



MENÜS & BÜFFETS 2024

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 festliches Essen, das wir in einem persönlichen Gespräch gerne auch Ihren individuellen Wünschen anpassen.

Daniela Dettling & Maïke 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

AB 15 PERSONEN

Menü 1

Holsteiner Hochzeitssuppe
mit Einlage



Salatteller

Salate der Saison
mit hausgemachtem Dressing



Rind-, Puten- & Burgunderbraten

mit dunkler Bratensauce,
Brokkoli, Wurzelgemüse,
Salzkartoffeln und Kroketten



Vanilleeiscreme

mit heißen Kirschen

3-Gang - 38 €

unter 50 Pers. - 40 €

unter 25 Pers. - 44 €

plus Zwischengang - +5 €

Menü 2

Räucherlachs

mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand



Karotten-Ingwer Suppe

mit Garnele am Spieß
und Zitronengrasschaum



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



Bayrisch Creme

mit Himbeermark

3-Gang (ohne Vorspeise) - 45 €

unter 50 Pers. - 48 €

unter 25 Pers. - 52 €

plus Vorspeise - +9 €

Vorspeise statt Suppe - +3 €

vegetarische Alternativen

bunter Salat
mit Gemüse-Antipasti



Cremesuppe
der Saison



Spinatstrudel
auf Gemüse der Saison





Menü Frühling & Sommer

gebratene Garnelen am Spieß
auf Blattsalat mit Himbeervinaigrette

☺ ☺

Klare Tomatensuppe

mit Tomatenconçassée und Grießklößchen

☺ ☺

Warmes Roastbeef - rosa gebraten

Thymiansauce, Pfannengemüse,
und Kartoffelgratin

☺ ☺

Erdbeer-Rhabarber-Grütze

mit Vanilleeis

3-Gang (ohne Vorspeise) - 46 €

unter als 25 Pers. - 50 €

Vorspeise - +9 €

Menü Herbst & Winter

Feldsalat

mit gebratenen Pilzen und Rehschinken

☺ ☺

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen und Kernöl

☺ ☺

Medaillons von Hirsch & Frischling,

Rehkeulenbraten mit geschmorten

Pilzen & Zwiebeln, Wildsauce, Preiselbeeren
Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten

☺ ☺

Walnusseis

mit Rotweinpflaumen

3-Gang (ohne Vorspeise) - 50 €

unter als 25 Pers. - 54 €

Vorspeise - +8 €

Unser besonderes Menü

ab 25 Personen

Vorspeisen-Etagere

Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
Hausgemachter Krabbensalat
gratinierter Ziegenkäsetaler auf Chutney
Räucherlachs im Crêpemantel

Melone mit Katenschinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Gemüse-Anitpasti
dazu eine Brotauswahl mit Butter

☺ ☺

Französische Zwiebelsuppe

☺ ☺

Filet von Rind & Schwein im Ganzen gebraten

mit geschmorten Champignons & Zwiebeln
Burgundersauce & Sauce Bearnaise
Pfannengemüse, Blumenkohl, Kroketten & Salzkartoffeln

☺ ☺

Dessertteller

warmes Schokoküchlein,
Fruchtsorbet der Saison, Crème brûlée

3-Gang (ohne Vorspeise) - 52 € / 3-Gang (ohne Suppe) - 58 € / 4-Gang - 64 €



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

Putenbrustbraten

Prinzessbohnen

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Spinatstrudel
auf saisonalem Gemüse

Käsebrett
Brotauswahl und Butter

Bayrisch Creme
mit Himbeersauce

Vanilleeiscreme
mit heißer Schokoladensauce

39,00 €

unter 60 Pers. - 42 €

unter 40 Pers. - 46 €

Büffet 2:

Cantaloup-Melone
mit Katenschinken

Tomate - Mozzarella

mariniertes Gemüse & Oliven

Cous-Cous-Salat

Vitello Tonnato

vom Schneidebrett:

Schweinefilet
mit Kräutern mariniert

Kalbsrücken
mit Ratatouillekruste

Putenbrustbraten

Thymiansauce

gebratenes Fischfilet
auf Tomaten-Zwiebelgemüse

Gemüse-Tajines
(Schmorgemüse-Gericht)

Prinzessbohnen, Brokkoli

Kräuterkartoffeln, Krokette

Süßkartoffel-Lasagne
mit Ziegenkäse und Blattspinat

Käsebrett
Brotauswahl und Butter

Desserts in kleinen Schälchen
Tiramisu, Mousse au Chocolat &
Crème Brûlée

45,00 €

unter 60 Pers. - 48 €

unter 40 Pers. - 52 €



Büffet 3:

- serviert am Tisch -

Saisonale Suppe nach Wahl



- als Büffet -

**Roastbeef warm, rosa gebraten,
Krustenschweinebraten & Putenbrustbraten
Burgundersauce, Sauce Béarnaise**

**gebratenes Fischfilet
auf Tomaten-Zwiebelgemüse**

Prinzessbohnen, Wurzelgemüse

Salzkartoffeln, Kroketten & Kartoffelgratin

**Gemüse-Tajines
(Schmorgemüse-Gericht)**



- serviert am Tisch -

Dessertteller

**warmes Schokoküchlein, Crème brûlée
Fruchtsorbet der Saison**

45 €

unter 60 Pers. - 48 €

unter 40 Pers. - 52 €





Snacks zum Aperitif

Mini-Bruschetta mit Parmesan
Schinken-Käse-Blätterteigschnecke
Pflaume im Speckmantel
Hausgemachte Quiche
(Tomate-Zwiebel oder Lauch-Speck)

Spieße:

Hackbällchen-Cornichon-Tomaten
Gouda-Vollkornbrot-Trauben
Weichkäse-Vollkornbrot-Preiselbeeren
Tomate-Mozzarella-Basilikum

Drei Sorten ihrer Wahl pro Person 9,00 €
Vier Sorten ihrer Wahl pro Person 11,00 €

Mitternachtssnack

Butterkuchen pro Person 3,50 €
Currywurst mit Baguettebrot pro Person 6,50 €
Chili con carne mit Baguettebrot pro Person 6,50 €
Käsebrett mit Brotauswahl pro Person 6,50 €

Getränkepauschale Familienfeiern & Jubiläen 6 Std. in unserem Festsaal

Empfangsgetränke (drei zur Wahl):

Sekt, alkoholfreier Saftcocktail, kleine Biere vom Fass, alkoholfreier Sekt, Apérol Spritz,
Lillet Wild Berry, Hugo, Gin-Tonic, Sherry

zur Feier:

Weiß-, Rosé und Rotwein Ihrer Wahl, Pilsener Bier vom Fass, Apérol Spritz, Lillet Wild Berry,
Mineralwasser still & medium, Softgetränke, Fruchtsäfte, alkoholfreies Bier
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und ein Verteiler nach dem Essen

pro Erwachsenen: 29,00 €
bei weniger als 60 Pers. 32,00 €

Getränkepauschale Hochzeit & Party - 8 Std. in unserem Festsaal

Empfangsgetränke (drei zur Wahl):

Sekt, alkoholfreier Saftcocktail, kleine Biere vom Fass, alkoholfreier Sekt, Apérol Spritz,
Lillet Wild Berry, Hugo, Gin-Tonic, Sherry

zur Feier:

Weiß-, Rosé und Rotwein Ihrer Wahl, Pilsener Bier vom Fass, Apérol Spritz, Lillet Wild Berry,
Mineralwasser still & medium, Softgetränke, Fruchtsäfte,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee,
Oldesloer Korn, Whisky (Jhonny Walker & Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club 3 Jahre,
Gin (Gordon und Tanqueray) Jägermeister, Ouzo, Helbing, Jubi, Sambucca, Berliner Luft
(weitere Spirituosen dieser Preisklasse soweit vorrätig)

pro Erwachsenen: 46,00 €
bei weniger als 60 Pers. 49,00 €



Kuchen & Co.

Persönliche Kaffeetafel:

Sie bringen Ihre Lieblingskuchen mit, egal ob selbst gebacken oder vom Konditor Ihres Vertrauens. Wir kühlen, schneiden und arrangieren die Kuchen für sie auf einem festlichen Büffet.

Unser Team übernimmt das Eindecken mit unserem Geschirr, den Service, kümmert sich um den Abwasch und verwöhnt Ihre Gäste mit feinem Filterkaffee und hochwertigem Tee. 9,50 €

Butterkuchen:

Frischer Butterkuchen und gefüllter Butterkuchen mit feinem Filterkaffee und hochwertigem Tee 12,50 €

Blechkuchen:

Leckerer, fruchtiger Blechkuchen der Saison und frischer Butterkuchen mit feinem Filterkaffee und hochwertigem Tee 14,50 €

festliches Kuchenbüffet:

Festliche Auswahl an Torten-, Sahnestücke, Bananenstücke, Rahmtörtchen oder Erdbeerschnitten (saisonal); dazu frischer Butterkuchen mit feinem Filterkaffee und hochwertigem Tee 17,50 €

Hochzeitstorte

Tellergeld für das Handling (kühlen, servieren, Teller & Besteck, Reste verpacken) 3,50 €

Kinder

Menü/Büffet:

Für Kinder von 6 bis 13 Jahre berechnen wir 50 %. Kinder unter 6 Jahren laden wir gerne ein.

Kuchen:

Kinder bis 13 Jahre laden wir gerne ein.

Getränkepauschale:

Für Kinder von 6 bis 13 Jahre berechnen wir pauschal 10 €, von 14-17 Jahre pauschal 20 €. Kinder unter 6 Jahren laden wir gerne ein.

Wir haben eine begrenzte Anzahl von Kinderhochstühlen kostenfrei für Sie zur Verfügung.

Ein Wickeltisch befindet sich in unseren Sanitärräumen.

Blumen & Dekoration

Unsere Tische sind mit weißem Stofftisch Tuch gedeckt. Alternativ können wir kostenfrei auch cremefarbene Tischtücher anbieten. Wir decken die Plätze mit weißer Stoffserviette für sie ein.

Wir stellen pro Tisch kostenfrei eine kleine Vase mit einer frischen Blume (im Advent ein Gesteck).

Für selbst mitgebrachte / organisierte Blumendekoration fallen keine Kosten an.

Anlieferung frühestens am Abend vorher. Gerne stellen wir die Blumen dann für sie auf den Tisch.



Gerne bestellen wir beim lokalen Floristen eine Ihren Farbwünschen entsprechenden Blumenschmuck. Rechnen Sie mit Kosten von 20 bis 30 € pro Tisch.

Kerzen und Kerzenleuchter stellen wir farblich abgestimmt kostenfrei für sie zur Verfügung.

weiße Stuhl-Hussen mit Schleife (inkl. Auf- & Abbau und Reinigung) 7,00 €

nächtliche Servicepauschale

ab 01.00 Uhr pro angefangene Stunde, bis der letzte Gast gegangen ist pauschal 150,00 €

Verlängerung der Getränkepauschale pro Person und angefangene Stunde 3,00 €

Ende aller Veranstaltungen spätestens 04:00 Uhr (Einstellung des Getränkeservices 03:30 Uhr).

Taxiservice

Seit einigen Jahren hat die kurzfristige Verfügbarkeit von Taxis, insbesondere Samstagnacht, stark abgenommen. Teilweise sind Wartezeiten von 1-2 Stunden die Regel. Wir empfehlen Ihnen deshalb, falls erforderlich, selbst ein Shuttleservice für Ihre Gäste zu organisieren.

Musik

Für eine gelungene Hochzeitsfeier oder Party ist ein professioneller DJ sehr wichtig. Gerne können wir Ihnen einige Kontakte von DJs geben, die wir kennen und die bereits erfolgreich Musik bei uns gemacht haben. Die Auswahl ihren persönlichen Wünschen entsprechend und die weitere Absprache erfolgt dann mit diesem direkt. Von unbekanntem DJs über Ebay & Co. raten wir dringend ab. Bitte informieren Sie Ihren DJ, dass ab 24.00 Uhr die Musik, insbesondere der Bass, so anzupassen ist, dass außerhalb des Gebäudes davon keine Ruhestörung ausgeht. Musik sollte nicht länger als 02:00 Uhr spielen, damit der DJ die Möglichkeit hat, seine Anlage bis Veranstaltungsende abzubauen.

Sonstiges

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

Die Menüs bieten wir ab 15 Personen und die Buffets ab 30 Personen an. Die bis zwei Tage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl ist die minimale Berechnungsgrundlage.

Stornierungsbedingungen und Anzahlungsmodalitäten sind im Veranstaltungsvertrag geregelt.

Diese Preisliste ist vorbehaltlich Irrtümer, unverbindlich, freibleibend und bedürfen einer Rückbestätigung und ist gültig bis 31.03.24 und verliert mit Erscheinen einer neuen ihre Gültigkeit.