

FEINE HOLSTEINER FRISCHEKÜCHE

Menü-Angebote für Ihre Festlichkeit ab 8 Personen

Festliche Menüs:

3-Gang-Menü, klassisch als Tellergerichte serviert:		Grundpreis	pro Person
1	Menü A "Regional" Suppe Brokkolirahmsuppe Hauptgang Ostseedorsch in Estragon-Senfsauce mit Wirsing und Butterreis Dessert Erbeercreme mit Sahne und Erdbeeren		30,00 €
2	Menü B "Regional" Suppe Rinderkraftbrühe mit Markkloßchen Hauptgang Truthahnsteak mit Champignons auf Kartoffelrösti und Salatteller Dessert Holsteiner Rote Grütze		30,00 €
3	Menü C "Regional" Suppe Aufgeschlage Kräuterrahmsuppe mit Brotroutons Hauptgang Poulardenbrust in Rieslingrahmsauce mit Blattspinat und schwarz-weißem Reis Dessert Vanille- Eis mit heißen Rumkirschen		30,00 €
4	Menü D "Regional" Suppe Passierte Gemüsesuppe mit Creme fraîche Hauptgang Glacierter Schweinebraten in Kräuterkruste mit Garten-Gemüse und Krokette Dessert Quarkknödel an Sauerkirschsauce mit Zimteis		30,00 €
5	Menü E "Gehoben saisonal" Suppe Kartoffelsuppe mit Streifen von Holsteiner Katenschinken Hauptgang Schweinefilet am Stück gebraten mit Rotweinsauce, Garten-Gemüse, Röstkartoffeln Dessert Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce		35,00 €
6	Menü F "Hochwertig" Suppe Hummersuppe Hauptgang Glacierter Schweineschulter und Rindersaftbraten mit jungen Erbsen, Blumenkohlröschen, feinen Möhren, Champignons, Apfelrotkohl, Kartoffelbällchen und Petersilienkartoffeln Dessert Mousse au Chocolate		40,00 €
7	Menü G "Hochwertig" Suppe Gratinierte Zwiebelsuppe Hauptgang Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Champignons und Kartoffelgratin Dessert Frischer Obstsalat mit Himbeereis		40,00 €
8	Menü H "Großartig" Vorspeise Hausgebeizter Ostseelachs mit Dill-Senfsauce auf Kartoffelplätzchen Hauptgang Rinderfilet unter der Kräuterkruste an Madeirasauce mit erlesenem Kaisergemüse und Krokette Dessert Gefüllter Crepe mit Pfirsicheis		45,00 €

Unsere Pauschalangebote inklusive festlicher Tischkultur

Menü 1-16: 3-Gang-Menü, u.U. "wie daheim" auf Platten und in Schüsseln serviert

Bei Variationswahl im Hauptgang: 5 € Aufpreis für jeden zusätzlichen Hauptgang

Die Angebote gelten für Feste ab 8 erwachsene Personen.

Die Veranstaltungsdauer beträgt maximal 3 Stunden bei Pauschal-Angeboten.

Die Getränkepauschale pro erwachsene Person beträgt 20 €, ohne Alkohol 15 €.

Für Kinder gelten Sondervereinbarungen nach Absprache.

FEINE HOLSTEINER FRISCHEKÜCHE

Menü-Angebote für Ihre Festlichkeit ab 8 Personen

Festliche Menüs:

3-Gang-Menü, klassisch als Tellergerichte serviert:		Grundpreis	pro Person
9	Menü I "Regional gehoben" Suppe Gulaschsuppe Hauptgang Schweinefilet im Speckmantel mit Gartengemüse, Grünen Bohnen und Krokette Dessert Apfeltorte mit Pistatieneis und Früchten		35,00 €
10	Menü J "Regional gehoben" Suppe Brokkolirahmsuppe Hauptgang Puten-Schnitzelchen mit Gartengemüse, Grünen Bohnen und Bratkartoffeln Dessert Erdbeercreme mit Sahne und Erdbeeren		35,00 €
11	Menü K "Regional gehoben" Suppe Passierte Gemüsesuppe mit Schinkenstreifen Hauptgang 1/4 Ente aus dem Ofen mit Apfel-Rotkohl und Krokette oder Klößen Dessert Rote Grütze mit Eis		35,00 €
12	Menü L "Regional gehoben" Suppe Passierte Gemüsesuppe mit Creme fraîche Hauptgang Gefüllte Rippe vom Schwein mit Apfel-Rotkohl und Klößen oder Salzkartoffeln Dessert Vanille- Eis mit heißen Rumkirschen		35,00 €
13	Menü E "Gehoben saisonal" Suppe Kartoffelsuppe mit Streifen von Holsteiner Katenschinken Hauptgang Schweinefilet im Blätterteig gebacken mit Sauce, Garten-Gemüse, Röstkartoffeln Dessert Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce		35,00 €
14	Menü F "Gehoben saisonal" Suppe Hummersuppe Glacierte Wildschweinkeule mit jungen Erbsen, Blumenkohlröschen, feinen Möhren, Champignons, Apfelrotkohl, Kartoffelbällchen und Petersilienkartoffeln Dessert Mousse au Chocolate		35,00 €
15	Menü M "Großartig" Vorspeise Garnelen-Salat Hauptgang Dreierlei Steak vom Rind, Schwein und der Pute Gemüseplatte, Brat- und Salzkartoffeln Dessert Rote Grütze mit Eis		45,00 €
16	Menü H "Großartig" Vorspeise Hausgebeizter Ostseelachs mit Dill-Senfsauce auf Kartoffelplätzchen Hauptgang Kalbfilet im Blätterteig gebacken an Madeirasauce mit erlesenem Kaisergemüse und Krokette Dessert Gefüllter Crepe mit Pfirsicheis		45,00 €

Unsere Pauschalangebote inklusive festlicher Tischkultur

Menü 1-16: 3-Gang-Menü, u.U. "wie daheim" auf Platten und in Schüsseln serviert

Bei Variationswahl im Hauptgang: **5 € Aufpreis** für jeden zusätzlichen Hauptgang

Die Angebote gelten für Feste ab 8 erwachsene Personen.

Die Veranstaltungsdauer beträgt maximal 3 Stunden bei Pauschal-Angeboten.

Die Getränkepauschale pro erwachsene Person beträgt **20 €**, ohne Alkohol **15 €**.

Für Kinder gelten Sondervereinbarungen nach Absprache.