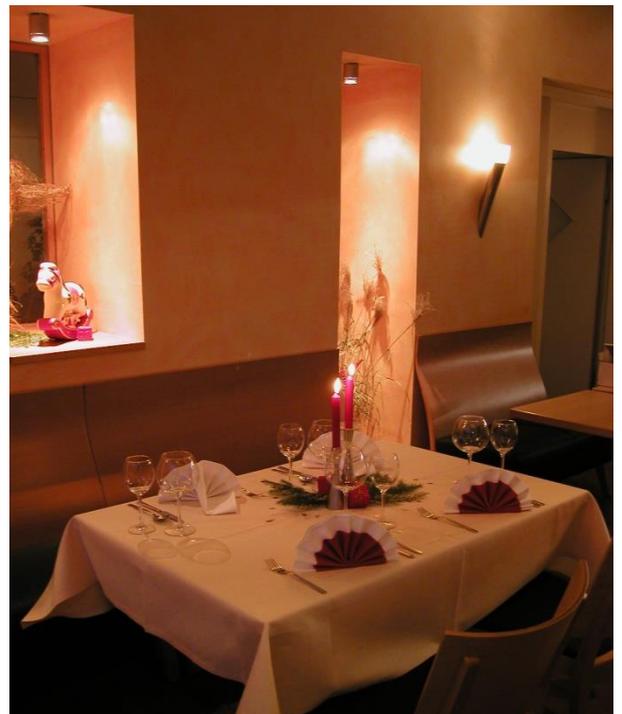


Buffet/- und Menüvorschläge



Bei der Bestellung möchten wir Sie bitten Folgendes zu beachten:

- Die Vorschläge sind Grundvorschläge- gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.
- Wir erbitten 7 Werktage vor der Veranstaltung eine annähernde und 3 Werktage vor dem Essen die definitive Personenzahl.
- Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl; deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und eventuell nicht abgenommenen Speisen berechnen.
- Der Austausch einzelner Speisen oder eventuelle Änderungen machen eine neue Kalkulation erforderlich.
- Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind gültig ab dem 01.10.2019



Frühstücksbuffet

*Rühreier mit
Speck und Nürnberger Würstchen*

*Rustikale Wurstspezialitäten aus Schleswig-Holstein
Käseauswahl vom Brett*

Verschiedene Feinkostsalate und Brotaufstriche

*Tomate Mozzarella
mit Olivenöldressing und Basilikum*

*Variationen von geräuchertem Lachs
und Räucherfischspezialitäten*

*Verschiedene Joghurts
Verschiedene Kompottsorten
Exotische Obstplatte*

Früchtekorb

Butter - Konfitüre - Honig

*Cornflakes - Müsli - Cerealien
Diverse Brotsorten und Brötchen*

*Mineralwasser und Säfte
Kaffee - Tee - Schokolade*

€ 19,90 pro/Pers.

*(im Rahmen unseres normalen Hotelfrühstückbuffets
für alle Gäste bis 10:30 Uhr)*

*Als Extra Buffet individuell aufgebaut mit separatem Raum
inklusive einem Glas Prosecco zur Begrüßung
€ 24,90 pro/Pers. (Minimum 30 Personen)*

(Minimum 30 Personen)
Kleines Brunchbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen

Verschiedene Eierspeisen mit Speck und Nürnberger Würstchen

Honigkrustenbraten vom Schwein mit Weinsauerkraut

*Penne Nudeln mit gegrilltem Antipastogemüse
in einer leichten Tomatenkräutersauce*

*Rustikale Wurstspezialitäten aus Schleswig Holstein
Käseauswahl vom Brett
Verschiedene Feinkostsalate und Brotaufstriche*

*Tomate Mozzarella
mit Olivenöldressing und Basilikum*

*Variationen von geräuchertem Lachs
und Räucherfischspezialitäten*

*Verschiedene Joghurt
Verschiedene Kompottsorten
Exotische Obstplatte*

Früchtekorb

*Butter - Konfitüre - Honig
Cornflakes - Müsli- Cerealien
Diverse Brotsorten und Brötchen*

*1 Glas Sekt
Mineralwasser und Säfte
Kaffee - Tee - Schokolade satt*

€ 29,90 pro/Pers.

Schleswig-Holstein Büfett

Suppe nach Wahl

Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen

Schinkenmett vom Brett mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken

*Räucherfischplatte mit Heilbutt, Schillerlocke,
Kieler Sprotten und Makrelenfilets*

Roter Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln

Matjesfilets mit Zwiebelringen und zweierlei Saucen

*Hausgemachtes Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce*

*Burgunderschinkenbraten mit Speckkartoffelsalat
und Weinsauerkraut*

Reichhaltiges Salatbüfett mit Dressing

Holsteiner Rote Grütze mit flüssiger Sahne

*Reichhaltige Käseauswahl mit
Salzgebäck und Weintrauben*

Brotauswahl und Butter

€ 29,90 pro/Pers.
(Minimum 30 Personen)

Buffet Méditerran

Minestrone

*Salat von der Kirschtomate mit Mozzarellaperlen
und Basilikum*

*Antipasto mit marinierter Paprika, Auberginen, Zucchini und
Champignons*

Avocados gefüllt mit Shrimps in einer Cocktailsauce

Bruschetta mit mariniertem Tomatenconcassé

Eingelegter Fetakäse und marinierte Oliven

Italienischer Kartoffelsalat mit Thunfisch

Salate der Saison mit Dressings und Kräutercroutons

*Kleine Putensteaks mit Tomaten
und Mozzarella überbacken,
mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

*Tagliatelle im Zitronenkräuterrahm
mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln
und Räucherlachsstreifen*

Tiramisu und Panna Cotta mit Fruchtsaucen

Reichhaltige Käseauswahl mit Salzgebäck und Weintrauben

Baguette, Ciabatta und Butter

€ 34,90 pro/Pers.
(Minimum 30 Personen)

Avantage Buffet

*Variationen vom Antipastogemüse
mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Champignons*

*Blattsalate der Saison
mit Graved Lachs und Flusskrebsfleisch*

*Avacadomonde mit Nordseekrabben und Cocktailsauce
Marinierter grüner Spargel im Schinkenmantel
Mozzarellaperlen mit Cherrytomaten und Basilikumpesto*

Variationen von Fingerfood

*Datteln im Speckmantel
Jalapeno Chili-Schoten gefüllt mit Cheddar Käse
Mini Frühlingsrollen gefüllt mit Rindfleisch und Bambus
Buffalo Chick `n Wings „extra hot“ mit Barbequedip*

Pyramide von Garnelenschwänzen

Lachslasagne mit feinem Blattspinat und Bechamelsauce

*Gebratene Barbarie - Entenbrust auf
Cassis - Rotkraut und Mandelbällchen
oder*

*Gebratene Barbarie - Entenbrust mit
asiatischem Wokgemüse und Wildkornreis*

*Eierpfannkuchen gefüllt mit Blaubeeren und Vanillesauce
Auswahl von Eistörtchen auf Fruchtsaucen*

€ 39,90 pro/Pers.
(Minimum 30 Personen)

Speisenvorschläge

(Bei einer Auswahl von einem 3 oder 4 Gänge Menu berechnen sich die Preise neu. Dies sind nur Vorschläge, gern beraten wir Sie nach Ihren Wünschen individuell vor Ort)

Vorspeisen

<i>Rucola mit gebratenen Austernpilzen, und Parmesanspänen</i>	€ 9,90
<i>Variationen vom Lachs auf Toastdreiecken mit Dips</i>	€ 9,90
<i>Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachsragout, garniert mit Salaten der Saison</i>	€ 10,90
<i>Honigmelonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken, Baguette und Butter</i>	€ 9,90
<i>Avocadowürfel mit Shrimps und Krabben, Cocktailsauce, Baguette und Butter</i>	€ 11,90
<i>Blattsalate der Saison mit rosa gebratener Entenbrust , Orangenfilets, grünem Pfeffer, Baguette und Butter</i>	€ 12,90
 <u>Suppen</u>	
<i>Tomatensuppe mit Pestohaube</i>	€ 5,90
<i>Broccolirahmsuppe mit Croutons</i>	€ 5,90
<i>Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen und Speckwürfeln</i>	€ 6,90
<i>Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln</i>	€ 6,90
<i>Minestrone (Ital. Gemüsesuppe)</i>	€ 6,90
<i>Tomatenkraftbrühe mit Basilikumquarkklößchen</i>	€ 7,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen</i>	€ 7,90
<i>Rinderconsommé mit Eierstich, Mehlklößchen und Fleischbällchen</i>	€ 8,90

Hauptgerichte (als Tellergericht)

<i>Putenbrustfilets mit einer Kräuterkruste, Mandelbroccoli und Speckbohnen, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	€ 16,90
<i>Steaks vom Rind, Schwein und der Pute mit Pfefferrahmsauce, Grill Gemüse und Pommes Frites</i>	€ 19,90
<i>Schweinefilet unter der Kruste gebraten mit Rotweinsauce, Broccoli röschen, Karotten und Kartoffelkroketten</i>	€ 20,90
<i>Barbarieentenbrust rosa gebraten in einer Orangensauce mit Rotkohl, Speckrosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und Kartoffelknödel</i>	€ 20,90
<i>Lammédallions mit einer Minzsauce, Bohnenbündchen, Grilltomate und Kartoffelgratin</i>	€ 23,90
<i>Wellseer Pannfisch – gebratene Fischfilets mit Senfsauce, Bratkartoffeln und einem marktfrischem Salatteller</i>	€ 19,90
<i>Fischvariationen von Lachs und Thunfisch in einer Weißweinsauce mit Mandelbroccoli, Gemüsestreifen, Dillkartoffeln und Butterreis</i>	€ 23,90

(Alle Gerichte können als Tellergericht oder gegen Aufpreis auch mit Nachservice serviert werden.)

Dessert

<i>Rote Grütze mit flüssiger Sahne</i>	€ 6,90
<i>Vanilleeis mit heißen Rumpflaumen</i>	€ 7,90
<i>Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum</i>	€ 7,90
<i>Mousse von weißer und dunkler Schokolade auf einem Fruchtsaucenspiegel</i>	€ 8,90
<i>Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmarksaucen</i>	€ 8,90

Getränkeempfehlung zum Empfang

„Martini“ Bianco, Extra Dry, Rosso	Glas 5cl	3,70 €
Sandeman Sherry		
Cream, Medium, Fino	Glas 5cl	3,70 €
Campari Soda	Glas	6,00 €
Campari Orange	Glas	6,00 €

Sekt und Prosecco

Hausmarke Sekt	Glas 0,1 l	3,10 €
Prosecco	Glas 0,1 l	3,10 €
Sekt „Rosé“	Glas 0,1 l	3,50 €
Sektcocktail „Kir“	Glas 0,1 l	4,90 €
Sektcocktail „Pepino Peach“		
mit Pfirsichlikör	Glas 0,1 l	4,90 €



Cocktails

<i>Martini Cocktail</i> - Gin, trockener Wermut	7,00 €
<i>Negroni</i> - Campari, süßer Wermut, Gin und mit Soda aufgefüllt	7,00 €
<i>Apfel Kir</i> - Apfelsaft, Vanillelikör, Sekt	7,00 €
<i>Red Hours</i> - Martini rosso, Gin, Traubensaft	6,00 €
<i>Tropical Melone-Orange</i> - exotischer Vitamiensaft, Orangensaft, Amaretto & Honigmelone	6,00 €

Cocktails ohne Alkohol

<i>Exotic Drink</i> - Multivitamin-, Ananas- und Lycheesaft	6,00 €
<i>Fruchtiger Trauben Cocktail</i> - weißer Traubensaft, Mango-, Orangen-, und Kirschsafte, Deko: frischer Obstspieß	6,00 €
<i>Kirsch-Pfirsich-Crush</i> - Eiswürfel, Kirsch-, Pfirsichnektar	6,00 €

Bowlen

<i>Exotic Bowle</i> - tropischer Fruchtcocktail, weißer Traubensaft, Multivitaminsaft & Mineralwasser, Deko: Babyananas
<i>Sommerbowle Melone</i> - Traube Versch. Melonen, frische Pfefferminze, heller Traubensaft, Mineralwasser
<i>Spritzige KiBa-Bowle</i> - frische Kirschen, Bananen- und Kirschnektar, Mineralwasser oder Sekt

Alle Bowlen werden mit 7,00 € pro Person berechnet.

Alkoholfreie Getränke

Cola ^(1, 2, 8) , Cola light ^(1,2,8,7) , Orange, Squash Wasser, Zitrone Spezi, Mineralco Wasser	0,20 l	2,30 €	
	0,40 l	3,30 €	
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,70 €	
Aquintell Mineralwasser	Feinperlig	0,25 l	2,70 €
	Feinperlig	0,75 l	5,90 €
Aquintell Mineralwasser	Naturelle	0,25 l	2,70 €
	Naturelle	0,75 l	5,90 €

Lütts Landlust....

volle Pulle Heimat

Direktsaft-Schorlen:

Rhababer, Streuobst Apfel Sanddorn,

Streuobst-Apfel,

Schöne Helene(Apfel-Birne)

Johanna(Schwarze Johannisbeere)

Stachel-Bär(Stachelbeere)

Erfrischungsgetränk:

Holunder 0,33ltr. 3,40 €

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	2,20 €
Kaffee	Becher	2,70 €
Milchkaffee ^(G)		3,50 €
Espresso		2,20 €
Espresso	doppelt	3,20 €
Cappucino ^(G)		2,70 €
Latte Macciato ^(G)		3,50 €
	mit Caramel oder Mandel ^(G/H)	3,90 €
	mit Amaretto oder Baileys	4,40 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,50 €
Schokolade ^(G)		2,90 €

Biere, frisch vom Fab

Warsteiner Pils ^(A)	0,30 l	3,00 €
Warsteiner Pils ^(A)	0,40 l	4,00 €
König Ludwig Dunkel	0,30 l	3,00 €
König Ludwig Dunkel	0,50 l	4,50 €
Alsterwasser ^(A)	0,30 l	3,00 €
Alsterwasser ^(A)	0,40 l	4,00 €
Lemon - Squash - Bier ^(A/9)	0,30 l	3,00 €
Lemon - Squash - Bier ^(A/9)	0,40 l	4,00 €
König Ludwig Hefeweizen ^(A)	0,30 l	3,00 €
König Ludwig Hefeweizen ^(A)	0,50 l	4,50 €

Flaschenbiere

König Ludwig alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Warsteiner Premium Verum alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

Aperitif

Campari Bitter ⁽¹⁾		3,90 €
Campari Orange		6,00 €
Sandemann Sherry Dry	5 cl	3,40 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl	3,40 €

Obstbrände

Obstbrände (Birne, Himbeer)	2 cl	3,40 €
-----------------------------	------	--------

Digestif und Verteiler (2cl)

Oldesloer Weizenkorn		2,00 €
Kieler Sprotte Aquavit		2,50 €
Jubiläums Aquavit		2,50 €
Linie Aquavit		2,50 €
Kieler Kräuter		2,50 €
Ouzo		2,50 €
Fernet Branca		2,50 €
Jägermeister		2,50 €
Baileys		2,50 €
Amaretto		2,50 €
Sambucca		2,50 €
Osborne Veterano		2,50 €
Remy Martin		3,00 €
Averna (4cl)		4,00 €
Ramazotti (4cl)		4,00 €
Grappa (4cl)		4,50 €

Whisky (4 cl)

Bourbon Whisky

Jack Daniels 5,00 €

Jim Beam 5,00 €

Irish Whiskey

Tullamore Dew 5,00 €

Jameson 6,00 €

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Lable 6,00 €

Glenfiddich 7,00 €

Whisky Likör

Southern Comfort⁽¹⁾ 5,00 €

Vodka (4 cl)

Gorbatschow (Russland) 5,00 €

Absolut Vodka (Schweden) 6,00 €

Three Sixty (Deutschland) 6,00 €

Rum (4 cl)

Bacardi weiss 5,00 €

Havanna Club 5,00 €

Ron Zacapa 7,00 €

Longdrinks (jeweils 4 cl Spirituosen)

Aperol Spritz mit 4 cl Aperol Likör
und Prosecco 6,00 €

Havanna Cola ^(1, 2, 8) 6,00 €

Bacardi Cola 6,00 €

Whisky Cola ^(1, 2, 8) 6,00 €

Vodka Lemon ^(9,3) 6,00 €

Gordons Gin Tonic ⁽⁹⁾ 6,00 €

Bombay Sapphire Tonic ⁽⁹⁾ 7,00 €

Hendriks Tonic ⁽⁹⁾ 7,00 €

Kieler „Spitzmund Gin “ Tonic ⁽⁹⁾ 8,00 €

1) mit Farbstoff

2) konserviert

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) mit Phosphat

6) mit Milcheiweiß

7) mit Süßungsmittel

8) koffeinhaltig

9) chininhaltig

10) geschwärzt

11) geschwefelt

12) gewachst

13) Taurin

Racket's Weinkarte

Weißwein

Weinschorle 0,20 l 4,40 €

Rheinhessen

Weingut Gröhl

Grauburgunder

Cremiger Stil mit Pfirsich und Melone,
schmelzig und rund

0,20 l 5,90 €

0,75 l 19,00 €

Nahe

Weingut Forster

Rivaner

Mild und fruchtig, Birne, reifer Apfel
und Weinbergspfirsich

0,20 l 5,40 €

0,75 l 18,00 €

Mosel

Weingut Axel Pauly

Trinkfluss (Weissburgunder/Elbling, Riesling)

Fruchtig, gelbes Steinobst, Zitrusnoten,
milde Säure

0,20 l 5,40 €

0,75 l 18,00 €

Mosel

Weingut Axel Pauly

Generations Riesling feinherb

Üppige Aromatik, reifes Steinobst,
Nektarine, verspielte Fruchtsüße

0,20 l 6,40 €

0,75 l 21,00 €

Italien/ Gardasee

Albino Piona

Custoza (Garganega/ Trebbiano/ Cortese)

Aromatisch, floral-fruchtig

Holunderblüte, Mandelaromen, mild

0,75 l 23,00 €

Spanien/ Rueda

Bodegas Javier Sanz

Verdejo

Kraftvoll, animierend mit intensiver
Pfirsichnote und dezenter Kräutern

0,75 l 24,00 €

Sekt und Prosecco

Prosecco / Sekt	Piccolo	0,20 l	5,90 €
	Flasche	0,75 l	19,00 €

Rotwein

Nahe

Weingut Forster (Bio)

Dornfelder trocken

Saftige Struktur mit reifen Brombeeren,

Blaubeeren und schwarzen Kirschen	0,20 l	5,40 €
	0,75 l	18,00 €

Württemberg

Weingut Zipf

Löwensteiner Spätburgunder

Reife Erdbeeren und Himbeeren	0,20 l	5,40 €
Elegant und unheimlich süffig	0,75 l	18,00 €

Italien / Gardasee

Garda Merlot

Schwarze Kirschen, Pflaumen und Beeren,

sanftig weich	0,20 l	5,40 €
	0,75 l	18,00 €

Italien/ Apulien

Arpago Primitivo

Kraftvoll, intensive Frucht nach

reifen Pflaumen und Waldbeeren	0,20 l	7,40 €
	0,75 l	25,00 €

Portugal/ Alentejo

Vinha do Mouro

Kräftiger Wein mit samtigen Tanninen,

Himbeeren, schwarzen Kirschen, weich

0,20 l	6,90 €
0,75 l	23,00 €

Spanien/ Toro

Bodegas Carodorum Issos

Kraftvoll, Barriqueausbau, samtig weiche

Tannine, dunkle Beeren, Vanille

0,75 l	26,00 €
--------	----------------

Roséwein

Rheinhessen

Weingut Gröhl

Rosé Sinnesrausch

Aromatisch und animierend,

spritzig und elegant	0,20 l	5,40 €
	0,75 l	18,00 €