

# FEINE HOLSTEINER FRISCHEKÜCHE

## Menü-Angebote für Ihre Festlichkeit ab 8 Personen

Festliche Menüs:

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

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