party“

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

Genau das richtige für einen ausgelassenen Abend mit Musik, Partystimmung und Drinks an der Bar.

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

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.