

Menu- und Buffetvorschläge

Sehr geehrte Gäste,

herzlichen Dank für Ihr entgegengebrachtes Interesse an unserem Hause. Wir würden uns freuen Ihnen und Ihren Gästen ein paar schöne Stunden im Rahmen einer Feierlichkeit zu bereiten.

Die verschiedenen Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Desserts und Buffets sind lediglich eine Auswahl der am meisten nachgefragten Speisen. Sollte etwas in dieser Auswahl nicht enthalten sein, was Sie aber gerne Ihren Gästen anbieten möchten, so sprechen Sie mit uns. Generell ist für unsere Küche jedes Menu machbar oder nach Ihren Wünschen änderbar. Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie die Bedienung.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, das alle Menu für mindestens 8 Personen, Buffets für mindestens 25 Personen und einer Vorbestellzeit von 5 Werktagen berechnet sind.

Für saisonale Gerichte (z.B.: Spargel und Schinken, Grünkohl) oder speziellen Wünschen Ihrerseits stehen wir Ihnen im persönlichen Gespräch gerne zur Verfügung.

Familie Lienau und Mohr

Kalte Vorspeisen

<i>Blattsalate der Saison mit Himbeervinâigrette und vier gebratenen Scampis</i>	<i>Euro</i>
<i>7,50</i>	
<i>Variationen von Räucherfischen –Aal, Lachs, Forelle- dazu Meerrettichsahne, Toast und Butter</i>	<i>Euro</i>
<i>10,80</i>	
<i>Mozzarella mit Tomatenscheiben an Ruccolasalat, mit Balsamikodressing</i>	<i>Euro</i>
<i>5,20</i>	
<i>Cocktail von Nordseekrabben mit Toast</i>	<i>Euro</i>
<i>7,50</i>	
<i>Cocktail vom Geflügel mit Toast</i>	<i>Euro</i>
<i>5,20</i>	
<i>Melone mit Holsteiner Katenschinken</i>	<i>Euro</i>
<i>6,20</i>	

Suppen

Holsteiner Hochzeitssuppe(Rinderbrühe) mit Einlage Euro
3,80

Spargelcremesuppe (saisonbedingt) Euro
3,80

klare Tomatensuppe mit Tomatenconcasée Euro
4,10

Kürbiscremesuppe (saisonbedingt) Euro
3,80

Brokkolicremesuppe Euro
3,80

Lauchcremesuppe Euro
3,80

Kartoffelcremesuppe mit Krabben Euro
4,80

3,80 *ohne Krabben* *Euro*

Tomatencremesuppe *Euro*
3,80

Büsumer Krabbensuppe *Euro*
4,90

Rieslingcremesuppe mit Rauchlachsstreifen *Euro*
4,50

10.2011

Hauptgerichte

*Rind-, Schwein-, Burgunderbraten, Bratensauce,
Gemüse Ihrer Wahl, Krokette und Petersilienkartoffeln* *Euro*
15,40

*Filet vom Rind und Schwein im Ganzen gebraten,
Bratensauce, Sauce Béarnaise, Gemüse Ihrer Wahl,
Krokette und Petersilienkartoffeln* *Euro*
21,80
(nur Rinderfilet Euro 28,80/nur Schweinefilet Euro 16,80)

*Medaillons vom Rind, Schwein und Pute, geschmorte Zwiebeln
und Champignons, Sauce Béarnaise, Gemüse Ihrer Wahl,
Krokette und Petersilienkartoffeln* *Euro*
22,30
(nur Rind Euro 29,80 nur Schwein Euro 18,00, nur Pute Euro 16,50)
- Max. für 60 Personen möglich -

gebratene Frischlingskeule mit Burgundersauce,

*Gemüse Ihrer Wahl, Apfelmus und Preiselbeeren,
Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*
18,60

*gebratene Damhirschkeule mit Burgundersauce,
Gemüse Ihrer Wahl, Apfelmus und Preiselbeeren,
Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*
18,20

*gebratene Rehkeule mit Burgundersauce,
Gemüse Ihrer Wahl, Apfelmus und Preiselbeeren,
Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*
21,80

*gebratene Entenbrust mit Orangensauce,
Gemüse Ihrer Wahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*
19,00

10.2011

*Tafelspitz mit Meerrettich-, oder Petersiliensauce
Bouillon-Gemüse, und Salzkartoffeln* *Euro*
16,00

*Geschnetzeltes „Stroganoff-Art“ mit Butterreis,
Petersilienkartoffeln, Prinzessbohnen und Rote Beete* *Euro*
17,80

*Wildgulasch mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*
13,50

Mehlbüdel mit Kasseler, Speck und Kohlwurst,

dazu Senfsauce, Backobst, Kirschenstippe und Salzkartoffeln Euro
11,80
(ab 8 Personen)

Gemüsebeilagen zu den Hauptgerichten :

Erbsen
Prinzessbohnen
Blumenkohl
Rosenkohl
Pariser Karotten
Erbsen und Wurzeln

Leipziger Allerlei
Speckbohnen
Apfelrotkohl
Brokkoliröschen
Fingermöhren
Lauch-Karotten-Gemüse

10.2011

Desserts

Vanilleeis mit wahlweise heißen Kirschen, Himbeeren,
*oder Schokoladensauce, dazu Schlagsahne ** Euro
4,20

<i>Bayrisch Crème mit Himbeermark *</i> 3,80	<i>Euro</i>
<i>Mousse au chocolate (weiß oder schwarz) *</i> 3,80	<i>Euro</i>
<i>Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce *</i> 3,80	<i>Euro</i>
<i>Crème Brûlée</i> 4,10	<i>Euro</i>
<i>Waldbeerenkompott mit Walnusseiscreme</i> 4,50	<i>Euro</i>
<i>Dessertteller nach Art des Hauses</i> 5,50 <i>(Eis, Mousse und Frucht)</i>	<i>Euro</i>

Desserts mit einem Stern() gekennzeichnet werden in Schüsseln serviert.
Einzel auf einem Teller angerichtet berechnen wir Euro 0,70/Pers. mehr.*

10.2011

Buffets

Landhaus „Rustikal“

*ein warmer Braten:
Kasseler in Blätterteig, Backobstrolle, Schwedenbraten oder
Burgunder-Schinken*

*Bratensauce, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
ein Gemüse oder frischer bunter Salat mit Dressing, Eierplatte
Roastbeef mit Remouladensauce, Saure Schweinerippchen
geräucherter Lachs
verschiedene Matjessalate
Käseauswahl, Brotauswahl und Butter, ein Dessert*

€ 18,50

Landhaus „Haselau“

*zweierlei Braten :
Kasseler in Blätterteig, Backobstrolle, Schwedenbraten,
Burgunder- Schinken, Rinderschmorbraten, Frischlingskeule*

*Bratensauce, verschiedenes Gemüse
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln
Roastbeef mit Remouladensauce, Saure Schweinerippchen
frischer bunter Salat mit Dressing, Eierplatte
Räucherfischplatte mit Makrele, Lachs und Forelle
pochierter Lachs
Matjesplatte mit verschiedenen Saucen
Käseauswahl, Brotauswahl und Butter, Desserts*

€ 24,50

10.2011

Landhaus „Spezial“

*zweierlei Braten :
Kassler in Blätterteig, Schwedenbraten, Burgunder- Schinken, Tafelspitz,
Rinderschmorbraten,
Roastbeef warm (auch mit Kräuterkruste), Frischlingskeule*

*Bratensauce, verschiedenes Gemüse
Petersilienkartoffeln, Kroketten und Kartoffelgratin
Melone mit Katenschinken
Roastbeef mit Remouladensauce, Saure Schweinerippchen
frischer bunter Salat mit Dressing, Eierplatte
Räucherfischplatte mit Makrele, Räucherlachs, Forelle und graved Lachs
Krabbenplatte, gebratene Scampis,
pochierter Lachs, graved Lachs
Matjesplatte mit verschiedenen Saucen
Käseauswahl, Brotauswahl und Butter verschiedene Desserts*

€ 31,50

Buffet „Mediterran“

zweierlei Braten :

*Roastbeef warm (auch mit Kräuterkruste), Frischlingskeule,
Kalbsbraten, Lammkeule*

*Bratensauce, verschiedenes Gemüse
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
Melone mit Katenschinken, Tomate mit Mozzarella
Antipastiauswahl, Rucolasalat mit Parmesan
Vitello tonnato, Spinatlasagne
gebratene Scampis in pikanter Sauce, Lachs-Zucchini-Spießchen
Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken
italienische Käseauswahl
Brotauswahl, Butter
Tiramisu, Obstplatte, verschiedene Eiskugeln*

€ 27,50

10.2011

Buffet Erklärungen :

Sollte zu Ihren Buffets Rinder- oder Schweinefilet gereicht werden, erhöht sich der Buffetpreis pro Person bei Rinderfilet um € 3,50 und bei Schweinefilet um € 1,50.

Graved Lachs : Lachsfilet das mit Salz, Zucker, Dill, Zitrone und Gewürzen gebeizt wurde.

Pochierter Lachs : ein im ganzen gekochter Lachs, der kalt serviert wird

Vitello tonnato: Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Dessertauswahl :

Bayrisch Crème, Mousse au chocolate schwarz oder weiß, Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Eiskugeln mit Schlagsahne

Spezielle Wünsche oder Änderungen in der Buffetauswahl und Zusammenstellung erfüllen wir Ihnen gerne, da die angegebenen Buffets nur einen Überblick von verschiedenen Möglichkeiten darstellen sollen !!!

Diese Preisliste behält bis zum Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit.

Belegte Schnittchen

„Landhaus Art“

*Schweinemedailon, Roastbeef, Mett, Ei,
geräucherter Lachs, Schnitt- und Weichkäse
8 Stück pro Person*

€12,00

Menü 1

*Holsteiner Hochzeitssuppe
mit Einlage*

*Rind- Schwein- und Burgunderbraten
mit Speckbohnen und Blumenkohl
Burgundersauce
Salzkartoffeln und Kroketten*

Vanilleiscreme mit heißen Kirschen

€ 23,40

Menü 2

*Blattsalate der Saison mit Himbeervinaigrette
und gebratenen Scampis*

*gebratene Entenbrust
mit Fingermöhren und Brokkoli
dazu Orangensauce
Salzkartoffeln und Kroketten*

Waldbeerenkompott mit Walnusseincreme

€ 31,00

Menü 3

*Kürbiscremesuppe
mit Kräutercroûtons*

*Frischlingskeule „Baden-Baden“
mit Rotkohl und Rosenkohl
dazu Burgundersauce
Salzkartoffeln und Mandelkroketten*

Crème Brûlée

€ 26,20

10.2011

Menü 4

*Cocktail von Nordseekrabben
mit Toast*

klare Tomatensuppe mit Concasée

*Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons,
Brokkoli und Pariser Karotten
dazu Sauce Béarnaise und Bratensauce
Salzkartoffeln und Kroketten*

Bayrisch Creme mit Himbeermark

€ 37,60