



Liebe Gäste,

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

Ihre Gäste bedienen sich zwanglos und locker.

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

Da finden alle etwas nach ihrem Geschmack.
Genau der richtige Rahmen für ein entspanntes und fröhliches Fest.

Für eine rundum gelungenes Fest bieten wir unsere Speisen nur in Kombination mit unseren Feierarrangements an.

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

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Claas Röbe-Oltmanns

Jan-Ole Villwock

Anette Thormählen

Heike Thormählen

Bratkartoffelbuffet

Vorspeisen:

Landeier in feiner Kräutersoße

Knusprig gebackene Mozzarella Sticks

Geflügelsalat im Gläschen

Melone  mit Holsteiner Katenschinken

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Schafskäse mit rosa Pfeffer

Brotauswahl  mit Landbutter

Hauptspeisen:

Zartes Putenschnitzel mit Soße vom Bratenfond
begleitet von saisonalem Gemüse , Bratkartoffeln
sowie cremigem Kartoffelgratin

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Kirschen 

62,00

Mediterranes Büffet

Vorspeisen:

Mediterrane Antipasti von Paprika, Zucchini und jungen Möhren ✓

Gegrillte Champignons ✓ & sonnengetrocknete Tomaten ✓

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Vitello Tonnato mit fruchtigen Kapern

Galiamelonenschiffchen mit Schinken¹

Garnele im knusprigen Kartoffelnest

Gebeizter Lachs mit Honigsenfsoße

Bunter Salat ✓ mit Dressings und Salatkernen

Parmesan mit Feigensenf ✓ im Gläschen

Brotauswahl ✓ mit Basilikumcreme

Hauptspeisen:

Schweinefilet im Kräutermantel
auf gebratenen Champignons ✓ mit cremigem Kartoffelgratin

Toskanisches Hühnchen auf mediterranem Ratatouille ✓ mit Rosmarinkartoffeln ✓

Falafelbällchen mit Sesamfüllung ✓ dazu Joghurt-Minzsauce

Dessert:

Tiramisu, Limettencreme und frische Fruchtauswahl der Saison ✓

76,00

Lieblings-Buffer „Sibirien“

Vorspeisen:

Mediterrane Gemüseantipasti von gegrillter Paprika, Zucchini und jungen Möhren ✓

Tomaten ✓ mit Mozzarella und frischem Basilikum

Feine Fingerfoodvariationen

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Räucherlachs und gebeizter Lachs mit Honigsenfauce

Räucherfischterre mit feinen Spezialitäten

Nordseekrabben im Schälchen

Süßkartoffelsalat ✓ mit Ahornsirup

Bunter Salat ✓ mit Dressing

Brotauswahl ✓ mit Butterröschen

Hauptspeisen:

Geschmorter Tafelspitz vom Rind von der Landschlachtereier Füllcher
mit kräftiger Jus vom Schmorfond

Gebratenes Zanderfilet mit Sauce Béarnaise

mit Marktgemüsen ✓, cremigem Kartoffelgratin sowie hausgemachten Kroketten ✓

Bandnudeln mit Steinpilzrahmsauce

Dessert:

Obstsalat ✓, Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade und
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

86,00

Exquisites Galabüffet

Vorspeisen

Mediterrane Antipasti Auswahl ✓

Cantaloupemelone ✓ mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken

Carpaccio vom Rinderfilet

Jacobsmuscheln auf Zuckerschotenmousse

Nordseekrabben im Schälchen & Geräucherter Heilbutt mit Ananas

Räucherlachs und Gravedlachs mit Honigsensauce

Räucherfischterre mit feinen Spezialitäten

Bunte Salatplatte ✓ mit ausgewählten Dressings

Auswahl erlesener Käsespezialitäten, Brotauswahl ✓ und Butterröschen

Hauptspeisen

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet von der Landschlachtere Filscher mit
kräftiger Jus vom Bratenfond

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Sauce Béarnaise

Lupinentaler auf feinem Lauchgemüse ✓

Marktfrisches Gemüse der Saison ✓, hausgemachte Krokette ✓ und
Rosmarinkartoffeln ✓

Dessert

Pâtisserie-Lolies, Mascarponecreme mit Himbeeren,
Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade und frischer Obstsalat ✓

122,00

Herzhaftes Grillbüffet

Frisch vom Grill

Mariniertes Putensteak mit feiner Kräuternote

Saftiges Nackensteak

Herzhafte Schinkengrillwurst

Gemüsespieße  mit mediterranen Aromen

Grillkäse

Grill Sides

Salat von Wassermelone-Schafskäse und Minze

Italienischer Tortellinisalat & Kartoffelsalat

Bunter Salat  mit ausgewählten Dressings

cremiges Kartoffelgratin

Knusprige Pommes frites  mit Ketchup und Mayonnaise

Auswahl würziger BBQ- und Grillsaucen

Frisches Stangenbrot  und Kräuterbutter

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

72,00

Premium Grillbuffet

Frisch für Sie gegrillt

Marinierte Lammlachse mit feinen Kräutern

Saftig gegrilltes Rumpsteak

Zartes Putenbrustfilets

Lachs im Buchenspahn aromatisch gegart

Gegrillte frische Ananas 

Mediterrane Gemüsespieße 

Schafskäse mit Rosmarin vom Grill

BBQ-Sides und feine Begleiter

Mediterrane Antipasti von Paprika, Zucchini, Oliven,
getrockneten Tomaten und Champignons 

Tomate mit Mozzarella

Quinoasalat  und Süßkartoffelsalat mit Ahorndressing 

Melonenschiffchen  & Rote-Bete-Carpaccio 

Bunter Salat  mit Dressing und Salatkernen

Frisch gebackene Focaccia

Rosmarinkartoffeln  und knusprige Süßkartoffelpommes 

Auswahl würziger BBQ- und Grillsaucen, Sour Cream, Guacamole 

Dessert

Mousse au Chocolat von dunkler Chocolate, frische Obstbowl  und
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

92,00

Vegetarisches und Veganes Büffet

Vorspeisen

Antipasti von gegrillter Zucchini, Paprika und Champignons mit mediterranen

Kräutern ✓

Sonnengetrocknete Tomaten ✓

Oliven ✓

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Rote Beete Carpaccio mit Granatapfelvinaigrette ✓

Knusprige Minifrühlingsröllchen

Gebackene Mozzarella Sticks

Süßkartoffelsalat mit Ahornsirup ✓

Quinoasalat ✓

Ziegenkäse mit Feigensenf

Bunter Salat ✓ mit Dressing und Salatkernen ✓

Brotauswahl ✓ mit Landbutter und Tomaten-Kräutercreme ✓

Warme Speisen

Falafelbällchen mit Sesamfüllung ✓ dazu Joghurt-Minzsoße

Kichererbsentaler auf feinem Lauchgemüse ✓

Bandnudeln mit aromatischer Steinpilzsoße

Möhrengemüse ✓, cremiges Kartoffelgratin und hausgemachte Kroketteen ✓

Dessert

Frischer Obstsalat der Saison ✓

Saftige Schokoladen Brownies ✓

Mascarponecreme mit Himbeeren

74,00

Festliches Kaffeetrinken nach dem Mittagessen

Kaffee und Kekse

Erlesenes Gebäck aus der Manufaktur „Keksbäcker Hamburg“ begleitet von frisch gebrühtem Filterkaffee, feinen Teespezialitäten und heißer Schokolade so viel ihre Gäste wünschen.

12,50

Traditioneller Butterkuchen

Hausgebackener Butterkuchen begleitet von frisch gebrühtem Filterkaffee, feinen Teespezialitäten und heißer Schokolade so viel ihre Gäste wünschen.

16,50

Bunte Vielfalt

Saisonaler Obstkuchen, Butterkuchen und cremiger Käsekuchen begleitet von frisch gebrühtem Filterkaffee, feinen Teespezialitäten und heißer Schokolade so viel ihre Gäste wünschen.

18,50

Tortentraum

Festliches Torten- und Kuchenbuffet nach Ihren Wünschen begleitet von frisch gebrühtem Filterkaffee, feinen Teespezialitäten und heißer Schokolade so viel ihre Gäste wünschen.

22,50

Zu später Stunde

Currywurst Klassiker

Currywurst und vegane Currywurst mit Baguette Brot
10,00

Currywurst & Fries

Currywurst und vegane Currywurst mit Pommes frites
12,50

Mini-Burger Trio

Drei Sorten Mini-Burger
19,50

Mini-Burger Trio & Fries

Mini-Burger Trio mit Pommes frites
22,50

Pommes Buffet

Crunchy Fries, Süßkartoffel-Pommes und Curly Fries mit Toppings
12,50

Chili con Carne

Chili con Carne mit Baguette und Crème fraiche
12,50

Italienische Tomatensuppe

Aromatische Tomatensuppe mit Baguette
12,50

Fingerfood Auswahl

Gebackene Mozzarella-Sticks, Mini-Frühlingsröllchen und
Blätterteigtäschchen
14,50

Regional & individuell

Alle Speisen werden aus natürlichen Zutaten in handwerklicher Tradition vor Ort in unserer hauseigenen Küche zubereitet.

Wir verwenden saisonale Produkte von ausgewählten Lieferanten aus der Region.

Alle Speisen werden nachgereicht, bis ihre Gäste satt und zufrieden sind.

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.

Vegane Gerichte sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Gut zu wissen

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Rechnungsgrundlage ist die eine Woche vor der Feier gemeldete Personenzahl.

Für Kinder von 6-12 Jahren berechnen wir den halben Preis.
Kinder unter 6 Jahren laden wir ein.

Feierarrangements

Für eine rundum gelungene Feier bieten wir unsere Buffets nur in Kombination mit unseren Feierarrangements an. Darin sind alle Kosten für Ihren persönlichen Festsaal und Gartenbereich mit individueller Tischordnung, festlich gedeckten Tischen mit frischen Schnittblumen, Kerzen und Stoffservierten enthalten.

Tagesveranstaltungen

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

Feierarrangement „Sibirien“ (Tagesveranstaltung)

Zur Begrüßung

Roséprosecco und alkoholfreier Apfelsecco aus dem alten Land

Zum Feiern

Weinbegleitung, Krombacher Pils vom Fass,
Alsterwasser, Krombacher 0,0%, Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei,

Wasser mit und ohne Kohlensäure auf allen Tischen

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi,
Bitter Lemon, Säfte und Saftschorlen

Eine „Verteilerrunde“ nach dem Essen (Helbing Kümmel, Obstbrand, Baileys)

Kaffeespezialitäten, Teeauswahl und heiße Schokolade

Am Nachmittag servieren wir Limonaden und Aperol Spritz.

36,00

Feierarrangement „Premium Event“ (Tagesveranstaltung)

Zur Begrüßung: Aperitif ihrer Wahl

Zum Feiern:

Hochwertige Weinbegleitung, Sekt, Krombacher Pils vom Fass,
Alsterwasser, Krombacher 0,0%, Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei,

Wasser mit und ohne Kohlensäure auf allen Tischen

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Bitter Lemon,

Säfte und Saftschorlen

Premiumspirituosen vom Wagen so viel die Gäste wünschen,

Kaffeespezialitäten, Teeauswahl und heiße Schokolade

Am Nachmittag serviert ihr Serviceteam Erfrischungsgetränke,

Aperol Spritz, Lillet Wildberry und Gin Tonic
so viel ihre Gäste wünschen,

46,00

Abendveranstaltungen

Ihr persönlicher Festsaal und der angrenzende Außenbereich stehen Ihnen von 19:00-01:00 Uhr zur Verfügung.

„Gemütlicher Abend“

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

Zur Begrüßung

Roséprosecco und alkoholfreier Apfelsecco aus dem alten Land

Zum Feiern

Weinbegleitung, Krombacher Pils vom Fass,
Alsterwasser, Krombacher 0,0%, Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei,

Wasser mit und ohne Kohlensäure auf allen Tischen

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Fanta,
Sprite, Spezi, Bitter Lemon,

Säfte und Saftschorlen

Eine „Verteilerrunde“ nach dem Essen
(Helbing Kümmel, Obstbrand, Baileys)

Kaffeespezialitäten, Teeauswahl und heiße Schokolade

Limonaden und Aperol Spritz.

40,00

Nachtverlängerung möglich für 600€ pro Stunde inklusive aller Getränke.

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.

Zur Begrüßung

Roséprosecco und alkoholfreier Apfelsecco aus dem alten Land

Zum Feiern

Weinbegleitung, Sekt, Krombacher Pils vom Fass,
Alsterwasser, Krombacher 0,0%, Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei,

Wasser mit und ohne Kohlensäure auf allen Tischen

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Bitter Lemon,
Thomas Henry Tonic Water, Säfte und Saftschorlen

1 „Verteilerrunde“ nach dem Essen (Helbing Kümmel, Obstbrand & Baileys)

Kaffeespezialitäten, Teeauswahl und heiße Schokolade

Aperol Spritz & Lillet Willdberry

Whisky (Jack Daniels und Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club (3ans),
Jägermeister, Gin Bombay, Oldesloer Bunte und Baileys,

59,00

Nachtverlängerung **möglich für 600€ pro Stunde** inklusive aller Getränke.

Hochzeitsfeiern

Freuen Sie sich auf Ihre Traumhochzeit in „Sibirien“.

Dieser Tag gehört Ihnen, denn wir buchen pro Tag nur eine Hochzeitsfeier.

Gerne beraten wir Sie bei der Planung und empfehlen passende Dienstleister.

Der Hochzeitssaal und der Garten stehen 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 jahrzehntealtem Baumbestand bilden 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.

Pauschale „Feierlich“

Hochzeitswein weiß und rosé
Sekt
Krombacher Pils vom Fass,
Alsterwasser, Krombacher 0,0%,
Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light,
Fanta, Sprite, Spezi, Säfte & Saftschorlen
Wasser mit und ohne Kohlensäure auf allen Tischen
Kaffeespezialitäten, Teeauswahl und heiße Schokolade

69,00

Pauschale „Ausgelassen“

Hochzeitswein weiß und rosé
Sekt
Krombacher Pils vom Fass,
Alsterwasser, Krombacher 0,0%,
Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light,
Fanta, Sprite, Spezi
Thomas Henry Tonicwater, Schweppes Bitter Lemon, Energy Effect
Säfte & Saftschorlen
Wasser mit und ohne Kohlensäure auf allen Tischen
Aperol Spritz, Lillet Wildberry,
Whisky (Jack Daniels und Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club (3ans),
Jägermeister, Gin Bombay, Oldesloer Korn, Oldeloer Bunte und Baileys,
Kaffeespezialitäten, Teeauswahl und heiße Schokolade

79,00

Pauschale „Unvergesslich“

Hochzeitswein weiß und rosé

Sekt

Krombacher Pils vom Fass,

Alsterwasser, Krombacher 0,0%,

Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light,

Fanta, Sprite, Spezi

Thomas Henry Tonicwater, Schweppes Bitter Lemon, Energy Effect

Säfte & Saftschorlen

Wasser mit und ohne Kohlensäure auf allen Tischen

Aperol Spritz, Lillet Wildberry,

Whisky (Jack Daniels und Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club (3ans),

Jägermeister, Gin Bombay, Oldesloer Korn, Oldeloer Bunte und Baileys,

Kaffeespezialitäten, Teeauswahl und heiße Schokolade

Wählen Sie **drei** Cocktails, z.B. Moscow Mule. Caipirinha, Mojito, Gin Fizz,

Tequilla sunrise, Sex on the Beach oder ihren Lieblingscocktail.

96,00