

Menüs und Buffets für größere Gesellschaften



Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin,
um Ihre Feier im Detail zu besprechen:

Flair Hotel Neeth
Preetzer Str. 1-3
24211 Preetz/Dammdorf

Tel.: 04342 82374
Fax: 04342 84749
E-Mail info@neeth.de

Unsere Spielregeln:

Reduzierung der Personenzahl können Sie kostenfrei bis 3 Tage vorher vornehmen (bis max. 5 Personen, bzw. 10%). Danach berechnen wir die Speisen für die angemeldete Personenzahl. Für Hotelzimmer gelten die Stornobedingungen des Hotels.

Für Ihre Feier über Tag stehen Ihnen die gebuchten Räumlichkeiten von 11:30 – 17:00 Uhr zur Verfügung. Für Abendveranstaltungen reservieren wir die Räume flexibel nach Verfügbarkeit, maximal bis 03:00 Uhr, um das Arbeitszeitgesetz einhalten zu können. Nach 00:00 Uhr werden Servicekräfte mit 35 € pro Kraft und Stunde berechnet.

Für abendliche Feiern mit Tanz bieten wir ausschließlich Pauschalangebote an, die inhaltlich an Ihre Bedürfnisse angepasst werden können.

Gerne räumen wir Ihnen eine 3-wöchige unverbindliche Option auf Ihren Wunschtermin ein. Dies gilt auch für Hotelzimmer. Sollten Sie den Optionstermin verstreichen lassen, gehen wir davon aus, dass Sie die Veranstaltung nicht in unserem Haus durchführen möchten.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld oder Ihre ec- und Maestro-Karte. Kreditkarten können wir aus Kostengründen nicht annehmen.

Die angegebenen Buffet-Preise gelten ab 30 Personen, bzw. wie angegeben. Wenn Sie unsere Buffets für weniger Personen bestellen möchten, kalkulieren wir einen Mindermengenaufschlag.

Die meisten Menüs können bis ca. 80 Personen serviert werden. Wir beraten Sie gerne.

Gerne können Sie die Gerichte ändern oder erweitern.

Bei größerer Auswahl an Fleischsorten / Saucen / Beilagen kalkulieren wir einen Aufpreis für den Mehraufwand und den ggf. höheren Wareneinsatz.

Bei externer Anlieferung von Kuchen und Torten stellen wir Porzellan, Besteck, Servietten und sorgen für Service und Reinigung der Geschirrtteile. Hierfür stellen wir 2,40 Euro p.P. Servicepauschale in Rechnung.

Passt der gewünschte Raum zu Ihrer Personenzahl, entfällt die Raummiete. Reservieren Sie einen Raum, der größer als erforderlich ist, fällt eine Raummiete an, die wir individuell je nach Art Ihrer Veranstaltung mit Ihnen besprechen.

Übersicht:

Menüvorschläge	Seite 4-8
<u>Vorspeisen:</u>	Seite 9-10
Salate	
Warme Vorspeisen	
Diverse	
Suppen	Seite 10-11
<u>Zwischengerichte:</u>	
Sorbets	Seite 11
<u>Hauptgänge:</u>	
Wildgerichte	Seite 12
Schwein	Seite 13
Rind	Seite 13
Fisch	Seite 13
Geflügelgerichte	Seite 14
Fleisch-Kombinationen	Seite 14-15
Heimwehküche	Seite 16
Vegan	Seite 17
Desserts	Seite 18
Buffets und Brunch	Seite 19-26
Canapés und Fingerfood	Seite 27-28
Mitternachtsimbiss	Seite 29
Kuchen und Torten	Seite 30

Flair-Menü

Cremesüppchen von der Paprika

serviert mit knusprigen Croûtons und Sahnetupfer

* *

Dialog von Schweinefilet mit Senf-Kräuter-Marinade und Putenbrust unter einer Mandelkruste

mit fein abgeschmeckter Cognac-Jus
Marktgemüse auf Platten angerichtet
sowie Salzkartoffeln und Kroketten

**

Gekühltes Limettensoufflé

mit leicht geschlagener Sahne

34,50 €

Heimisches Menü

**Roulade von Kräutercrêpe
und geräuchertem Lachs**
mit Crème fraîche angerichtet am Salatbouquet

* * *

Cremesuppe von frischen Champignons
mit fein gehackten Pilzstückchen und Kresse - vegetarisch

* * * * *

Gallowaybraten frisch aus dem Ofen
an eigener Sauce
serviert mit glasierten Möhrchen
Mandelbrokkoli und gebratenen Champignons
sowie sahnigem Kartoffelgratin und Kroketten

* * *

Apfelschaum an feinem Rahm-Karamell-Parfait
mit Himbeermark

3-Gang-Menü: 38,40 €
(ohne Vorspeise)
4-Gang-Menü: 45,70 €

Menü „Michael“

Tomatisierte Kraftbrühe vom Galloway
serviert mit Erbsenschoten und Grießklößchen
*

Gebackene handgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse
an warmem Tomatenragout mit Kräutern

* *

Zitronen-Sorbet
mit Prosecco Treviso Vino Frizzante

* * *

Gutsherrenteller:
Perlhuhnbrust mit Honig glasiert
Hähnchenbrust gegrillt und Entenbrust zart rosa
an fruchtiger Pflaumen-Preiselbeersauce
Macaire-Kartoffeln, Kroketten
und buntem geschwenktem Gemüse:
Blumenkohl, Möhrchen, Kohlrabi und Bohnen

* * * *

Weißwein-Schaumcrème im Stielglas
unter hausgemachter Orangensauce

3-Gang-Menü: 37,50 €
(ohne Ravioli und Sorbet)

5-Gang-Menü: 50,00 €

Das wilde Menü

Feine Consommé von Steinpilzen
mit Lauchstreifchen und Blätterteigflottants

* * *

Streifen vom rosa gebratenen Wildschweinrücken
serviert an Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing
und hausgebackenem Nuss-Pfannbrot

* * * * *

Braten von der Rehkeule
eingelegt in Kräuter der Provence
an mediterranem Gemüse mit einer Steinpilzsauce
und gebackenen Meersalzkartoffeln

* * *

Warme Beerenauslese
an 2 Kugeln Haselnuss-Eis im Biskuitmantel

3 Gänge ohne Salat: 40,60 €

4 Gänge mit Salat: 48,20 €

Das Menü aus Großmutter's Küche

Dammdorfer klare Hühnerbrühe
mit frischem Gemüse und Mehlklößchen

* * *

**Dialog von Gallowaybraten
und norddeutschem Schweinefilet**
an feinen Rosé-Champignons und kräftiger Bratensauce
dazu servieren wir bunte Gemüseplatten
Salz- und Herzoginkartoffeln

* * *

Omas selbstgemachter Zitronenpudding
mit leicht geschlagener Sahne und Knusperwaffel

38,50 €

Vorspeisen:**a.) Salate:**

Feine Salatauswahl mit Ziegenfrischkäse im Nussmantel	7,30 €
dazu ein Honig-Dressing und Baguette	
Kleiner Salatteller mit Feldsalat und Cherrytomaten	6,20 €
serviert mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette und Baguette	
Streifen vom rosa gebratenen Wildschweinerücken	8,60 €
serviert an Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing glasierten Weintrauben und hausgebackenem Nuss-Pfannbrot	
Kleines gebratenes Filet vom Zander auf Friséesalat	8,40 €
serviert mit einer Dill-Schmandsauce und Baguette	

b) Warme Vorspeisen:

Auswahl von Pilzen der Saison in der Pfanne geschwenkt	7,25 €
mit Kirschtomaten mit Kräuterschmand und Baguette	
Gebackene handgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse	7,25 €
an warmem Tomatenragout mit Kräutern	

b.) Diverses:

Scheiben von Holsteiner Katenschinken	9,30 €
auf zwei Melonenschiffchen an Honig-Feigenschaum	
Dialog von Räucherlachs und hausgebeiztem Gravedlachs	10,50 €
an kleiner Salatauswahl mit Honig-Dillsauce, Toast und Butter	
Tartar vom Lachs auf einem Pumpernickeltaler	7,90 €
verfeinert mit Sesamöl und Ingwer an Feldsalat	

Hausgebackenes Tomaten- und Meersalzbrot mit Oliven-Frischkäse-Dipp und Tomaten-Zwiebel-Salsa	5,30 €
Roulade von Kräutercrêpe und geräuchertem Lachs mit Crème fraîche angerichtet am Salatbouquet	8,30 €
Gemischter Vorspeiseteller mit Räucherlachs, mariniertem Anti Pasti-Gemüse Lauch-Quiche und Pfannenbrot aus dem Dammdorfer Ofen	8,90 €
ab 20 Personen: kleine Tapasplatten mit Feigen im Speckmantel Scheiben von der Roulade aus Kräutercrêpe und Räucherlachs mariniertes Anti Pasti-Gemüse im Gläschen, Salsa und Olivendipp und hausgebackenem Meersalz- und Tomatenbrot	9,50 €

Suppen:

Die mit * gekennzeichneten Suppen servieren wir Ihnen auch gerne in großen Terrinen! Aufpreis p.P. 2,20 €

*Kraftbrühe vom hiesigen Galloway mit frischem Gemüsewürfeln und Würfeln von Gallowayfleisch	5,10 €
*Mailänder Tomatencremesuppe mit Amarettosahne - vegetarisch)	5,10 €
*Zucchinicremesuppe mit frisch geriebenem Parmesan und Sahnehaube - vegetarisch	5,10 €
*Feine Cremesuppe von der Erbse - vegetarisch mit Crème fraîche abgeschmeckt, serviert mit Croûtons	5,10 €
Spargelcremesuppe (<i>in der Spargelsaison</i>) mit Einlage von Fleischklößchen und Spargelstücken	<i>Saisonpreis</i>

Cremesüppchen von der Paprika serviert mit knusprigen Croûtons und Sahnetupfer – vegetarisch -	5,60 €
Cremesuppe von frischen Champignons mit fein gehackten Pilzstückchen und Kresse - vegetarisch	5,20 €
Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Streifen vom Holsteiner Schinken <i>(nur zur Herbstzeit)</i>	ca. 6,30 €
*Cremesüppchen vom Wild mit Pfifferlingen und Sahnehaube <i>(Oktober - Februar)</i>	6,10 €
*Hühnersuppe nach Dammdorfer Art Kraftbrühe von Huhn und Gemüse mit Mehlklößchen	5,10 €
*Tomatisierte Kraftbrühe vom Galloway serviert mit Erbsenschoten und Grießklößchen	5,10 €
Feine Consommé von Steinpilzen mit Lauchstreifchen und Blätterteigflottants	6,20 €
Curry-Krabbensuppe mit frischen Nordseekrabben	Tagespreis
Vegan: Kokos-Möhrenchensuppe mit geröstetem hausgebackenem Brot	5,80 €

Zwischengerichte:

Himbeersorbet - alkoholfrei -	5,30 €
Feigen-Sorbet mit Prosecco Valdobbiadene	6,40 €
Zitronen-Sorbet mit Prosecco Valdobbiadene	6,30 €

Hauptgänge:a.) Wildgerichtevon Oktober bis Februar aus den heimischen Wäldern:

Braten vom heimischen Damwild	24,70 €
mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten Wildpreiselbeeren	
Wildschweinbraten nach „Förster Art“ aus der Region	25,20 €
mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten Wildpreiselbeeren	
Rehkeule nach Dammdorfer Art	27,00 €
dazu Rot- und Rosenkohl, Bohnenbündchen, Pfifferlinge Salzkartoffeln, Serviettenknödel und Birne mit Preiselbeeren	
Dialog von zart rosa Entenbrust und Damwildbraten	27,30 €
serviert mit Orangen- und Wildsauce, Gemüse der Saison dazu reichen wir Preiselbeeren und gebratene Champignons sowie Semmelknödel und Salzkartoffeln	
<u>Saisonal unabhängig:</u>	
Braten von der Rehkeule	26,20 €
eingelegt in Kräuter der Provence an mediterranem Gemüse mit einer Steinpilzsauce und gebackenen Meersalzkartoffeln	

b.) Schwein – auf Wunsch vom Susländer Schwein, 2 € Aufpreis p.P.:**Schweinemedallions mit einer Tomaten-Senf-Kräuterkruste**

umlegt mit geschwenktem Pfannengemüse 23,60 €
mit hausgemachten Spätzle und feiner Portweinsauce

Schweinenacknbraten saftig gefüllt mit Backpflaumen 25,60 €

an eigener Bratensauce, dazu servieren wir Speckböhnchen
Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten

c.) Rind**3 gebratene Medallions vom Rinderfilet** 27,80 €

2 Medallions mit Steinpilzkruste auf dem Teller angerichtet
dazu reichen wir frisches Marktgemüse, Salzkartoffeln, Kroketten
und eine Kräuterjus
1 Medallion wird frisch nachgereicht

Gallowaybraten aus hiesiger Zucht frisch aus dem Ofen 26,80 €

an eigener Sauce serviert mit glasierten Möhrchen,
Mandelbrokkoli und gebratenen Champignons
sowie sahnigem Kartoffelgratin und Kroketten

d.) Fisch**Fischplatte:** 23,70 €

Lachsfilet unter einer bunten Pfefferhaube gebacken
Steinbeißer mit Krabbenkruste und
gebratenes Schollenfilet in Eihülle serviert
an gebratenem Gemüse mit Erbsenpüree und Butterkartoffeln
dazu reichen wir Dillsauce und zerlassene Butter

- Weitere Fisch-Gerichte auf Anfrage -

e.) Geflügel:

Brust der Barbarieente zart gebraten 24,20 €

an ihrer Sauce garniert mit Calvados-Apfelspalten
dazu reichen wir

- im Sommer mediterranes Gemüse
- im Winter Wirsing in Rahm und Rosenkohl
sowie Herzogin- und Salzkartoffeln

Gutsherrenteller: Perlhuhnbrust mit Honig glasiert 26,30 €

Hähnchenbrust gegrillt und Entenbrust zart rosa

an fruchtiger Pflaumen-Preiselbeersauce, Macaire-Kartoffeln
Kroketten und buntem geschwenktem Gemüse:
Blumenkohl, Möhrchen, Kohlrabi und Bohnen

g.) Fleisch-Kombinationen

Rinder- und Schweinebraten 23,20 €

mit Erbsen und Wurzeln, Blumenkohl unter Hollandaise
Salzkartoffeln und Kroketten
dazu reichen wir eine feine Bratensauce

**Dialog von Schweinefilet mit Senf-Kräuter-Marinade
und Putenbrust unter einer Mandelkruste** 23,70 €

mit fein abgeschmeckter Cognac-Jus
Marktgemüse auf Platten angerichtet
sowie Salzkartoffeln und Kroketten

- Fortsetzung Fleischkombinationen –**Dammdorfer Filetteller**

mit buntem geschwenktem Gemüse:

Blumenkohl, Möhrchen, Kohlrabi und Bohnen

dazu Kroketten, Salzkartoffeln und feine Rahmsauce

- mit Medaillons von Rind, Schwein und Pute 27,50 €
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lammlachs 27,50 €
- mit Medaillons von Rind, Pute und Lammlachs 27,50 €
- mit Medaillons von Schwein, Pute und Lammlachs 26,50 €

Filets von Rind und Schwein im Ganzen gebraten 26,20 €

garniert mit gebratenen Champignons

dazu reichen wir eine Pfeffer-Zwiebel-Sauce mit Cognac verfeinert

Gemüseplatten, Kroketten und sahniges Kartoffelgratin

Kombination von Rehkeule und Schweinefilet 26,50 €

mit Bohnenbündchen und gebratenen frischen Champignons

dazu reichen wir gratiniertes Gemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

sowie eine Madeirasauce

* im Winter mit Preiselbeerbirne

* im Sommer mit Pfirsich-Chutney

Dialog von Gallowaybraten und Susländer Schweinefilet 27,50 €

an feinen Rosé-Champignons mit kräftiger Bratensauce

dazu servieren wir bunte Gemüseplatten, Salz- und Herzoginkartoffeln

Kombination von Rinderfilet und Perlhuhnbrust 26,50 €

mit feiner Madeirasauce, gebratenen Austernpilzen

gratiniertem Gemüse, Kartoffelgratin und Kroketten

h.) Heimwehküche:

Bunter Mehlbüdel nach Dithmarscher Rezept gefüllt mit Backpflaumen dazu reichen wir Kochwurst, Schweinebacke und Senf sowie heiße Kirschen, Zucker und Zimt anschließend gibt es Salzkartoffeln mit Senfsauce	18,40 €
Hausgemachte Roulade vom Holsteiner Rind nach Großmutter's Art mit Rotkohl, Bohnen und Salzkartoffeln	20,00 €
Original Königsberger Klopse Salzkartoffeln, Rote Bete	17,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln, Bouillongemüse und Rote Bete <u>Alternative: Tafelspitz vom Galloway:</u> 2,40 € p.P. Aufpreis	23,20 €
Scheiben von Roastbeef und Kasseler (kalt) mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln	19,00 €
Scheiben von Roastbeef und Sauerfleisch (kalt) mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln	19,00 €
Scheiben von Sauerfleisch und Kasseler (kalt) mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln	18,00 €
<i>Das Original aus Schleswig-Holstein:</i>	
* Birnen, Bohnen und Speck mit Salzkartoffeln (nur in der Herbstsaison)	16,50 €
* Rübenmus mit Kasseler'nacken und Kochwurst (im Herbst)	16,80 €
* Grünkohl mit süßen und Röst-Kartoffeln Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke (natürlich nur zur Frostzeit)	19,00 €

** vorweg reichen wir Ihnen Brötchen und Schmalz nach Art des Hauses*

Vegan und Vegetarisch

Vegan: Kokos-Möhrrchensuppe mit geröstetem hausgebackenem Brot	5,80 €
Vegan: Gemüse-Curry fein abgeschmeckt mit Soja und Ingwer dazu reichen wir Basmatireis	15,00 €
Vegan: Tomaten-Paprika-Ragout mit gebratenem Tofu-Spieß und hausgemachtem Nuss-Pesto	16,00 €
Tofu in Honig-Nuss-Kruste gebacken an Blattsalaten serviert, dazu reichen wir Pfannenbrot und ein Kartoffel-Kräuter-Dressing Vegan: ohne Honig	15,00 €
Spieß mit Fetawürfeln im Zucchini-mantel auf fruchtigem Tomatenragout mit Basmatireis	15,50 €
Pikantes Sellerieschnitzel angerichtet auf Kartoffelschnee mit Petersiliensauce	15,00 €
Blätterteigschälchen gefüllt mit feinem Gemüseragout, serviert am Salatbouquet ...	16,00 €
<u>Dessert:</u>	
vegan: Bunter Früchtespieß mit frischer Minze serviert mit Brombeersauce	6,50 €
vegan: Geeister Obstsalat serviert mit Cassis-Sorbet und hausgemachtem Erdbeermark	6,50 €

Desserts:

Mövenpick Vanilleeis mit heißen Kirschen	6,60 €
mit heißen Himbeeren	7,30 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Mövenpick Vanilleeis und Sahne	6,60 €
Omas handgemachter Zitronenpudding	5,90 €
mit leicht geschlagener Sahne und Knusperwaffel	
Warme Beerenauslese	7,40 €
an 2 Kugeln Schöller Haselnuss-Eis im Biskuitmantel	
Variation von weißer und brauner Mousse au Chocolat	6,90 €
mit Johannisbeersauce und Vanilleschaum	
Apfelschaum an feinem Rahm-Karamell-Parfait	6,40 €
mit Himbeermark	
Schoko-Dreierlei mit Mövenpick Schokoladeneis	7,50 €
hausgemachtem Schoko-Parfait und Mousse au Chocolat	
serviert an flambierten Rum-Kakis mit frischem Pfeffer	
Weißwein-Schaumcrème im Glas serviert	6,20 €
unter hausgemachter Orangensauce	
vegan: Geeister Obstsalat serviert mit Cassis-Sorbet	6,50 €
und hausgemachtem Erdbeermark	
vegan: Bunter Früchtespieß mit frischer Minze	6,50 €
serviert mit Brombeersauce	
Gekühltes Limetten-Soufflé mit leicht geschlagener Sahne	6,20 €
Dessert-Variation auf dem Teller angerichtet:	10,00 €
Brombeer-Joghurt-Mousse, Mokka-Parfait und Mövenpick Vanille-Eis	
auf einem Erdbeerspiegel angerichtet	
dazu reichen wir eine hausgemachte Knusperwaffel	
Kleines Dessertbuffet mit	11,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat mit frischer Minze	
Spiegel mit Mousse-Variationen, Weinschaumspise	
Mövenpick Vanille-Eis mit Schokoladensauce	

Kleines Buffet für kleine Gruppen - ab 15 Erwachsenen -

Kraftbrühe vom Galloway

mit frischem Gemüse und Fleischwürfelchen
- am Tisch serviert -

Vorspeisen und Salate

Bunter Matjessalat, Blattsalat, Tomatensalat, Rohkostplatte
und 2'erlei Dressings

Kleine Vesperplatte mit Katenschinken auf Melone, rosa Roastbeef und
Scheiben von der Entenbrust

Platte mit Räucherlachs, Forellenfilets

mit Sahne-Meerrettich und einem Dill-Senf-Honig-Dressing

Brotauswahl und Butter

Hauptgerichte

Schweinefilet im Ganzen gebraten

auf Champignons mit Cognac-Sauce, dazu Kartoffelgratin

Feine Gemüse-Auswahl

Lachsfilet mit einer Kräuterkruste

auf Gemüse-Ragout angerichtet
dazu Basmatireis

Desserts

Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

p.P. 32,00 €

es werden mind. 15 Erwachsene abgerechnet

Unser Brunchbuffet

*Kaffee, Kaffee Hag, Tee, Schokolade
große Brot-, Brötchenauswahl
verschiedene Margarinesorten und Butter
Marmelade, Honig und Nutella
Cornflakes, Früchte-Müsli und Honey-Loops
Speisequark, Frucht-Quarkspeise, Früchtejoghurt, frische Vollmilch*

Fruchtige Tomatencremesuppe - auf Wunsch am Tisch serviert –

Bunte Käseauswahl mit Obst garniert

Schön garnierte Vesperplatte
mit Holsteiner Katenschinken, Katenrauchmettwurst,
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladendipp
Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets
mit Meerrettichsahne, Matjessalat und Shrimpscocktail

Rührei mit Schinkenstreifen, gekochte Eier
Spiegeleier oder Omelette – auch mit gebratenem Speck

Salatauswahl Tomaten-, Gurken- und Blattsalat
Gemischte Rohkostplatte mit hausgemachten Dressings und Dippes

Putensteaks mit Sesam
auf Tomaten-Sahnesauce angerichtet
Kleine Schweinemedallions
auf gebratenen Champignons und Zwiebeln mit Pfeffersauce

Gebratenes Lachsfilet auf einem Gemüsebett
mit einer frischen Sauce aus Safran und Frühlingszwiebeln
Kartoffelgratin, Paprika-Basmatireis und Gemüseauswahl
Pilz-Bandnudel-Pfanne

Hausgemachte Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanille-Creme auf Apfelspalten
Joghurt-Mandarinen-Mousse

30,00 € p.P. (ab 30 Erwachsenen *)
(32,50 € p.P. ohne kursiv gedruckten Frühstücksteil)

* Bei weniger Personen besteht ggf. die Möglichkeit, ein öffentliches Brunchbuffet zu veranstalten und separat zu sitzen.

Lunchbuffet

Feine Gemüsesuppe mit Hühnchenfleisch
und hausgemachten Mehlklößchen

oder

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Fischplatte mit Räucherlachs und hausgebeiztem Graved Lachs
geräucherten Forellenfilets, Shrimpscocktail und Matjesvariationen
dazu reichen wir Honig-Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Feine Vesperplatte reich garniert
mit Holsteiner Katenschinken, rosa gebratenem Roastbeef
und feine Rinder-Hackbällchen mit Dipps

Kleines Salatbuffet mit
hausgemachten Salaten und Dressings,
z.B. Tomatensalat, Gurken-Dillsalat, Blattsalate, Eiersalat

Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

Gebackenes Lachsfilet unter einer bunten Pfefferhaube
angerichtet auf Schalotten-Kräutersauce
Putensteaks überbacken mit Tomate-Mozzarella an einer Lauchsauce
Schweinefilet im Ganzen gebraten auf einer Frischkäsesauce mit Pilzen
Dazu gebratenes Wokgemüse, sahniges Kartoffelgratin
und eine Lauch-Zwiebel-Quiche

Pfirsich-Mascarpone-Tirami Sù (alkoholfrei)
Schoko-Sahnepudding mit Vanillesauce

ab 30 Erwachsenen 35,50 € p.P.

Unser holsteinisches Buffet

Holsteiner klare Kartoffelbouillon
mit Würfelchen vom Galloway und frischem Gemüse

oder

Kraftbrühe vom Galloway
mit Einlage von Gemüse und Fleischwürfelchen

* *

Holsteiner Katenschinken, Dammdorfer Sauerfleisch
rosa Roastbeef mit Remouladensauce
hausgebackenes Brot mit Schmalz

* * *

Hausgebeizter Gravedlachs mit Honig-Senf-Dillsauce
Räucherfischplatte mit Lachs und Makrele

*

Gemüsestrudel

* * *

Würzige Käseauswahl international und regional
Rohkostplatte und Blattsalate mit 2'erlei Dressings
Dill-Gurkensalat, Apfel-Karottensalat
Matjesfilets nach Hausfrauen Art
Brot- und Brötchenauswahl * Butter

* * *

Dorschfilet in der Eihülle gebraten mit Senfsauce und Kartoffeln

* * *

Schweinemedallions aus der Pfanne, Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln

*

Zwiebel-Rostbraten vom Rind mit Dunkelbiersauce

oder

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce, Speckböhnchen, Rosmarinkartoffeln

oder

Tafelspitz vom Galloway mit Meerrettichsauce
Rote Bete, Bouillongemüse und Salzkartoffeln

* * *

Rote Grütze und Apfelkompott mit Vanillesauce
Omas Zitronenpudding

ab 30 Erwachsenen

37,30 € p.P. mit Zwiebel-Rostbraten

38,40 € p.P. mit Lammkeule

40,40 € p.P. mit Tafelspitz

Festliches Galabuffet

Cremesuppe von der Poularde mit jungen Erbsen
serviert mit gebratener Garnele am Zitronenspieß

* * *

Cocktail-Auswahl von
Krebsfleisch, Geflügel mit Spargel und Avocado-Ei

Platte mit verschiedenen Schinkenspezialitäten: Holsteiner Katen-, Parma- und
Kochschinken verschieden garniert

Aus der heißen Pfanne kalt aufs Buffet:
Roastbeef und Entenbrust rosa gebraten, gefüllte Poulardenbrüstchen
und glasierte Schweinefiletroulade mit feiner Farce

Verschiedene Räucherfischspezialitäten auf der Spiegelplatte mit
Hausgemachtem Graved Lachs
geräucherter Makrele und Thunfisch-Eisalat

Hausgemachte Dipps, Dressings und Salatsaucen
Aus dem Dammdorfer Backofen:
Helles Brot, würziges Zwiebel-, fruchtiges Tomaten-Brot

Warmer Teil:

Medaillons vom Rinderfilet mit einer Cognac-Pfeffersauce
Gebackene Perlhuhnbrust mit Sauce Diable (Weißwein-Tomate)
Schweinefilet im Ganzen auf einem Paprika-Champignon-Ragout
Ganzer Lachs in Salzkruste

Bunte Auswahl an gebratenem Gemüse, sahnigem Kartoffelgratin
Butter-Basmatireis

* * *

Feine und regionale Käsesorten mit Laugengebäck und Obst angerichtet
Dessertspiegel mit Roter Grütze und Vanillesauce, Mousse von weißer und
brauner Schokolade, herber Pharisäercreme sowie unserem Schwarzwälder
Traum: Vanille-Rumkirsch-Creme mit Schoko-Topping

ab 30 Erwachsenen 55,00 € p.P.

Großes Mediterranes Buffet

Mailänder Tomatensuppe

mit Amarettosahne

oder

Zucchinicremesuppe

mit frisch geriebenem Parmesan abgeschmeckt

Kalte Vorspeisen: Antipasti-Platte mit Paprika, Zwiebeln,
Zucchini, Champignons und Karotten
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Parmaschinken mit Melone und Feigen
Auberginentaler mit Tomatenpesto

Salate: Nizza-Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln, Eisbergsalat
Hirtensalat mit Feta, Oliven und Pepperoni

Ciabatta und andere Brot- und Brötchenspezialitäten sowie Butter

Warme Gerichte:

Geschwenkte Fettuccine mit getrockneten Tomaten, dazu
Tomatensauce und Pilzragout
Kleine Schweineschnitzel in Salbeibutter gebraten
Gegrillte Hühnchenbrust mit Paprika, Tomate und Majoran
Doradenfilets mit Kräuterris auf Pesto und Parmesan
Gambas mit Knoblauchcreme
Ratatouille-Gemüse aus dem Wok
Rosmarin-Kartoffelspalten mit Pinienkernen

Desserts: Hausgemachtes Tiramì Sù
Weiße Mokka-Mousse mit Karamellsauce
Käseauswahl mit Obst garniert

ab 30 Erwachsenen 44,50 € pro Person

Kleines Mediterranes Buffet

Mailänder Tomatensuppe mit Amarettosahne

Kalte Vorspeisen: Antipasti-Platte mit Paprika, Zwiebeln,
Zucchini, Champignons und Karotten
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Auberginentaler mit Tomatenpesto

Salate: Nizza-Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln, Eisbergsalat
Hirtensalat mit Feta, Oliven und Pepperoni

Ciabatta und andere Brot- und Brötchenspezialitäten sowie Butter

Warme Gerichte:

Geschwenkte Fettuccine mit getrockneten Tomaten, dazu
Gorgonzolasauce und Pilzragout
Frische Lasagne mit reinem Rinderhack
Medaillons vom Schweinefilet auf Pesto und Parmesan
Lachsfilet unter einer Olivenkruste
Ratatouille-Gemüse aus dem Wok
sahniges Kartoffelgratin

Desserts: Hausgemachtes Tiramisu
Zabaione - Weinschaumcreme
Kleine Käseauswahl mit Obst garniert

ab 30 Erwachsenen 39,50 € pro Person

Winterliches Buffet von November - Februar

Cremesüppchen vom Pfifferling
mit Croûtons
oder
Cremesüppchen vom Brokkoli
mit gebackenen Mandeln und Sahnetupfer

Vorspeisen:

Vesperplatte von Wild- und Geflügelaufschnitt
mit Damwild, Entenbrust und Perlhuhn
an Preiselbeersahne und Meerrettich
Holsteiner Katenschinken und
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

Verschiedene Räucherfischspezialitäten
auf der Spiegelplatte mit hausgebeiztem Graved Lachs

Salate:

Winterliche Blattsalate mit Walnüssen und Himbeerdressing
Curry-Geflügelsalat, Ananas-Weißkohlsalate
Champignonsalat mit Kresse und Zwiebeln

Auswahl an Brot- und Brötchensorten mit Butter

Warme Gerichte:

Schweinefilets im Ganzen gebraten mit Backpflaumen gefüllt
Putensteaks unter einer Haselnusskruste
Lachsfilet mit leichter Pfefferkruste auf Schmorgemüse mit Kräutersauce
Damwildbraten frisch aus dem Ofen
Gemüseauswahl für kalte Tage
Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Desserts:

Bunte Käseauswahl mit frischen Früchten garniert
Bratäpfel gefüllt mit Marzipan, Rosinen und Vanillesauce
Großer Hans mit warmen Kirschen
Zimtcreme auf Pflaumen

ab 30 Erwachsenen: 41,00 € p. P.

Als Begleitung zum Aperitif empfehlen wir Canapés oder Fingerfood (Preise verstehen sich pro Stück)

a.) Auf Schwarzbrot und Landbrot individuell zusammen gestellt

Diverse Schnittkäsesorten sowie Weichkäse	2,10 €
Burgunderschinken	2,50 €
Katenschinken	2,50 €
Parmaschinken mit Rauke gefüllt	2,95 €
Rührei mit Räucheraal	2,95 €
Tournedos vom Schwein	2,95 €
Scheiben von der Barbarieentenbrust	2,95 €

b.) Auf Weißbrot individuell zusammen gestellt

Hähnchenbrustscheiben	2,20 €
Gravedlachs	2,20 €
Räucherlachs	2,60 €
Entenbruststreifen	2,60 €
Roastbeef von der Holsteiner Färs	3,00 €

5 gemischte Canapés: 14,30 €

Die Menge der Canapés sollte man auf die Dauer des Empfangs abstimmen.
15-30 Minuten 2-3 pro Person, 30-60 Minuten 4-5 pro Person

Fingerfood warm:

Pflaumen im Speckmantel
Kleine Lauch-Quiche mit Crème fraîche
Garnelen-Spieß mit Dipp
Puten-Saté mit Sesam
Blätterteig-Roulade mit Krabben
Feigen mit Ziegenkäse und Honig gebacken

Fingerfood kalt:

Gekühltes Melonen-Gurken-Süppchen im Schluckglas
Parmaschinken mit Melone
Tomate-Mozzarella-Spieß
Scheiben von Kräuter-Crêpe-Lachsroulade
Kleine Käsehappen mit Obst garniert
Spieße mit mariniertem Anti Pasti-Gemüse
Geräucherter Forellensalat in Dill-Schmand auf dem Portionslöffel
Spieß mit rosa Entenbrust und Sellerie-Mandarine
Scheibe vom rosa Roastbeef mit Rauke gefüllt
Röschen vom Holsteiner Katenschinken

Gemischtes Fingerfood, 5 Stk. pro Person: 9,80 €

Treffen Sie Ihre Auswahl, pro Sorte mind. 20 Stück

Wünschen Sie bei Ihrer Feier einen kleinen Mitternachtsimbiss?

Hier einige Vorschläge (Preise pro Person):

Matjesröllchen auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	4,70 €
Hausgemachtes Schmalz und Kräuterkäse mit gemischtem Brot	5,20 €
Hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Baguette	7,00 €
Pikante Räucherfischhäppchen mit Räucherlachs, Makrele, Räucheraal und Rollmöpsen	14,50 €
Käsebuffet mit verschiedenen internationalen und regionalen Käsesorten Partybrötchen und Baguette	16,00 €
Herzhafter Snack als Buffet:	
* Hausgemachte Frikadellen mit Senf	
* Katenschinken mit Schwarzbrot	
* Käsewürfel und Fischkäse	
* Matjessalat	
* Schieferplatte mit Schmalz und Zwiebeln	

Hausgebackene Blechkuchen

	Stück mit Sahne	Blech
Kirschstreuselkuchen	€ 3,50	€ 37,00
Apfelkuchen	€ 3,50	€ 37,00
Zitronenkuchen	€ 3,00	€ 35,00
Mandelkuchen	€ 3,50	€ 37,00

Hausbackene Torten

pro Torte

Käsekuchen mit Rosinen	€ 37,00
Käsekuchen mit Kirschen	€ 37,00
Torta Patrona (Schokokuchen mit echtem Rum)	€ 37,00
Biskuitrolle mit Zitrone, Schoko oder Himbeer	€ 37,00
<u>glutenfrei</u> : Saftiger Kartoffelkuchen mit Schokoladenüberzug	€ 37,00

Kuchen und Torten von unserer Landfrau

Marzipan-Nuss	€ 46,00
Marzipan-Mohn mit Preiselbeersahne	€ 46,00
Schoko-Birne	€ 46,00
Schmand-Torte belegt mit:	€ 46,00
Himbeer, Heidelbeer oder Mandarinen	
Stachelbeer-Baiser	€ 46,00
Schwarzwälder-Kirsch ohne Alkohol	€ 46,00

Blechkuchen:

pro Blech

Buttermilchkuchen	€ 35,00
Russischer Zupfkuchen	€ 37,00
Quarkstreuselkuchen	€ 37,00

Bei **externer Anlieferung von Kuchen und Torten** stellen wir Geschirr, Besteck, Servietten zur Verfügung und sorgen für Service und Reinigung der Geschirrtteile. Hierfür stellen wir 2,40 € p.P. Servicepauschale in Rechnung.