



Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse. Wir freuen uns, dass Sie Ihre Festlichkeit in unserem Haus ausrichten möchten.

Gerne haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten eine Auswahl an Menüs, Buffets & einzelnen Gerichten für Sie zusammengestellt. Diese sollen Ihnen eine Anregung sein und Ihnen eine Vorstellung über unserer kulinarischen Möglichkeiten geben. In unserem persönlichen Gespräch gehen wir dann gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Unsere Familie und 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.

Daniela Dettling & Maike Mohr sind Ihre persönlichen Ansprechpartner für alle Fragen rund um Ihre Feier. Für Fragen oder eine Terminvereinbarung rufen Sie einfach an unter 04122 / 9871-0 oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter info@haselauer-landhaus.de.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Familie Lienau

Ihre Familie Lienau





Gerichte für Ihre individuellen

MENÜS

ab 8 Personen

Vorspeisen

gemischter Salatteller

mit Dressing

4,00 €

Räucherlachs mit Kartoffelrösti

und Kräuterschmand

7,50 €

gebratene Scampi am Spieß (4 Stück)

auf Blattsalat mit Himbeervinaigrette

8,00 €

gratinierter Ziegenkäse

mit Paprika-Tomaten-Mango Chutney

7,50 €

Feldsalat mit Avocado,

Feigen und kandierten Walnüssen

6,50 €

Räucherfischsteller

- Forelle, Makrele und Lachs –

mit Meerrettichsahne, Baguettebrot und Butter

11,50 €

Geflügelragoût

an einer Königinpastete

6,90 €

Nordische Tapas (8 Teile pro Person)

- Labkaus mit Matjes garniert
- kaltes Gurkensüppchen
- Schnitte mit Wildeberwurst
- Kabanossi

- Kuhmilchkäse mit Traube
- Sauerfleisch mit Remoulade
- Krabbensalat
- Rauchfleisch

14,50 €



Suppen

Holsteiner Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit Einlage)	4,00 €
Karotten-Ingwer-Cappuccino - serviert im Glas - mit Zitronengrasschaum und sautierten Scampi am Spieß	6,00 €
Klare Tomatensuppe - serviert im Glas - mit Tomatenconcassée und Grießklößchen	4,50 €
Bärlauchcremesuppe (saisonal März - Mai) mit kleiner Ofentomate	4,00 €
Spargelcremesuppe (saisonal April -Juni) mit Spargelstückchen und Fleischklößchen	4,00 €
Kürbiscremesuppe (saisonal September - November) mit Kürbiskernen und Kernöl	4,00 €
Pastinakencremesuppe mit Lauchchip	4,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Krabben mit Speckwürfeln	5,00 € 4,00 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	4,00 €
Büsumer Krabbensuppe mit Krabben	5,00 €
Pfifferlingscremesuppe (saisonal Juni - November) mit sautierten Pfifferlingen	4,50 €



Hauptgerichte

*Die Beilagen wählen Sie auf den Folgeseiten
nach Ihren individuellen Wünschen selbst aus.*

Rind-, Schwein- und Burgunderbraten mit Bratensauce	15,90 €
Filet vom Schwein im Ganzen gebraten	17,50 €
Filet vom Rind und Schwein im Ganzen gebraten	24,50 €
Filet vom Rind im Ganzen gebraten dazu Bratensauce und Sauce Bearnaise	31,50 €
Medaillons von Rind, Schwein & Pute mit geschmorten Champignons und Zwiebeln und Sauce Bearnaise	25,00 €
Rinderrouladen nach Hausfrauen Art	16,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	15,50 €
gebratene Entenbrust mit Orangensauce	19,50 €
Gänsebraten (saisonal November - Dezember) mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Salzkartoffeln	24,00 €
Stangenspargel (saisonal April - Juni) mit Katenschinken, Buttersauce und Salzkartoffeln	26,00 €
Wildgulasch mit Preiselbeeren	15,00 €

*Bei allen Gerichten reichen wir
Fleisch, Sauce & Beilagen nach.*



gebratene Frischlingskeule mit Burgundersauce	19,50 €
gebratene Damhirschkeule mit Burgundersauce und Preiselbeeren	18,50 €
gebratene Rehkeule mit Burgundersauce und Preiselbeeren	23,00 €
Rehrücken „Baden-Baden“ mit Burgundersauce und Preiselbeerbirne	31,50 €
Wildplatte - drei verschiedene Fleischsorten - mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, Burgundersauce und Preiselbeeren	23,00 €
Grünkohl (saisonal November - März) mit Kasseler, Speck, Schweinebacke und Kochwurst, dazu Süße Kartoffeln und Salzkartoffeln	15,50 €
Mehlbüdel (saisonal November - März) mit Kasseler, Speck und Kohlwurst, dazu Senfsauce, Backosbst, Kirschenstippe und Salzkartoffeln	14,50 €
gebratene Fischfilets mit Senfsauce	17,50 €
Dorschfilet im Speckmantel mit Zitronenhollandaise	17,50 €

*Bei allen Gerichten reichen wir
Fleisch/Fisch, Sauce & Beilagen nach.*



Gemüsebeilagen:

*wählen Sie eine Gemüsebeilage aus
ab 16 Personen zwei Gemüsebeilagen*

Prinzessbohnen	Lauch-Karotten Gemüse
Blumenkohl	Kohlrabi-Wurzelgemüse
Rosenkohl	Schmorgemüse
Erbsen und Wurzeln	Sellerie, Gurke, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini
Gestovter Wirsing	geschmorte Champignons und Zwiebeln
Sauerkraut mit Speck	Steckrüben-Karotten Stampf (saisonal Oktober - März)
gebratener Spitzkohl	Kürbisgemüse (saisonal September- November)
Ratatouille	Stangenspargel (Aufpreis 5 €) (saisonal April bis Juni)
Leipziger Allerlei	Beilagensalat
Bohnen im Speckmantel	
Apfelrotkohl	
Brokkoliröschen	

Sättigungsbeilagen:

*wählen Sie eine Sättigungsbeilage aus
ab 16 Personen zwei Gemüsebeilagen*

Salzkartoffeln	Pommes frites
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	Kartoffelknödel
Kroketten	Semmelknödel
Herzoginkartoffeln	Süßkartoffelpüree
Stampfkartoffeln	Schupfnudeln
	Reis



Desserts

Vanille-Ricotta-Mousse mit Erdbeerkompott	4,50 €
Panna Cotta mit Obstkompott	4,50 €
Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen und Schlagsahne	4,60 €
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	4,60 €
mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne	4,60 €
Bayrisch Crème mit Himbeermark	4,20 €
Moelleux au Chocolat auf Vanilleschaum	6,50 €
warme Rumtopf-Grütze mit Vanilleeis	5,50 €
Crème Brûlée	4,50 €
Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce	4,50 €
Mousse au chocolat	4,00 €
Obstsalat aus frischen Früchten	7,00 €
Eisknödel auf Rotwein-Balsamico-Kirschen	5,50 €
Falscher Käsekuchen im Glas Fruchtkompott, Mascarpone-Frischkäsecreme & Biskuit	7,50 €
Schwarzwälder Kirsch im Glas	6,50 €
Dessertteller nach Art des Hauses Eiscreme, Mousse & Frucht	6,00 €

MENÜ



-BEISPIELE

Menü 1

Holsteiner Hochzeitssuppe
mit Einlage

∞ ∞

Rind-, Schwein- und Burgunderbraten
mit Burgundersauce,
Speckbohnen und Blumenkohl,
Salzkartoffeln und Kroketten

∞ ∞

Vanilleeiscrème
mit heißen Kirschen

24 €

Menü 2

Räucherlachs
mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand

∞ ∞

Karotten-Ingwer Cappuccino
- serviert im Glas -
mit Zitronengrasschaum und sautiertem Scampi am Spieß

∞ ∞

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

∞ ∞

Bayrisch Crème mit Himbeermark

39 €



Menü 3

Scampi

auf Blattsalat mit Himbeervinaigrette

∞ ∞

Gebratene Entenbrust

mit Orangensauce,
Rosenkohl, Kohlrabi-Wurzelgemüse,
Salzkartoffeln und Kroketten

∞ ∞

Moelleux au Chocolat

auf Vanilleschaum

33 €

Menü 4

Pastinakencremesuppe

mit Lauchchip

∞ ∞

Wildplatte

-drei verschiedene Fleischsorten-
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln,
Burgundersauce

Speckbohnen, gestovtem Wirsing
Salzkartoffeln und Kroketten

∞ ∞

Crème Brûlée

31 €



BUFFETS

ab 35 Personen

Landhaus „Rustikal“

Tomatensalat

Gurkensalat

Eierplatte

Roastbeef mit Remouladensauce

Sauerfleisch

Räucherlachs
mit Senf-Honig-Dill-Marinade

Matjesfilets mit verschiedenen Saucen

wählen Sie einen warmen Braten:

Kasseler in Blätterteig

marinierter Putenbrustbraten

Burgunder-Schinken

Schweinenackenbraten
mit Backpflaumen
oder Senf-Kräutern gefüllt

Bratensauce

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Käsebrett

Brotauswahl und Butter

Bayrisch Crème mit Himbeermark

18,50 €

Landhaus „Haselau“



Roastbeef mit Remouladensauce
Sauerfleisch
Tomatensalat & Gurkensalat
Blattsalate der Saison mit Dressing

Eierplatte
Räucherfischplatte mit Makrele,
Lachs & Forelle
Matjesfilets mit verschiedenen Saucen

wählen Sie zwei warme Braten:

Kasseler in Blätterteig
marinierter Putenbrustbraten
Burgunder-Schinken,
Schweinenackenbraten mit

Backpflaumen
oder Senf-Kräutern gefüllt,
Kalbsrücken
Rinderhüfte

Bratensauce

zwei Gemüsebeilagen Ihrer Wahl
Salzkartoffeln
Kroketten

Bratkartoffeln
Gnoccis auf Blattspinat
mit Käsesauce gratiniert

Käse Brett

Brotauswahl und Butter

Rote Grütze mit Schlagsahne
Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensauce

26,50 €



Landhaus „Spezial“

Roastbeef mit Remouladensauce
Sauerfleisch
Tomatensalat & Gurkensalat
Blattsalate der Saison

mit Dressing
Eierplatte
Räucherfischplatte mit Makrele,
Räucherlachs, Graved Lachs & Forelle
Matjesfilets mit verschiedenen Saucen

wählen Sie zwei warme Braten:

Kasseler in Blätterteig
marinierter Putenbrustbraten
Burgunder-Schinken,
Schweinenackenbraten
mit Backpflaumen
oder Senf-Kräutern gefüllt

Rauchfleisch,
Kalbsrücken
Rinderhüfte
Tafelspitz
Schweinefilet
Frischlingsbraten

Bratensauce

Gebratene Scampi in pikanter Sauce
Gebratenes Fischfilet auf Tomaten-Zwiebelgemüse

drei Gemüsebeilagen Ihrer Wahl

Salzkartoffeln
Kroketten

Süßkartoffelgratin
mit Spinat und Ziegenkäse

Käsebrett
Brotauswahl und Butter

Rote Grütze mit Schlagsahne
Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensauce

32,60 €

Landhaus „Mediterran“



Melone mit Katenschinken
Tomate-Mozzarella
Antipasti-Auswahl

Rucolasalat mit Parmesan
Vitello Tonnato

wählen Sie zwei warme Braten:

Schweinefilet mit Kräutern mariniert
Lammkeule,

Frischlingsbraten
Kalbsrücken mit Ratatouillekruste
Rinderhüfte

Thymian-Bratensauce

gebratene Scampi in pikanter Sauce
Lachs-Zucchini-Spießchen
Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel

Prinzessbohnen
Schmorgemüse
Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln
Pilzrisotto
Gnocci auf Blattspinat

Käsebrett
Brotauswahl und Butter

Tiramisu
Obstplatte
Crème Brûlée

28,80 €



Landhaus „Brunch“

Frühstücksecke

Müsli, Cerealien & Trockenfrüchten

Marmeladen- & Honigauswahl

Aufschnitt und Käseplatte

Rührei, Speck und Würstchen

Brotauswahl und Butter

Filterkaffee und Orangensaft

Vorspeisen

Räucherfischplatte -Lachs, Forelle und Makrele-

Matjesplatte mit verschiedenen Saucen

Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce

Tomate Mozzarella

Eierplatte

Hauptgerichte

Mini Schweineschnitzel

Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel

gebratene Fischfilets

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Bratensauce

Blumenkohl, Bohnen und Schmorgemüse

Gnocchi auf Blattspinat mit Käsesauce gratiniert

Desserts

Obstplatte

Bayrisch Crème mit Himbeermark

*Filterkaffee und Orangensaft sind bis zum Ende des Desserts
im Buffetpreis enthalten.*

24,50 €



Informationen zu den Büffets:

Gerne passen wir unsere Büffetvorschläge Ihren individuellen Wünschen an.

Die Büffets lassen sich durch einige besondere Element noch festlicher gestalten:

Rinderfilet im Ganzen gebraten	4,50 €
Roastbeef -warm-	3,50 €
Damhirschkeule	2,80 €
Lachs und Zander gebraten auf Tomaten-Zwiebelgemüse	3,20 €
Geräucherter Aal	6,00 €

Belegte Schnittchen ab 8 Personen

„Landhaus Art“

8 Stück pro Person

Baguette- und Roggenbrotscheiben belegt mit:

Roastbeef	geräuchertem Lachs
Mett	Schnitt- und Weichkäse
Ei	Katenschinken

12,00 €

Wissenswertes:



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

Unsere Menüs bieten wir ab 8 Personen und unsere Buffets ab 35 Personen mit einer Vorbestellzeit von mindestens 5 Werktagen an.

Diese Angebote sind unverbindlich und freibleibend bis zu unserer Bestätigung. Vorbehaltlich Irrtümer.

Diese Preisliste behält bis zum Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit. (Stand 21.02.2017)