

Feiern mit Genuss

Unsere Empfehlungen für Ihr Fest





Willkommen ...

im Zuhause der Sylter Salatfrische!

Familienfest oder Firmenfeier – Sie wünschen sich ein Fest, das Ihnen und Ihren Gästen lange in Erinnerung bleibt? Mit Freude und Liebe zum Detail arrangieren wir Ihre Festlichkeit nach Ihren Vorstellungen. Unsere stilvoll eingerichteten und barrierefreien Räumlichkeiten bieten Ihnen vielseitige Möglichkeiten, die wir gern in einem persönlichen Gesprächstermin vor Ort mit Ihnen besprechen.

Unsere vielfältige Küche und unser aufmerksamer Service schaffen beste Voraussetzungen für eine gelungene Feier. Ob im gemütlichen Kaminzimmer, im lichtdurchfluteten Wintergarten und auf der wettergeschützten Terrasse, in unserer Lounge oder in der Scheune – es ist uns eine Freude, Ihnen ein maßgeschneidertes kulinarisches Erlebnis bieten zu dürfen.

Ihr Zum Dorfkrug Team



Wählen Sie aus
„Suppen“, „Vorspeisen“,
„Hauptgängen“ und
„Desserts“ mindestens
3 Gänge aus!

Zu allen Menüs reichen wir
Brot und einen veganen Dip!
Die Menüs sind ab 10 Personen
buchbar, ein Buffet bereiten wir
Ihnen ab 30 Personen zu.

Klare Suppen

Hochzeitssuppe

Fleischklößchen | Eierstich | Bouillongemüse | 11,50



Tomaten Consommé

Tomaten-Concassée | Basilikum | 12,50



Cremesuppen

Tomatencremesuppe (ohne Sahne auch vegan)

Kräuter Pesto | Basilikum | 11,50



Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Croûtons | Trüffelöl | 11,50



Kräuterschaumsuppe

Räucherlachsstreifen | Kresse | 11,50



VEGAN Karotten-Orangen-Suppe

Karottenwürfel | Lauchstroh | 11,50



Saisonal

Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne | Kürbiskernöl | 11,50



Pfifferling-Rahmsuppe

Speckchip | Knoblauch-Croûtons | 12,50



Spargelcremesuppe

Spargelstücke | Kerbel | 12,50



Kleiner gemischter Blattsalat

Gurke | Paprika | Karotte | Sylter Salatfrische | 9,50



Gemischte Blattsalate

Gurke | Paprika | Karotte | Sylter Salatfrische
wahlweise mit ...

... gebratenem Filet vom Zander

Tomatenpesto | 18,90



... gebratenen Jakobsmuscheln

Vanillebutter | 17,90



... Tranchen von der Hähnchenbrust

Zitronenbutter | 15,90



Rinder-Carpaccio

Trüffel-Crème Fraîche | Parmesan | Rucola | Zum Dorfkrug
Balsamico Salatsauce | 19,50



Carpaccio von der Tomate (ohne Käse auch vegan)

geräucherter Mozzarella | Rucola | Zum Dorfkrug Italian
Salatsauce | 14,50



Ziegenkäse-Taler

karamellisierter Nuss-Crunch | Apfel-Gewürz-Grütze | 14,50



Duett vom Lachs

geräuchert und graved | Kartoffel-Crunch | Honig-Senf-
Crème Fraîche | Gurkenrelish | 17,90



Antipasti Platte (bis 30 Personen)

Zucchini | Champignons | rote Paprika | Parmaschinken mit
Melone | Bruschetta | Rucola | 21,50





Zum Dorfkrug „Klassiker“

Tranchen von Rumpsteak und Schweinefilet
Zwiebel-Champignons | Pfeffersauce

Markeruper Ente kross

Brust | Keule | Gewürzrotkohl

Saisonale Gemüseauswahl | Bratkartoffeln | Kroketten |
Hollandaise

| 45,50



Zum Dorfkrug „Grill“

Tranchen von Rumpsteak und Schweinefilet
Zwiebel-Champignons | Grilltomaten

Kikok-Hähnchenbrust

Rosmarinkartoffeln | Sour Cream | Kräuterbutter |
Rustic Fries

Pfeffersauce | Mais-Chili Gemüse

| 39,50



Zum Dorfkrug „Landhof“

Schmorbraten vom Angler Rotvieh |
Schweinerücken vom Bunten Bentheimer
Waldpilzsauce

BBQ-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln |
Karotten-Duo | Saubohnen mit Speck (ein wenig pikant)

| 35,90



„Sylter“

Gebratenes Lachs-Medaillon | Kabeljau in Eihülle | Krabben
Senfsauce | Dill-Kräuter-Sauce

Bratkartoffeln | Salzkartoffeln | Spinat mit Zwiebeln |
Karotten-Duo

| 39,50



Zusätzliche Beilagen

Bratkartoffeln | Kroketten | Klöße | Spätzle | Salzkartoffeln |
Pommes Frites

| 9,90 pro Schale (4 Personen)



Vegetarisch / vegan serviert als Tellergerichte

Gnocchi Tomate-Mozzarella

Zum Dorfkrug Tomatensauce | Rucola | Parmesan | 25,50



Ricotta-Spinat-Ravioloni

Tomatenwürfel | Kräutersauce | 27,50



Pikanter Gemüse-Bratling

Mais-Chili-Gemüse | Kräuter-Sour Cream | gebackener Rucola | 23,90



VEGAN Bratling von Süßkartoffeln und Bohnen

Avocado-creme | feiner Salat | Lauchstroh | Balsamico-Dressing | 23,90



VEGAN Dinkel-Fusilli

Rote Bete Gemüse | gebratene Pilze | Tomatensauce | 26,50

HAUPTGÄNGE





Feinschmecker Menü serviert als Teller Menü

Holzofenbrot
mit Sylter Dip

Consommé von der Tomate
Tomaten-Concassée | Basilikumstreifen

Gebratenes Zanderfilet
Speckchip | getrüffelter Blattspinat | Kartoffelpüree |
Kräutersauce

Hausgemachtes Sorbet der Saison

Filet vom Weiderind
Schalotten-Rotwein-Sauce | Marktgemüse der Saison |
Kartoffelgratin

Variation vom Nougat
gebackener Nougat-Ravioli mit Kirschen | Nougat-Espresso-
Schnitte | Nougat-Meersalz-Eis

| 89,90 serviert als Teller Menü





Hausgemachte Eisvariation

von Schokolade, Vanille und Erdbeere | warme Zum Dorfkrug
Kirschgrütze | Feuer-Fontäne | 14,50



Rote Grütze

Vanilleeis | Zum Dorfkrug Vanillesauce | 11,90



Oreo-White-Chocolate Cheesecake

Zum Dorfkrug Ältländer Apfel-Grütze | Erdbeer-
Rhabarber-Sorbet | 14,50



VEGAN Zum Dorfkrug Sachertorte

hausgemachter Obstsalat | Zitronensorbet | 14,50



Duett von Pannacotta und Tiramisu

Himbeersauce | Zum Dorfkrug Vanillesauce | marinierte
Früchte | 13,50







Spätestens 14 Tage vorher beraten wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch zu Festablauf, Aufbauplänen und Tischdekoration und gehen gern auf Ihre Vorstellungen ein. Neben unserem hübschen Standard-Design bieten wir Ihnen gegen Aufpreis verschiedene Alternativen der Tischdekoration.

Gestaltung und Druck
unserer Menü- und Platzkarten:

Menükarten | 5,50 pro Stück

Platzkarten | 2,50 pro Stück

FÜR EINEN PERFEKTEN TAG ..



Zum Dorfkrug Buffet

Brotkorb

Sylter Brotdip

Suppe

Hochzeitssuppe | Fleischklößchen | Eierstich |
Bouillongemüse

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate | Sylter Salatfrische |

Ziegenkäse | Apfel-Gelee | Nüsse | Gewürzhonig

Tomate Mozzarella | Rucola | Balsamico

Bruschetta

Duett vom Lachs | geräuchert und graved | Kartoffel-Crunch
| Honig-Senf-Crème Fraîche | Gurkenrelish

Hauptgerichte

Schneidestation:

vom Koch tranchiertes Roastbeef | Trüffeljus |
Kartoffelgratin | Brokkoli mit Mandelbutter

Gebratene Filets von der Dorade | Grillgemüse |
Rosmarinkartoffeln

Ravioloni gefüllt mit Spinat und Ricotta | Tomatensauce |
Parmesan

Desserts

Oreo-White-Chocolate Cheesecake | Obstsalat

Tiramisu | Zum Dorfkrug Vanillesauce

Pannacotta | Himbeersauce

| 79,90



Landhof Buffet

Brotkorb

Sylter Brotdip

Suppe

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe | Croutons | gebackene Petersilie

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate | Sylter Salatfrische

Antipasti

Zucchini | Champignons | rote Paprika

Rinder-Carpaccio | Trüffel-Crème Fraîche | Parmesan |
Rucola mit Balsamico

Gebackene Garnelen | Sylter Remoulade

Bentheimer Schinken | Melone

Hauptgerichte

Schneidestation:

vom Koch tranchierter Schmorbraten vom Angler Rotvieh |
Kräuter-Knoblauchjus | Saubohnen-Chili Gemüse | Speck |
BBQ-Kartoffel-Stampf | Röstzwiebeln

Pannfisch vom Kabeljau | Senfsauce | Spinat | Bratkartoffeln

Gnocchi gefüllt mit Tomate-Mozzarella | Tomatensauce

Zum Dorfkrug Desserts

Rote Grütze | Schokopudding | Vanillesauce

Karamellpudding | Altländer Apfelgrütze

| 75,90





Alle Buffets werden
ab einer Anzahl von
30 Personen zubereitet.

Es besteht auch die Möglichkeit,
Suppen, Salate und Desserts
am Tisch zu servieren.

Für Kinder von sechs bis
einschließlich elf Jahren berechnen
wir die Hälfte des Preises.

Alle genannten Preise sind in Euro
ausgewiesen und verstehen sich
inklusive der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.

Canapés

Canapés (Schnittchen) vom Baguette

servieren wir belegt mit Salat, Salatsauce und Gemüse- oder Früchtespieß.

Gegartes Roastbeef (kalt)

Geräucherte Putenbrust

Salami

Zwiebelmett

Schnittkäse

Camembert

Waldorfsalat

| 4,90 pro Stück



Klein & Fein (buchbar in Verbindung mit einem Menü oder Buffet)

Fingerfood

serviert als Flying Buffet –
wir empfehlen drei Stück p.P.

Pumpernickel | getrüffelter Frischkäse | Büsumer Krabben

Mini Kartoffelpuffer | Lachstatar | Crème Fraîche

Gebackene Garnele im Knusperteig | Aioli

Roastbeefröllchen | Remoulade

Picandou Ziegenkäse | Honig | Trüffel

Mini Frühlingsrolle | ChilisaUCE

| 5,90 pro Stück





Torten, Kuchen, Pralinen

Torten

Ganze Torte (16 Stück) | 88,00

Kuchen

Butterkuchen | 5,50 pro Stück

Blechkuchen | 5,90 pro Stück

Sahne | 1,20 pro Portion

Pralinen

Wir bieten Ihnen saisonal wechselnd handgefertigte

Pralinen | 1,80 pro Stück



Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	
Eier und Eierzeugnisse	
Fisch und Fischerzeugnisse	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Gemeine Hasel, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
Senf und Senferzeugnisse	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
Schwefeldioxid und Sulfite	
Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupinenerzeugnisse	
Weichtiere, z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern sowie Weichtiererzeugnisse	
Süßungsmittel (Sorbit)	
Alkohol	



Unser Landhof. Entdecken. Erleben. Genießen.

Kühe, Schweine, Alpakas, Hühner,
Ziegen | unterhaltsame Hofführungen
mit Bauer Hektor | großer Abenteuer-
spielplatz | viele Fahrzeuge für Kinder |
kreative Angebote im Oldtimer Bastel-
bus | frische regionale Produkte |
Fleisch direkt vom Hof | alle

Zum Dorfkrug Produkte | Burger,
Pinsa und hausgemachter Kuchen.

Zum Dorfkrug Landhof
Höftenberg 2 | 21629 Neu Wulmstorf
Täglich geöffnet!
Die Öffnungszeiten finden Sie
auf unserer Homepage:
landhof.zum-dorfkrug.de

Hofladen





02/2024

Zum Dorfkrug Restaurant | Grenzweg 1 | 21629 Neu Wulmstorf
Tel. 040 7006247 | Fax 040 7005798 | restaurant@zum-dorfkrug.de | www.zum-dorfkrug.de