



Liebe Gäste,

unsere Menüs bilden den festlichen Rahmen für
Ihre Feier.

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

Damit wir Ihnen und Ihren Gästen ein rundes
kulinarisches Erlebnis bieten können, wird ein
einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft
ausgewählt.

Die Speisen werden in der Tischmitte serviert und
gemeinsam genossen. Wir reichen alle Speisen nach, bis
jeder Gast satt und zufrieden ist.

Ernährungswünsche sowie Allergien und
Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne und
stimmen Alternativen individuell ab.

Für eine rundum gelungenes Fest bieten wir unsere
Menüs 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

Fingerfood zur Begrüßung

Bruschetta, gebackene Mozzarellasticks & Rohkoststifte mit Dipp im Gläschen
13,00

Blätterteigtäschchen, Mozzarella-Cherrytomaten-Spieß & Fruchtstick
16,50

Vorspeisen

Bunter Salat mit Salatkernen und Stangenbrot
12,50

Melonenschiffchen mit Räucherlachs
17,50

Rote Bete Carpaccio mit Sprossen und Pinienkernen
14,50

Möhreningwersuppe im Weckglas und Garnele im Kartoffelnest
16,00

Vorspeisen auf Etageren am Tisch serviert

Gemüseantipasti, Tomate mit Mozzarella, Schafskäse mit rosa Pfeffer
18,50

Bunte Gemüseantipasti, Räucherlachs, Garnele und
Galiamelone mit Seranoschinken
24,00

Zu den Etageren servieren wir Stangenbrot mit hausgemachter
Kräuterbutter.

Suppen

Hochzeitssuppe mit feiner Einlage
Eierstich, Hackklößchen & Gemüse
12,00

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen & Hackklößchen
12,00

Brokkolicremesuppe
12,00

Möhren-Ingwersuppe
12,00

Kürbiscremesuppe
12,00

Steinpilzcremesuppe
12,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen jede Suppe mit Hackklößchen.

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

Suppenduett von Zuckerschoten- und Möhren-Cocossuppe
14,50

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
40,00

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Schnittlauchsoße
40,00

Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit Soße vom
Bratenfond und Sauce Béarnaise
52,00

Vom Schwein:

Schweinenackenbraten mit Bratensoße
38,00

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
39,00

Rinder- und Schweinefilet, im Ganzen gebraten mit Champignons,
Filetsoße und Sauce Béarnaise, feinen Gemüsen Ihrer Wahl,
Rosmarinkartoffeln und Kroketten
49,00

Wildspezialitäten:

Rehkeule aus heimischer Jagd mit Wildsoße, Apfelrotkohl und Preiselbeeren
52,00

Frischlingskeule mit Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Preiselbeeren
48,50

Zu unseren Hauptgerichten genießen Sie drei Sorten feines Marktgemüse und
zwei Beilagen Ihrer Wahl – Kartoffelgratin, knusprige Kroketten,
Petersilienkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln

Unsere vegetarischen & veganen Alternativen

Falafelbällchen mit Sesamfüllung  dazu Joghurt-Minzsoße

Kichererbsentaler auf feinem Lauchgemüse 

Bandnudeln mit aromatischer Steinpilzsauce

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen
12,50

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen
12,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
12,50

Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren
12,50

Walnusseis mit heißen Brombeeren
12,50

Zitronencreme nach altem Hausrezept
12,50

Mangosahneschaum mit Himbeermark
12,00

Mousse au Chocolat
12,00

Dessertteller:

Je ein Gläschen Mousse au Chocolat & Zitronencreme
14,50

Dessertbüffets

„Leckermäulchen“

Vanilleeis mit heißen Kirschen, frischer Obstsalat
mit Schlagsahne, Zitronencreme

17,50

„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

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 Apfelssecco 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.

42,00

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