



MENÜS & BÜFFETS 2023

für Ihre Festlichkeit



Liebe Gäste,

wir freuen uns über das Interesse, Ihre Festlichkeit in unserem Haus auszurichten.

Sie finden hier eine Auswahl an Vorschläge & Anregungen für Ihr individuelles Essen, das wir in einem persönlichen Gespräch nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Daniela Dettling & Maike Mohr

sind Ihre persönlichen Ansprechpartner
und beraten Sie gerne rund um Ihre Feier.

Rufen Sie einfach an unter 04122 / 9871-0
oder schreiben an info@haselauer-landhaus.de.



Unsere Familien & das ganze Team des Haselauer Landhauses freuen sich schon heute Ihren Gästen und natürlich vor allem Ihnen schöne und genussreiche Stunden in festlichem Rahmen zu bereiten.

Ihre Gastgeberfamilien Lienau, Dettling & Mohr





MENÜ - VORSCHLÄGE

Menü 1

Holsteiner Hochzeitssuppe
mit Einlage



Geflügelragout
an einer Königinpastete



Rind-, Puten- & Burgunderbraten
mit Burgundersauce,
Speckbohnen und Blumenkohl,
Salzkartoffeln und Krokette



Vanilleeiscreme
mit heißen Kirschen

3-Gang (ohne Zwischengang) - 32 €
weniger als 40 Pers. - 35 €
weniger als 20 Pers. - 38 €
Zwischengang - +8 €

Vegetarische Alternativen

bunter Salat
mit Gemüse-Antipasti



Tomatencremesuppe
mit Kräutercroutons



Risotto
mit geschmorten Pilzen
und Parmesan

Menü 2

Räucherlachs
mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand



Karotten-Ingwer Cappuccino
- serviert im Glas –
mit Zitronengras-schaum



Medaillons von Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln & Champignons,
Burgundersauce, Sauce Béarnaise,
Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen im
Speckmantel, Salzkartoffeln & Krokette



Bayrisch Creme
mit Himbeermark

3-Gang (ohne Vorspeise) - 39 €
weniger als 40 Pers. - 42 €
weniger als 20 Pers. - 45 €
Vorspeise - +8 €





Menü Frühling & Sommer

gebratene Garnelen am Spieß
auf Blattsalat mit Himbeervinaigrette



Klare Tomatensuppe
mit Tomatenconcassée und Grießklößchen



Kalbsrücken im Ganzen rosa gebraten
Thymiansauce, Karotten-Lauchgemüse,
Ratatouille, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin



Mousse von weißer Schokolade
mit Waldfruchtkompott

3-Gang (ohne Vorspeise) - 42 €
weniger als 20 Pers. - 45 €
Vorspeise - +8 €

Menü Herbst & Winter

Filet von der geräucherten Forelle
mit Sahnemeerrettich und Baguette



Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kernöl



Wildteller
Medaillons von Hirsch & Frischling, Rehkeulenbraten
mit geschmorten Champignons & Zwiebeln
Burgundersauce, Preiselbeeren
Apfelrotkohl & Rosenkohl, Salzkartoffeln & Kroketten



Walnusseis
mit Rotweinpflaumen

3-Gang (ohne Vorspeise) - 45 €
weniger als 20 Pers. - 48 €
Vorspeise - +8 €



Unser besonderes Menü

Vorspeisen-Etagere

Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
Krabbensalat auf Löffel
Wildleberwurst auf Salzcracker
Kuh- & Ziegenkäse mit Chutney
Kartoffelrösti mit Räucherlachs
Melone mit Katenschinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Linsenbällchen mit Joghurdip
dazu eine Brotauswahl mit Butter



Oxtail claire

(klare Ochsenschwanzsuppe)
mit Chesterstange



Filet von Rind & Schwein im Ganzen gebraten

mit geschmorten Champignons & Zwiebeln
Burgundersauce & Sauce Bearnaise
Leipziger Allerlei & mediterranem Schmorgemüse
Kroketten & Salzkartoffeln



Dessertteller

Schokokuchen
Fruchtsorbet der Saison,
Crème brûlée

3-Gang (ohne Vorspeise) - 45 €

3-Gang (ohne Suppe) - 52 €

4-Gang – 59 €

- ab 30 Personen -



BUFFETS

ab 30 Personen

Büffet 1:

Roastbeef & Sauerfleisch
mit Remouladensauce

Tomatensalat

Gurkensalat

Blattsalate der Saison
mit Dressing

Eierplatte

Räucherfischplatte
mit Makrele, Lachs und Forelle

Matjesfilets
mit verschiedenen Saucen

vom Schneidebrett:

Burgunder-Schinken

Bratensauce

Putenbraten

Prinzessbohnen

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Süßkartoffelgratin
mit Ziegenkäse und Blattspinat

Käsebrett

Brotauswahl und Butter

Bayrisch Creme
mit Himbeersauce

Vanilleiscreme
mit heißer Schokoladensauce

32,00 €

weniger als 45 Pers. - 35 €

Büffet 2:

Cantaloup-Melone
mit Katenschinken

Tomate - Mozzarella

mariniertes Gemüse & Oliven

Rucolasalat
mit Balsamico-Vinaigrette

Vitello Tonnato

vom Schneidebrett:

Schweinefilet

mit Kräutern mariniert

Kalbsrücken

mit Ratatouillekruste

Thymiansauce

Hähnchenbrust aus dem Ofen
mit Speck, Zwiebeln und Salbei

gebratene Scampi

in pikanter Sauce

Lachs-Zucchini-Spießchen

Prinzessbohnen, Schmorgemüse

Rosmarinkartoffeln

Gnocchi auf Blattspinat
mit Käsesauce gratiniert

Polenta-Ecken

Käsebrett

Brotauswahl und Butter

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

42,00 €

weniger als 45 Pers. - 45 €



Büffet 3:

einheitliche **Suppe nach Wahl**

- serviert am Tisch -



als Büffet:

Roastbeef warm & Krustenbraten

Bratensauce, Sauce Bearnaise

gebratenes Fischfilet

auf Tomaten-Zwiebelgemüse

drei verschiedene Gemüse nach Wahl

Salzkartoffeln, Kroketten & Kartoffelgratin

Süßkartoffelauflauf mit Spinat und Ziegenkäse



Dessertteller

Schokokuchen, Fruchtsorbet & Crème brûlée

- serviert am Tisch -

3-Gang (ohne Vorspeise) - 42 €

weniger als 40 Pers. - 45 €

weniger als 20 Pers. - 48 €





Late-Brunch-Büffet:

ab 10:30 Uhr

Frühstücksecke

Marmeladen- & Honigauswahl
Wurst- & Käseplatte
Rührei, Speck und Würstchen
Brötchenauswahl und Butter

Filterkaffee und Orangensaft

Vorspeisen

Räucherfischplatte
Matjesplatte mit verschiedenen Saucen
Roastbeef mit Remouladensauce
Tomate-Mozzarella
Eierplatte

Hauptgerichte

kleine Schweineschnitzel
Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel
gebratene Fischfilets
auf Tomaten-Zwiebelgemüse
Bratensauce
Bratkartoffeln & Salzkartoffeln
Bohnen & Erbsen & Wurzeln
Gnocchi auf Blattspinat
mit Käsesauce gratiniert

Desserts

Mousse au Chocolat
Bayrisch Crème mit Himbeermark

*Filterkaffee & Orangensaft bis Ende des
Desserts im Buffetpreis enthalten.*

35,00 €

weniger als 45 Pers. - 38 €

Mitternachtssnack

Butterkuchen	3,00 €
Currywurst mit Baguettebrot	6,00 €
Gulaschsuppe mit Baguettebrot	6,00 €
Käsebrett mit Baguettebrot	5,50 €



Getränkepauschale groß

ab Sektempfang (max. 9 Std.)

beinhaltet Sekt, Wein, Pilsener Bier vom Fass

Mineralwasser, Softgetränke, Säfte, Kaffee & Tee

Standartspirituosen

46,00 €

Getränkepauschale klein

ab Sektempfang (max. 9 Std.)

beinhaltet Sekt, Wein, Pilsener Bier vom Fass

Mineralwasser, Softgetränke, Säfte, Kaffee & Tee

36,00 €

Sonstiges

weiße Stuhlhussen (inkl. Auf- & Abbau und Reinigung)

7,00 €

Tellergeld für mitgebrachten Kuchen

3,00 €

Tellergeld für das Handling und Verzehr der Hochzeitstorte

2,50 €

Service ab 24 Uhr (bis der letzte Gast gegangen ist)

pro begonnener Std. 120,00 €

Reinigungspauschale Konfettikanone, etc.

50,00 €

Veranstaltungsende spätestens 3:00 Uhr.

Wissenswertes

Alle angegebenen Preise gelten pro Person, enthalten die derzeit gültige gesetzliche Mehrwertsteuer, sowie die Bedienung.

Die Menüs bieten wir ab 12 Personen und die Buffets ab 30 Personen mit 5 Werktagen Vorbestellzeit an.

Diese Angebote sind unverbindlich, freibleibend und bedürfen einer Rückbestätigung. Vorbehaltlich Irrtümer.

Diese Preisliste ist maximal gültig bis 28.02.2023 und verliert mit Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit.

Ab 01.00 Uhr ist die Musik, insbesondere der Bass, so anzupassen, dass davon keine Ruhestörung ausgeht.

Musik bis max. 02:00 Uhr. Bis spätestens um 3.30 Uhr haben alle Gäste das Haus zu verlassen.

Notizen
