

# *Menu- und Buffetvorschläge*

*Sehr geehrte Gäste,*

*herzlichen Dank für Ihr entgegengebrachtes Interesse an unserem Hause. Wir würden uns freuen Ihnen und Ihren Gästen ein paar schöne Stunden im Rahmen einer Feierlichkeit zu bereiten.*

*Die verschiedenen Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Desserts und Buffets sind lediglich eine Auswahl der am meisten nachgefragten Speisen. Sollte etwas in dieser Auswahl nicht enthalten sein, was Sie aber gerne Ihren Gästen anbieten möchten, so sprechen Sie mit uns. Generell ist für unsere Küche jedes Menu machbar oder nach Ihren Wünschen änderbar. Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie die Bedienung.*

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, das alle Menu für mindestens 8 Personen, Buffets für mindestens 25 Personen und einer Vorbestellzeit von 5 Werktagen berechnet sind.*

*Für saisonale Gerichte (z.B.: Spargel und Schinken, Grünkohl) oder speziellen Wünschen Ihrerseits stehen wir Ihnen im persönlichen Gespräch gerne zur Verfügung.*

***Familie Lienau und Mohr***

## *Kalte Vorspeisen*

*Blattsalate der Saison  
mit Himbeervinâigrette und vier gebratenen Scampis* Euro  
7,50

*Variationen von Räucherfischen –Aal, Lachs, Forelle-  
dazu Meerrettichsahne, Toast und Butter* Euro  
10,80

*Mozzarella mit Tomatenscheiben an Ruccolasalat,  
mit Balsamikodressing* Euro  
5,20

*Cocktail von Nordseekrabben mit Toast* Euro  
7,50

*Cocktail vom Geflügel mit Toast* Euro  
5,20

*Melone mit Holsteiner Katenschinken* Euro  
6,20

## *Suppen*

*Holsteiner Hochzeitssuppe(Rinderbrühe) mit Einlage* Euro  
3,80

*Spargelcremesuppe (saisonbedingt)* Euro  
3,80

*klare Tomatensuppe mit Tomatenconcasée* Euro  
4,10

*Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)* Euro  
3,80

*Brokkolicremesuppe* Euro  
3,80

*Lauchcremesuppe* Euro  
3,80

*Kartoffelcremesuppe mit Krabben* Euro  
4,80

3,80                      *ohne Krabben*                      *Euro*

*Tomatencremesuppe*                      *Euro*  
3,80

*Büsumer Krabbensuppe*                      *Euro*  
4,90

*Rieslingcremesuppe mit Rauchlachsstreifen*                      *Euro*  
4,50

10.2011

## ***Hauptgerichte***

*Rind-, Schwein-, Burgunderbraten, Bratensauce,  
Gemüse Ihrer Wahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln*                      *Euro*  
15,40

*Filet vom Rind und Schwein im Ganzen gebraten,  
Bratensauce, Sauce Béarnaise, Gemüse Ihrer Wahl,  
Kroketten und Petersilienkartoffeln*                      *Euro*  
21,80  
(*nur Rinderfilet Euro 28,80/nur Schweinefilet Euro 16,80*)

*Medaillons vom Rind, Schwein und Pute, geschmorte Zwiebeln  
und Champignons, Sauce Béarnaise, Gemüse Ihrer Wahl,  
Kroketten und Petersilienkartoffeln*                      *Euro*  
22,30  
(*nur Rind Euro 29,80 nur Schwein Euro 18,00, nur Pute Euro 16,50*)  
- *Max. für 60 Personen möglich* -

*gebratene Frischlingskeule mit Burgundersauce,*

*Gemüse Ihrer Wahl, Apfelmus und Preiselbeeren,  
Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*  
18,60

*gebratene Damhirschkeule mit Burgundersauce,  
Gemüse Ihrer Wahl, Apfelmus und Preiselbeeren,  
Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*  
18,20

*gebratene Rehkeule mit Burgundersauce,  
Gemüse Ihrer Wahl, Apfelmus und Preiselbeeren,  
Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*  
21,80

*gebratene Entenbrust mit Orangensauce,  
Gemüse Ihrer Wahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*  
19,00

10.2011

*Tafelspitz mit Meerrettich-, oder Petersiliensauce  
Bouillon-Gemüse, und Salzkartoffeln* *Euro*  
16,00

*Geschnetzeltes „Stroganoff-Art“ mit Butterreis,  
Petersilienkartoffeln, Prinzessbohnen und Rote Beete* *Euro*  
17,80

*Wildgulasch mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren,  
Kroketten und Petersilienkartoffeln* *Euro*  
13,50

*Mehlbüdel mit Kasseler, Speck und Kohlwurst,*

*dazu Senfsauce, Backobst, Kirschenstippe und Salzkartoffeln* Euro  
11,80  
(ab 8 Personen)

***Gemüsebeilagen zu den Hauptgerichten :***

*Erbsen  
Prinzessbohnen  
Blumenkohl  
Rosenkohl  
Pariser Karotten  
Erbsen und Wurzeln*

*Leipziger Allerlei  
Speckbohnen  
Apfelrotkohl  
Brokkoliröschen  
Fingermöhren  
Lauch-Karotten-Gemüse*

10.2011

***Desserts***

*Vanilleeis mit wahlweise heißen Kirschen, Himbeeren,  
oder Schokoladensauce, dazu Schlagsahne \** Euro  
4,20

<i>Bayrisch Crème mit Himbeermark *</i> 3,80	<i>Euro</i>
<i>Mousse au chocolate (weiß oder schwarz) *</i> 3,80	<i>Euro</i>
<i>Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce *</i> 3,80	<i>Euro</i>
<i>Crème Brûlée</i> 4,10	<i>Euro</i>
<i>Waldbeerenkompott mit Walnusseiscreme</i> 4,50	<i>Euro</i>
<i>Dessertteller nach Art des Hauses</i> 5,50 <i>(Eis, Mousse und Frucht)</i>	<i>Euro</i>

*Desserts mit einem Stern(\*) gekennzeichnet werden in Schüsseln serviert.  
Einzel auf einem Teller angerichtet berechnen wir Euro 0,70/Pers. mehr.*

10.2011

## ***Buffets***

## ***Landhaus „Rustikal“***

*ein warmer Braten:  
Kasseler in Blätterteig, Backobstrolle, Schwedenbraten oder  
Burgunder-Schinken*

*Bratensauce, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln  
ein Gemüse oder frischer bunter Salat mit Dressing, Eierplatte  
Roastbeef mit Remouladensauce, Saure Schweinerippchen  
geräucherter Lachs  
verschiedene Matjessalate  
Käseauswahl, Brotauswahl und Butter, ein Dessert*

**€ 18,50**

## ***Landhaus „Haselau“***

*zweierlei Braten :  
Kasseler in Blätterteig, Backobstrolle, Schwedenbraten,  
Burgunder- Schinken, Rinderschmorbraten, Frischlingskeule*

*Bratensauce, verschiedenes Gemüse  
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln  
Roastbeef mit Remouladensauce, Saure Schweinerippchen  
frischer bunter Salat mit Dressing, Eierplatte  
Räucherfischplatte mit Makrele, Lachs und Forelle  
pochierter Lachs  
Matjesplatte mit verschiedenen Saucen  
Käseauswahl, Brotauswahl und Butter, Desserts*

**€ 24,50**

10.2011

## ***Landhaus „Spezial“***

*zweierlei Braten :  
Kassler in Blätterteig, Schwedenbraten, Burgunder- Schinken, Tafelspitz,  
Rinderschmorbraten,  
Roastbeef warm (auch mit Kräuterkruste), Frischlingskeule*



*Bratensauce, verschiedenes Gemüse  
Petersilienkartoffeln, Kroketten und Kartoffelgratin  
Melone mit Katenschinken  
Roastbeef mit Remouladensauce, Saure Schweinerippchen  
frischer bunter Salat mit Dressing, Eierplatte  
Räucherfischplatte mit Makrele, Räucherlachs, Forelle und graved Lachs  
Krabbenplatte, gebratene Scampis,  
pochierter Lachs, graved Lachs  
Matjesplatte mit verschiedenen Saucen  
Käseauswahl, Brotauswahl und Butter verschiedene Desserts*

**€ 31,50**

### ***Buffet „Mediterran“***

*zweierlei Braten :*

*Roastbeef warm (auch mit Kräuterkruste), Frischlingskeule,  
Kalbsbraten, Lammkeule*

*Bratensauce, verschiedenes Gemüse  
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln  
Melone mit Katenschinken, Tomate mit Mozzarella  
Antipastiauswahl, Rucolasalat mit Parmesan  
Vitello tonnato, Spinatlasagne  
gebratene Scampis in pikanter Sauce, Lachs-Zucchini-Spießchen  
Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken  
italienische Käseauswahl  
Brotauswahl, Butter  
Tiramisu, Obstplatte, verschiedene Eiskugeln*

**€ 27,50**

10.2011

### ***Buffet Erklärungen :***

*Sollte zu Ihren Buffets Rinder- oder Schweinefilet gereicht werden, erhöht sich der Buffetpreis pro Person bei Rinderfilet um € 3,50 und bei Schweinefilet um € 1,50.*

***Graved Lachs** : Lachsfilet das mit Salz, Zucker, Dill, Zitrone und Gewürzen gebeizt wurde.*

***Pochierter Lachs** : ein im ganzen gekochter Lachs, der kalt serviert wird*

***Vitello tonnato**: Kalbsbraten mit Thunfischsauce*

***Dessertauswahl** :*

*Bayrisch Crème, Mousse au chocolate schwarz oder weiß, Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Eiskugeln mit Schlagsahne*

*Spezielle Wünsche oder Änderungen in der Buffetauswahl und Zusammenstellung erfüllen wir Ihnen gerne, da die angegebenen Buffets nur einen Überblick von verschiedenen Möglichkeiten darstellen sollen !!!*

*Diese Preisliste behält bis zum Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit.*

## ***Belegte Schnittchen***

*„Landhaus Art“*

*Schweinemedailon, Roastbeef, Mett, Ei,  
geräucherter Lachs, Schnitt- und Weichkäse  
8 Stück pro Person*

**€12,00**

# *Menü 1*

*Holsteiner Hochzeitssuppe  
mit Einlage*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Vanilleiscreme mit heißen Kirschen*

€ 23,40

## *Menü 2*

*Blattsalate der Saison mit Himbeervinaigrette  
und gebratenen Scampis*

\*\*\*\*\*

*gebratene Entenbrust  
mit Fingermöhren und Brokkoli  
dazu Orangensauce  
Salzkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*\*\*

*Waldbeerenkompott mit Walnusseincreme*

*€ 31,00*

## *Menü 3*

*Kürbiscremesuppe  
mit Kräutercroûtons*

\*\*\*\*\*

*Frischlingskeule „Baden-Baden“  
mit Rotkohl und Rosenkohl  
dazu Burgundersauce  
Salzkartoffeln und Mandelkroketten*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée*

€ 26,20

10.2011

## *Menü 4*

*Cocktail von Nordseekrabben  
mit Toast*

\*\*\*\*\*

*klare Tomatensuppe mit Concasée*

\*\*\*\*\*

*Medaillons von Rind, Schwein und Pute  
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons,  
Brokkoli und Pariser Karotten  
dazu Sauce Béarnaise und Bratensauce  
Salzkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*\*\*

*Bayrisch Creme mit Himbeermark*

€ 37,60