

# Menüs und Buffets für größere Gesellschaften



Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin,  
um Ihre Feier im Detail zu besprechen:

Flair Hotel Neeth  
Preetzer Str. 1-3  
24211 Preetz/Dammdorf

Tel.: 04342 82374  
Fax: 04342 84749  
E-Mail [info@neeth.de](mailto:info@neeth.de)

Unsere Spielregeln:

Reduzierung der Personenzahl können Sie kostenfrei bis 3 Tage vorher vornehmen (bis max. 5 Personen, bzw. 10%). Danach berechnen wir die Speisen für die angemeldete Personenzahl. Für Hotelzimmer gelten die Stornobedingungen des Hotels.

Für Ihre Feier über Tag stehen Ihnen die gebuchten Räumlichkeiten von 11:30 – 17:00 Uhr zur Verfügung. Für Abendveranstaltungen reservieren wir die Räume flexibel nach Verfügbarkeit, maximal bis 03:00 Uhr, um das Arbeitszeitgesetz einhalten zu können. Nach 00:00 Uhr werden Servicekräfte mit 35 € pro Kraft und Stunde berechnet.

**Für abendliche Feiern mit Tanz bieten wir ausschließlich Pauschalangebote an**, die inhaltlich an Ihre Bedürfnisse angepasst werden können.

Gerne räumen wir Ihnen eine 3-wöchige unverbindliche Option auf Ihren Wunschtermin ein. Dies gilt auch für Hotelzimmer. Sollten Sie den Optionstermin verstreichen lassen, gehen wir davon aus, dass Sie die Veranstaltung nicht in unserem Haus durchführen möchten.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld oder Ihre ec- und Maestro-Karte. Kreditkarten können wir aus Kostengründen nicht annehmen.

Die angegebenen Buffet-Preise gelten ab 30 Personen, bzw. wie angegeben. Wenn Sie unsere Buffets für weniger Personen bestellen möchten, kalkulieren wir einen Mindermengenaufschlag.

Die meisten Menüs können bis ca. 80 Personen serviert werden. Wir beraten Sie gerne.

Gerne können Sie die Gerichte ändern oder erweitern.

Bei größerer Auswahl an Fleischsorten / Saucen / Beilagen kalkulieren wir einen Aufpreis für den Mehraufwand und den ggf. höheren Wareneinsatz.

Bei externer Anlieferung von Kuchen und Torten stellen wir Porzellan, Besteck, Servietten und sorgen für Service und Reinigung der Geschirrtteile. Hierfür stellen wir 2,40 Euro p.P. Servicepauschale in Rechnung.

Passt der gewünschte Raum zu Ihrer Personenzahl, entfällt die Raummiete. Reservieren Sie einen Raum, der größer als erforderlich ist, fällt eine Raummiete an, die wir individuell je nach Art Ihrer Veranstaltung mit Ihnen besprechen.

**Übersicht:**

Menüvorschläge	Seite 4-8
<u>Vorspeisen:</u>	Seite 9-10
Salate	
Warme Vorspeisen	
Diverse	
Suppen	Seite 10-11
<u>Zwischengerichte:</u>	
Sorbets	Seite 11
<u>Hauptgänge:</u>	
Wildgerichte	Seite 12
Schwein	Seite 13
Rind	Seite 13
Fisch	Seite 13
Geflügelgerichte	Seite 14
Fleisch-Kombinationen	Seite 14-15
Heimwehküche	Seite 16
Vegan	Seite 17
Desserts	Seite 18
Buffets und Brunch	Seite 19-26
Canapés und Fingerfood	Seite 27-28
Mitternachtsimbiss	Seite 29
Kuchen und Torten	Seite 30

## **Flair-Menü**

### **Cremesüppchen von der Paprika**

serviert mit knusprigen Croûtons und Sahnetupfer

\* \*

### **Dialog von Schweinefilet mit Senf-Kräuter-Marinade und Putenbrust unter einer Mandelkruste**

mit fein abgeschmeckter Cognac-Jus  
Marktgemüse auf Platten angerichtet  
sowie Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*

### **Gekühltes Limettensoufflé**

mit leicht geschlagener Sahne

34,50 €

## **Heimisches Menü**

**Roulade von Kräutercrêpe  
und geräuchertem Lachs**  
mit Crème fraîche angerichtet am Salatbouquet

\* \* \*

**Cremesuppe von frischen Champignons**  
mit fein gehackten Pilzstückchen und Kresse - vegetarisch

\* \* \* \* \*

**Gallowaybraten frisch aus dem Ofen**  
an eigener Sauce  
serviert mit glasierten Möhrchen  
Mandelbrokkoli und gebratenen Champignons  
sowie sahnigem Kartoffelgratin und Kroketten

\* \* \*

**Apfelschaum an feinem Rahm-Karamell-Parfait**  
mit Himbeermark

3-Gang-Menü: 38,40 €  
(ohne Vorspeise)  
4-Gang-Menü: 45,70 €

## **Menü „Michael“**

**Tomatisierte Kraftbrühe vom Galloway**  
serviert mit Erbsenschoten und Grießklößchen  
\*

**Gebackene handgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse**  
an warmem Tomatenragout mit Kräutern

\* \*

**Zitronen-Sorbet**  
mit Prosecco Treviso Vino Frizzante

\* \* \*

**Gutsherrenteller:**  
**Perlhuhnbrust mit Honig glasiert**  
**Hähnchenbrust gegrillt und Entenbrust zart rosa**  
an fruchtiger Pflaumen-Preiselbeersauce  
Macaire-Kartoffeln, Kroketten  
und buntem geschwenktem Gemüse:  
Blumenkohl, Möhrchen, Kohlrabi und Bohnen

\* \* \* \*

**Weißwein-Schaumcrème im Stielglas**  
unter hausgemachter Orangensauce

3-Gang-Menü: 37,50 €  
(ohne Ravioli und Sorbet)

5-Gang-Menü: 50,00 €

## **Das wilde Menü**

**Feine Consommé von Steinpilzen**  
mit Lauchstreifchen und Blätterteigflottants

\* \* \*

**Streifen vom rosa gebratenen Wildschweinrücken**  
serviert an Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing  
und hausgebackenem Nuss-Pfannbrot

\* \* \* \* \*

**Braten von der Rehkeule**  
eingelegt in Kräuter der Provence  
an mediterranem Gemüse mit einer Steinpilzsauce  
und gebackenen Meersalzkartoffeln

\* \* \*

**Warme Beerenauslese**  
an 2 Kugeln Haselnuss-Eis im Biskuitmantel

3 Gänge ohne Salat: 40,60 €

4 Gänge mit Salat: 48,20 €

## **Das Menü aus Großmutter's Küche**

**Dammdorfer klare Hühnerbrühe**  
mit frischem Gemüse und Mehlklößchen

\* \* \*

**Dialog von Gallowaybraten  
und norddeutschem Schweinefilet**  
an feinen Rosé-Champignons und kräftiger Bratensauce  
dazu servieren wir bunte Gemüseplatten  
Salz- und Herzoginkartoffeln

\* \* \*

**Omas selbstgemachter Zitronenpudding**  
mit leicht geschlagener Sahne und Knusperwaffel

38,50 €



**Vorspeisen:****a.) Salate:**

<b>Feine Salatauswahl mit Ziegenfrischkäse im Nussmantel</b>	7,30 €
dazu ein Honig-Dressing und Baguette	
<b>Kleiner Salatteller mit Feldsalat und Cherrytomaten</b>	6,20 €
serviert mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette und Baguette	
<b>Streifen vom rosa gebratenen Wildschweinerücken</b>	8,60 €
serviert an Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing glasierten Weintrauben und hausgebackenem Nuss-Pfannbrot	
<b>Kleines gebratenes Filet vom Zander auf Friséesalat</b>	8,40 €
serviert mit einer Dill-Schmandsauce und Baguette	

**b) Warme Vorspeisen:**

<b>Auswahl von Pilzen der Saison in der Pfanne geschwenkt</b>	7,25 €
mit Kirschtomaten mit Kräuterschmand und Baguette	
<b>Gebackene handgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse</b>	7,25 €
an warmem Tomatenragout mit Kräutern	

**b.) Diverses:**

<b>Scheiben von Holsteiner Katenschinken</b>	9,30 €
auf zwei Melonenschiffchen an Honig-Feigenschaum	
<b>Dialog von Räucherlachs und hausgebeiztem Gravedlachs</b>	10,50 €
an kleiner Salatauswahl mit Honig-Dillsauce, Toast und Butter	
<b>Tartar vom Lachs auf einem Pumpernickeltaler</b>	7,90 €
verfeinert mit Sesamöl und Ingwer an Feldsalat	

**Hausgebackenes Tomaten- und Meersalzbrot** 5,30 €  
mit Oliven-Frischkäse-Dipp und Tomaten-Zwiebel-Salsa

**Roulade von Kräutercrêpe und geräuchertem Lachs** 8,30 €  
mit Crème fraîche angerichtet am Salatbouquet

**Gemischter Vorspeiseteller** 8,90 €  
mit Räucherlachs, mariniertem Anti Pasti-Gemüse  
Lauch-Quiche und Pfannenbrot aus dem Dammdorfer Ofen

**ab 20 Personen: kleine Tapasplatten** 9,50 €  
mit Feigen im Speckmantel  
Scheiben von der Roulade aus Kräutercrêpe und Räucherlachs  
mariniertes Anti Pasti-Gemüse im Gläschen, Salsa und Olivendipp  
und hausgebackenem Meersalz- und Tomatenbrot

### Suppen:

Die mit \* gekennzeichneten Suppen servieren wir Ihnen auch gerne in großen Terrinen! Aufpreis p.P. 2,20 €

**\*Kraftbrühe vom hiesigen Galloway** 5,10 €  
mit frischem Gemüsewürfeln und Würfeln von Gallowayfleisch

**\*Mailänder Tomatencremesuppe** 5,10 €  
mit Amarettosahne - vegetarisch)

**\*Zucchinicremesuppe** 5,10 €  
mit frisch geriebenem Parmesan und Sahnehaube - vegetarisch

**\*Feine Cremesuppe von der Erbse** - vegetarisch 5,10 €  
mit Crème fraîche abgeschmeckt, serviert mit Croûtons

**Spargelcremesuppe** (*in der Spargelsaison*) mit Einlage *Saisonpreis*  
von Gallowayfleischklößchen und Spargelstücken  
**Cremesüppchen von der Paprika** 5,60 €  
serviert mit knusprigen Croûtons und Sahnetupfer – vegetarisch -

<b>Cremesuppe von frischen Champignons</b> mit fein gehackten Pilzstückchen und Kresse - vegetarisch	5,20 €
<b>Kürbiscremesuppe mit Croûtons</b> und Streifen vom Holsteiner Schinken <i>(nur zur Herbstzeit)</i>	ca. 6,30 €
<b>*Cremesüppchen vom Wild</b> mit Pfifferlingen und Sahnehaube <i>(Oktober - Februar)</i>	6,10 €
<b>*Hühnersuppe nach Dammdorfer Art</b> Kraftbrühe von Huhn und Gemüse mit Mehlklößchen	5,10 €
<b>*Tomatisierte Kraftbrühe vom Galloway</b> serviert mit Erbsenschoten und Grießklößchen	5,10 €
<b>Feine Consommé von Steinpilzen</b> mit Lauchstreifchen und Blätterteigflottants - vegetarisch	6,20 €
<b>Curry-Krabbensuppe</b> mit frischen Nordseekrabben	Tagespreis
<b>Vegan: Kokos-Möhrenchensuppe</b> mit geröstetem hausgebackenem Brot	5,80 €

**Zwischengerichte:**

<b>Himbeersorbet</b> - alkoholfrei -	5,30 €
<b>Feigen-Sorbet</b> mit Prosecco Valdobbiadene	6,40 €
<b>Zitronen-Sorbet</b> mit Prosecco Valdobbiadene	6,30 €

**Hauptgänge:**a.) Wildgerichtevon Oktober bis Februar aus den heimischen Wäldern:

<b>Braten vom heimischen Damwild</b>	24,70 €
mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten Wildpreiselbeeren	
<b>Wildschweinbraten nach „Förster Art“ aus der Region</b>	25,20 €
mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten Wildpreiselbeeren	
<b>Rehkeule nach Dammdorfer Art</b>	27,00 €
dazu Rot- und Rosenkohl, Bohnenbündchen, Pfifferlinge Salzkartoffeln, Serviettenknödel und Birne mit Preiselbeeren	
<b>Dialog von zart rosa Entenbrust und Damwildbraten</b>	27,30 €
serviert mit Orangen- und Wildsauce, Gemüse der Saison dazu reichen wir Preiselbeeren und gebratene Champignons sowie Semmelknödel und Salzkartoffeln	

Saisonal unabhängig:

<b>Braten von der Rehkeule</b>	26,20 €
eingelegt in Kräuter der Provence an mediterranem Gemüse mit einer Steinpilzsauce und gebackenen Meersalzkartoffeln	

b.) Schwein – auf Wunsch vom Susländer Schwein, 2 € Aufpreis p.P.:**Schweinemedallions mit einer Tomaten-Senf-Kräuterkruste**

umlegt mit geschwenktem Pfannengemüse 23,60 €  
mit hausgemachten Spätzle und feiner Portweinsauce

**Schweinenacknbraten saftig gefüllt mit Backpflaumen** 25,60 €

an eigener Bratensauce, dazu servieren wir Speckböhnchen  
Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten

c.) Rind**3 gebratene Medallions vom Rinderfilet** 27,80 €

2 Medallions mit Steinpilzkruste auf dem Teller angerichtet  
dazu reichen wir frisches Marktgemüse, Salzkartoffeln, Kroketten  
und eine Kräuterjus  
1 Medallion wird frisch nachgereicht

**Gallowaybraten aus hiesiger Zucht frisch aus dem Ofen** 26,80 €

an eigener Sauce serviert mit glasierten Möhrchen,  
Mandelbrokkoli und gebratenen Champignons  
sowie sahnigem Kartoffelgratin und Kroketten

d.) Fisch**Fischplatte:** 23,70 €

Lachsfilet unter einer bunten Pfefferhaube gebacken  
Steinbeißer mit Krabbenkruste und  
gebratenes Schollenfilet in Eihülle serviert  
an gebratenem Gemüse mit Erbsenpüree und Butterkartoffeln  
dazu reichen wir Dillsauce und zerlassene Butter

**- Weitere Fisch-Gerichte auf Anfrage -**

e.) Geflügel:

**Brust der Barbarieente zart gebraten** 24,20 €

an ihrer Sauce garniert mit Calvados-Apfelspalten  
dazu reichen wir

- im Sommer mediterranes Gemüse
- im Winter Wirsing in Rahm und Rosenkohl  
sowie Herzogin- und Salzkartoffeln

**Gutsherrenteller: Perlhuhnbrust mit Honig glasiert** 26,30 €

**Hähnchenbrust gegrillt und Entenbrust zart rosa**  
an fruchtiger Pflaumen-Preiselbeersauce, Macaire-Kartoffeln  
Kroketten und buntem geschwenktem Gemüse:  
Blumenkohl, Möhrchen, Kohlrabi und Bohnen

g.) Fleisch-Kombinationen

**Rinder- und Schweinebraten** 23,20 €

mit Erbsen und Wurzeln, Blumenkohl unter Hollandaise  
Salzkartoffeln und Kroketten  
dazu reichen wir eine feine Bratensauce

**Dialog von Schweinefilet mit Senf-Kräuter-Marinade  
und Putenbrust unter einer Mandelkruste** 23,70 €

mit fein abgeschmeckter Cognac-Jus  
Marktgemüse auf Platten angerichtet  
sowie Salzkartoffeln und Kroketten

**- Fortsetzung Fleischkombinationen –****Dammdorfer Filetteller**

mit buntem geschwenktem Gemüse:

Blumenkohl, Möhrchen, Kohlrabi und Bohnen

dazu Kroketten, Salzkartoffeln und feine Rahmsauce

- mit Medaillons von Rind, Schwein und Pute 27,50 €
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lammlachs 27,50 €
- mit Medaillons von Rind, Pute und Lammlachs 27,50 €
- mit Medaillons von Schwein, Pute und Lammlachs 26,50 €

**Filets von Rind und Schwein im Ganzen gebraten** 26,20 €

garniert mit gebratenen Champignons

dazu reichen wir eine Pfeffer-Zwiebel-Sauce mit Cognac verfeinert

Gemüseplatten, Kroketten und sahniges Kartoffelgratin

**Kombination von Rehkeule und Schweinefilet** 26,50 €

mit Bohnenbündchen und gebratenen frischen Champignons

dazu reichen wir gratiniertes Gemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

sowie eine Madeirasauce

\* im Winter mit Preiselbeerbirne

\* im Sommer mit Pfirsich-Chutney

**Dialog von Gallowaybraten und Susländer Schweinefilet** 27,50 €

an feinen Rosé-Champignons mit kräftiger Bratensauce

dazu servieren wir bunte Gemüseplatten, Salz- und Herzoginkartoffeln

**Kombination von Rinderfilet und Perlhuhnbrust** 26,50 €

mit feiner Madeirasauce, gebratenen Austernpilzen

gratiniertem Gemüse, Kartoffelgratin und Kroketten

h.) Heimwehküche:

<b>Bunter Mehlbüdel nach Dithmarscher Rezept</b> gefüllt mit Backpflaumen dazu reichen wir Kochwurst, Schweinebacke und Senf sowie heiße Kirschen, Zucker und Zimt anschließend gibt es Salzkartoffeln mit Senfsauce	18,40 €
<b>Hausgemachte Roulade</b> vom Holsteiner Rind nach Großmutter's Art mit Rotkohl, Bohnen und Salzkartoffeln	20,00 €
<b>Original Königsberger Klopse</b> Salzkartoffeln, Rote Bete	17,50 €
<b>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> dazu Salzkartoffeln, Bouillongemüse und Rote Bete <u>Alternative: Tafelspitz vom Galloway:</u> 2,40 € p.P. Aufpreis	23,20 €
<b>Scheiben von Roastbeef und Kasseler (kalt)</b> mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln	19,00 €
<b>Scheiben von Roastbeef und Sauerfleisch (kalt)</b> mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln	19,00 €
<b>Scheiben von Sauerfleisch und Kasseler (kalt)</b> mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln	18,00 €
<i>Das Original aus Schleswig-Holstein:</i>	
* <b>Birnen, Bohnen und Speck</b> mit Salzkartoffeln (nur in der Herbstsaison)	16,50 €
* <b>Rübenmus</b> mit Kasseler'nacken und Kochwurst (im Herbst)	16,80 €
* <b>Grünkohl mit süßen und Röst-Kartoffeln</b> Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke (natürlich nur zur Frostzeit)	19,00 €

*\* vorweg reichen wir Ihnen Brötchen und Schmalz nach Art des Hauses*



**Vegan und Vegetarisch**

<b>Vegan: Kokos-Möhrrchensuppe</b> mit geröstetem hausgebackenem Brot	5,80 €
<b>Vegan: Gemüse-Curry</b> fein abgeschmeckt mit Soja und Ingwer dazu reichen wir Basmatireis	15,00 €
<b>Vegan: Tomaten-Paprika-Ragout</b> <b>mit gebratenem Tofu-Spieß</b> und hausgemachtem Nuss-Pesto	16,00 €
<b>Tofu in Honig-Nuss-Kruste gebacken</b> an Blattsalaten serviert, dazu reichen wir Pfannenbrot und ein Kartoffel-Kräuter-Dressing <b>Vegan: ohne Honig</b>	15,00 €
<b>Spieß mit Fetawürfeln im Zucchini-mantel</b> auf fruchtigem Tomatenragout mit Basmatireis	15,50 €
<b>Pikantes Sellerieschnitzel</b> angerichtet auf Kartoffelschnee mit Petersiliensauce	15,00 €
<b>Blätterteigschälchen</b> gefüllt mit feinem Gemüseragout, serviert am Salatbouquet ...	16,00 €
<u>Dessert:</u>	
<b>vegan: Bunter Früchtespieß mit frischer Minze</b> serviert mit Brombeersauce	6,50 €
<b>vegan: Geeister Obstsalat</b> serviert mit Cassis-Sorbet und hausgemachtem Erdbeermark	6,50 €

**Desserts:**

<b>Mövenpick Vanilleeis</b> mit heißen Kirschen	6,60 €
mit heißen Himbeeren	7,30 €
<b>Hausgemachte Rote Grütze mit Mövenpick Vanilleeis und Sahne</b>	6,60 €
<b>Omas handgemachter Zitronenpudding</b>	5,90 €
mit leicht geschlagener Sahne und Knusperwaffel	
<b>Warme Beerenauslese</b>	7,40 €
an 2 Kugeln Schöller Haselnuss-Eis im Biskuitmantel	
<b>Variation von weißer und brauner Mousse au Chocolat</b>	6,90 €
mit Johannisbeersauce und Vanilleschaum	
<b>Apfelschaum an feinem Rahm-Karamell-Parfait</b>	6,40 €
mit Himbeermark	
<b>Schoko-Dreierlei mit Mövenpick Schokoladeneis</b>	7,50 €
<b>hausgemachtem Schoko-Parfait und Mousse au Chocolat</b>	
serviert an flambierten Rum-Kakis mit frischem Pfeffer	
<b>Weißwein-Schaumcrème im Glas serviert</b>	6,20 €
unter hausgemachter Orangensauce	
<b>vegan: Geeister Obstsalat</b> serviert mit Cassis-Sorbet	6,50 €
und hausgemachtem Erdbeermark	
<b>vegan: Bunter Früchtespieß mit frischer Minze</b>	6,50 €
serviert mit Brombeersauce	
<b>Gekühltes Limetten-Soufflé</b> mit leicht geschlagener Sahne	6,20 €
<b>Dessert-Variation auf dem Teller angerichtet:</b>	10,00 €
Brombeer-Joghurt-Mousse, Mokka-Parfait und Mövenpick Vanille-Eis	
auf einem Erdbeerspiegel angerichtet	
dazu reichen wir eine hausgemachte Knusperwaffel	
<b>Kleines Dessertbuffet mit</b>	11,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat mit frischer Minze	
Spiegel mit Mousse-Variationen, Weinschaumspise	
Mövenpick Vanille-Eis mit Schokoladensauce	

**Kleines Buffet für kleine Gruppen** - ab 15 Erwachsenen -

**Kraftbrühe vom Galloway**

mit frischem Gemüse und Fleischwürfelchen  
- am Tisch serviert -

**Vorspeisen und Salate**

Bunter Matjessalat, Blattsalat, Tomatensalat, Rohkostplatte  
und 2'erlei Dressings

**Kleine Vesperplatte** mit Katenschinken auf Melone, rosa Roastbeef und  
Scheiben von der Entenbrust

**Platte mit Räucherlachs, Forellenfilets**

mit Sahne-Meerrettich und einem Dill-Senf-Honig-Dressing

Brotauswahl und Butter

**Hauptgerichte**

**Schweinefilet im Ganzen gebraten**

auf Champignons mit Cognac-Sauce, dazu Kartoffelgratin

**Feine Gemüse-Auswahl**

**Lachsfilet mit einer Kräuterkruste**

auf Gemüse-Ragout angerichtet  
dazu Basmatireis

**Desserts**

**Mousse au chocolat**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

p.P. 32,00 €

es werden mind. 15 Erwachsene abgerechnet

### **Unser Brunchbuffet**

*Kaffee, Kaffee Hag, Tee, Schokolade  
große Brot-, Brötchenauswahl  
verschiedene Margarinesorten und Butter  
Marmelade, Honig und Nutella  
Cornflakes, Früchte-Müsli und Honey-Loops  
Speisequark, Frucht-Quarkspeise, Früchtejoghurt, frische Vollmilch*

### **Fruchtige Tomatencremesuppe - auf Wunsch am Tisch serviert –**

Bunte Käseauswahl mit Obst garniert

Schön garnierte Vesperplatte  
mit Holsteiner Katenschinken, Katenrauchmettwurst,  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladendipp  
Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets  
mit Meerrettichsahne, Matjessalat und Shrimpscocktail

Rührei mit Schinkenstreifen, gekochte Eier  
Spiegeleier oder Omelette – auch mit gebratenem Speck

Salatauswahl Tomaten-, Gurken- und Blattsalat  
Gemischte Rohkostplatte mit hausgemachten Dressings und Dippis

Putensteaks mit Sesam  
auf Tomaten-Sahnesauce angerichtet  
Kleine Schweinemedallions  
auf gebratenen Champignons und Zwiebeln mit Pfeffersauce

Gebratenes Lachsfilet auf einem Gemüsebett  
mit einer frischen Sauce aus Safran und Frühlingszwiebeln  
Kartoffelgratin, Paprika-Basmatireis und Gemüseauswahl  
Pilz-Bandnudel-Pfanne

Hausgemachte Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce  
Vanille-Creme auf Apfelspalten  
Joghurt-Mandarinen-Mousse

30,00 € p.P. (ab 30 Erwachsenen \*)  
*(32,50 € p.P. ohne kursiv gedruckten Frühstücksteil)*

\* Bei weniger Personen besteht ggf. die Möglichkeit, ein öffentliches Brunchbuffet zu veranstalten und separat zu sitzen.

### **Lunchbuffet**

Feine Gemüsesuppe mit Hühnchenfleisch  
und hausgemachten Mehlklößchen

**oder**

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Fischplatte mit Räucherlachs und hausgebeiztem Graved Lachs  
geräucherten Forellenfilets, Shrimpscocktail und Matjesvariationen  
dazu reichen wir Honig-Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Feine Vesperplatte reich garniert  
mit Holsteiner Katenschinken, rosa gebratenem Roastbeef  
und feine Rinder-Hackbällchen mit Dipps

Kleines Salatbuffet mit  
hausgemachten Salaten und Dressings,  
z.B. Tomatensalat, Gurken-Dillsalat, Blattsalate, Eiersalat

Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

Gebackenes Lachsfilet unter einer bunten Pfefferhaube  
angerichtet auf Schalotten-Kräutersauce  
Putensteaks überbacken mit Tomate-Mozzarella an einer Lauchsauce  
Schweinefilet im Ganzen gebraten auf einer Frischkäsesauce mit Pilzen  
Dazu gebratenes Wokgemüse, sahniges Kartoffelgratin  
und eine Lauch-Zwiebel-Quiche

Pfirsich-Mascarpone-Tirami Sù (alkoholfrei)  
Schoko-Sahnepudding mit Vanillesauce

**ab 30 Erwachsenen** 35,50 € p.P.

### **Unser holsteinisches Buffet**

Holsteiner klare Kartoffelbouillon  
mit Würfelchen vom Galloway und frischem Gemüse

**oder**

Kraftbrühe vom Galloway  
mit Einlage von Gemüse und Fleischwürfelchen

\* \*

Holsteiner Katenschinken, Dammdorfer Sauerfleisch  
rosa Roastbeef mit Remouladensauce  
hausgebackenes Brot mit Schmalz

\* \* \*

Hausgebeizter Gravedlachs mit Honig-Senf-Dillsauce  
Räucherfischplatte mit Lachs und Makrele

\*

Gemüsestrudel

\* \* \*

Würzige Käseauswahl international und regional  
Rohkostplatte und Blattsalate mit 2'erlei Dressings  
Dill-Gurkensalat, Apfel-Karottensalat  
Matjesfilets nach Hausfrauen Art  
Brot- und Brötchenauswahl \* Butter

\* \* \*

Dorschfilet in der Eihülle gebraten mit Senfsauce und Kartoffeln

\* \* \*

Schweinemedallions aus der Pfanne, Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln

\*

Zwiebel-Rostbraten vom Rind mit Dunkelbiersauce

**oder**

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce, Speckböhnchen, Rosmarinkartoffeln

**oder**

Tafelspitz vom Galloway mit Meerrettichsauce  
Rote Bete, Bouillongemüse und Salzkartoffeln

\* \* \*

Rote Grütze und Apfelkompott mit Vanillesauce  
Omas Zitronenpudding

**ab 30 Erwachsenen**

37,30 € p.P. mit Zwiebel-Rostbraten

38,40 € p.P. mit Lammkeule

40,40 € p.P. mit Tafelspitz

## Festliches Galabuffet

Cremesuppe von der Poularde mit jungen Erbsen  
serviert mit gebratener Garnele am Zitronenspieß

\* \* \*

Cocktail-Auswahl von  
Krebsfleisch, Geflügel mit Spargel und Avocado-Ei

Platte mit verschiedenen Schinkenspezialitäten: Holsteiner Katen-, Parma- und  
Kochschinken verschieden garniert

Aus der heißen Pfanne kalt aufs Buffet:  
Roastbeef und Entenbrust rosa gebraten, gefüllte Poulardenbrüstchen  
und glasierte Schweinefiletroulade mit feiner Farce

Verschiedene Räucherfischspezialitäten auf der Spiegelplatte mit  
Hausgemachtem Graved Lachs  
geräucherter Makrele und Thunfisch-Eisalat

Hausgemachte Dipps, Dressings und Salatsaucen  
Aus dem Dammdorfer Backofen:  
Helles Brot, würziges Zwiebel-, fruchtiges Tomaten-Brot

### Warmer Teil:

Medaillons vom Rinderfilet mit einer Cognac-Pfeffersauce  
Gebackene Perlhuhnbrust mit Sauce Diable (Weißwein-Tomate)  
Schweinefilet im Ganzen auf einem Paprika-Champignon-Ragout  
Ganzer Lachs in Salzkruste

Bunte Auswahl an gebratenem Gemüse, sahnigem Kartoffelgratin  
Butter-Basmatireis

\* \* \*

Feine und regionale Käsesorten mit Laugengebäck und Obst angerichtet  
Dessertspiegel mit Roter Grütze und Vanillesauce, Mousse von weißer und  
brauner Schokolade, herber Pharisäercreme sowie unserem Schwarzwälder  
Traum: Vanille-Rumkirsch-Creme mit Schoko-Topping

**ab 30 Erwachsenen 55,00 € p.P.**

## **Großes Mediterranes Buffet**

### **Mailänder Tomatensuppe**

mit Amarettosahne

oder

### **Zucchinicremesuppe**

mit frisch geriebenem Parmesan abgeschmeckt

**Kalte Vorspeisen:** Antipasti-Platte mit Paprika, Zwiebeln,  
Zucchini, Champignons und Karotten  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Parmaschinken mit Melone und Feigen  
Auberginentaler mit Tomatenpesto

**Salate:** Nizza-Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln, Eisbergsalat  
Hirtensalat mit Feta, Oliven und Pepperoni

### **Ciabatta und andere Brot- und Brötchenspezialitäten sowie Butter**

#### **Warme Gerichte:**

Geschwenkte Fettuccine mit getrockneten Tomaten, dazu  
Tomatensauce und Pilzragout  
Kleine Schweineschnitzel in Salbeibutter gebraten  
Gegrillte Hühnchenbrust mit Paprika, Tomate und Majoran  
Doradenfilets mit Kräuterreis auf Pesto und Parmesan  
Gambas mit Knoblauchcreme  
Ratatouille-Gemüse aus dem Wok  
Rosmarin-Kartoffelspalten mit Pinienkernen

**Desserts:** Hausgemachtes Tiramisu  
Weiße Mokka-Mousse mit Karamellsauce  
Käseauswahl mit Obst garniert

**ab 30 Erwachsenen** 44,50 € pro Person



## **Kleines Mediterranes Buffet**

### **Mailänder Tomatensuppe** mit Amarettosahne

**Kalte Vorspeisen:** Antipasti-Platte mit Paprika, Zwiebeln,  
Zucchini, Champignons und Karotten  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Auberginentaler mit Tomatenpesto

**Salate:** Nizza-Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln, Eisbergsalat  
Hirtensalat mit Feta, Oliven und Pepperoni

### **Ciabatta und andere Brot- und Brötchenspezialitäten sowie Butter**

#### **Warme Gerichte:**

Geschwenkte Fettuccine mit getrockneten Tomaten, dazu  
Gorgonzolasauce und Pilzragout  
Frische Lasagne mit reinem Rinderhack  
Medaillons vom Schweinefilet auf Pesto und Parmesan  
Lachsfilet unter einer Olivenkruste  
Ratatouille-Gemüse aus dem Wok  
sahniges Kartoffelgratin

**Desserts:** Hausgemachtes Tiramisù  
Zabaione - Weinschaumcreme  
Kleine Käseauswahl mit Obst garniert

**ab 30 Erwachsenen** 39,50 € pro Person

## **Winterliches Buffet** von November - Februar

Cremesüppchen vom Pfifferling  
mit Croûtons  
oder  
Cremesüppchen vom Brokkoli  
mit gebackenen Mandeln und Sahnetupfer

### Vorspeisen:

Vesperplatte von Wild- und Geflügelaufschnitt  
mit Damwild, Entenbrust und Perlhuhn  
an Preiselbeersahne und Meerrettich  
Holsteiner Katenschinken und  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

Verschiedene Räucherfischspezialitäten  
auf der Spiegelplatte mit hausgebeiztem Graved Lachs

### Salate:

Winterliche Blattsalate mit Walnüssen und Himbeerdressing  
Curry-Geflügelsalat, Ananas-Weißkohlsalate  
Champignonsalat mit Kresse und Zwiebeln

Auswahl an Brot- und Brötchensorten mit Butter

### Warme Gerichte:

Schweinefilets im Ganzen gebraten mit Backpflaumen gefüllt  
Putensteaks unter einer Haselnusskruste  
Lachsfilet mit leichter Pfefferkruste auf Schmorgemüse mit Kräutersauce  
Damwildbraten frisch aus dem Ofen  
Gemüseauswahl für kalte Tage  
Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

### Desserts:

Bunte Käseauswahl mit frischen Früchten garniert  
Bratäpfel gefüllt mit Marzipan, Rosinen und Vanillesauce  
Großer Hans mit warmen Kirschen  
Zimtcreme auf Pflaumen

ab 30 Erwachsenen: 41,00 € p. P.

**Als Begleitung zum Aperitif empfehlen wir Canapés oder Fingerfood** (Preise verstehen sich pro Stück)

a.) Auf Schwarzbrot und Landbrot individuell zusammen gestellt

Diverse Schnittkäsesorten sowie Weichkäse	2,10 €
Burgunderschinken	2,50 €
Katenschinken	2,50 €
Parmaschinken mit Rauke gefüllt	2,95 €
Rührei mit Räucheraal	2,95 €
Tournedos vom Schwein	2,95 €
Scheiben von der Barbarieentenbrust	2,95 €

b.) Auf Weißbrot individuell zusammen gestellt

Hähnchenbrustscheiben	2,20 €
Gravedlachs	2,20 €
Räucherlachs	2,60 €
Entenbruststreifen	2,60 €
Roastbeef von der Holsteiner Färs	3,00 €

**5 gemischte Canapés:** 14,30 €

Die Menge der Canapés sollte man auf die Dauer des Empfangs abstimmen.  
15-30 Minuten 2-3 pro Person, 30-60 Minuten 4-5 pro Person

**Fingerfood warm:**

Pflaumen im Speckmantel  
Kleine Lauch-Quiche mit Crème fraîche  
Garnelen-Spieß mit Dipp  
Puten-Saté mit Sesam  
Blätterteig-Roulade mit Krabben  
Feigen mit Ziegenkäse und Honig gebacken

**Fingerfood kalt:**

Gekühltes Melonen-Gurken-Süppchen im Schluckglas  
Parmaschinken mit Melone  
Tomate-Mozzarella-Spieß  
Scheiben von Kräuter-Crêpe-Lachsroulade  
Kleine Käsehappen mit Obst garniert  
Spieße mit mariniertem Anti Pasti-Gemüse  
Geräucherter Forellensalat in Dill-Schmand auf dem Portionslöffel  
Spieß mit rosa Entenbrust und Sellerie-Mandarine  
Scheibe vom rosa Roastbeef mit Rauke gefüllt  
Röschen vom Holsteiner Katenschinken

**Gemischtes Fingerfood, 5 Stk. pro Person: 9,80 €**

Treffen Sie Ihre Auswahl, pro Sorte mind. 20 Stück

**Wünschen Sie bei Ihrer Feier einen kleinen Mitternachtsimbiss?**

Hier einige Vorschläge (Preise pro Person):

<b>Matjesröllchen</b> auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	4,70 €
<b>Hausgemachtes Schmalz</b> und Kräuterkäse mit gemischtem Brot	5,20 €
<b>Hausgemachte deftige Gulaschsuppe</b> mit Baguette	7,00 €
<b>Pikante Räucherfischhäppchen</b> mit Räucherlachs, Makrele, Räucheraal und Rollmöpsen	14,50 €
<b>Käsebuffet</b> mit verschiedenen internationalen und regionalen Käsesorten Partybrötchen und Baguette	16,00 €
<b>Herzhafter Snack als Buffet:</b> * Hausgemachte Frikadellen mit Senf * Katenschinken mit Schwarzbrot * Käsewürfel und Fischkäse * Matjessalat * Schieferplatte mit Schmalz und Zwiebeln	

**Hausgebackene Blechkuchen**

	Stück mit Sahne	Blech
<b>Kirschstreuselkuchen</b>	€ 3,50	€ 37,00
<b>Apfelkuchen</b>	€ 3,50	€ 37,00
<b>Zitronenkuchen</b>	€ 3,00	€ 35,00
<b>Mandelkuchen</b>	€ 3,50	€ 37,00

**Hausbackene Torten**

pro Torte

<b>Käsekuchen mit Rosinen</b>	€ 37,00
<b>Käsekuchen mit Kirschen</b>	€ 37,00
<b>Torta Patrona (Schokokuchen mit echtem Rum)</b>	€ 37,00
<b>Biskuitrolle</b> mit Zitrone, Schoko oder Himbeer	€ 37,00
<u>glutenfrei</u> : <b>Saftiger Kartoffelkuchen</b> mit Schokoladenüberzug	€ 37,00

**Kuchen und Torten von unserer Landfrau**

<b>Marzipan-Nuss</b>	€ 46,00
<b>Marzipan-Mohn</b> mit Preiselbeersahne	€ 46,00
<b>Schoko-Birne</b>	€ 46,00
<b>Schmand-Torte</b> belegt mit:	€ 46,00
<b>Himbeer, Heidelbeer oder Mandarinen</b>	
<b>Stachelbeer-Baiser</b>	€ 46,00
<b>Schwarzwälder-Kirsch</b> ohne Alkohol	€ 46,00

**Blechkuchen:**

pro Blech

<b>Buttermilchkuchen</b>	€ 35,00
<b>Russischer Zupfkuchen</b>	€ 37,00
<b>Quarkstreuselkuchen</b>	€ 37,00

Bei **externer Anlieferung von Kuchen und Torten** stellen wir Geschirr, Besteck, Servietten zur Verfügung und sorgen für Service und Reinigung der Geschirrtteile. Hierfür stellen wir 2,40 € p.P. Servicepauschale in Rechnung.