Ihre Feier

im Flair Hotel Neeth

„Ankommen und sich wohlfühlen“

Flair Hotel Neeth

Preetzer Str. 1-3
24211 Lehmkuhlen OT Dammdorf

Telefon: (0 43 42) 8 23 74
Telefax: (0 43 42) 8 47 49
E-Mail: info@neeth.de
www.neeth.de

Veranstaltungen und Feiern

im Flair Hotel Neeth

Liebe Gäste,

nachfolgend finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge, die wir liebevoll für Sie zusammengestellt haben. Wir hoffen sehr, dass wir mit dieser Auswahl Ihren Geschmack treffen.

Für genaue Absprachen und weitere Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Unsere großzügigen, stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten, unser zuvorkommender Service, sowie unsere regionale und qualitativ hochwertige Küche sind unsere Garantie für das Gelingen Ihrer Festlichkeit.

Bei uns haben Sie die Möglichkeit Ihre Hochzeit, die Konfirmation, eine Taufe, den Geburtstag, das Betriebsfest oder einen anderen Anlass im idealen Rahmen zu feiern.

Wir nehmen uns gerne die Zeit, um Sie individuell zu beraten und mit Ihnen den reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu besprechen.

Unser größter Wunsch ist es, Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag in unserem Hause zu gestalten. Ganz nach dem Motto: **Wir verwöhnen, Sie genießen!**

Ihr Team vom Flair Hotel Neeth

Inhalt

Wichtige Informationen 4
Unsere Menüvorschläge 5
Menü-Bausteine 8
Buffets 17
Fingerfood und Kleinigkeiten 24
Hochzeit im Grünen 27
Hochzeitsarrangements 28
Dienstleister-Empfehlungen 30
AGBs 31

Menüauswahl

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Sie möchten einzelne Menügänge tauschen oder ergänzen, gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein und besprechen alle Möglichkeiten mit unserem Küchenchef. Die Preise werden entsprechend angepasst. Die meisten Menüs können für ca. 75 Personen serviert werden.

Buffets

Die angegebenen Preise gelten in der Regel für 30 Personen bzw. wie angegeben. Sollten Sie zu einem Buffet weniger Gäste einladen, sprechen Sie uns gerne an. Gemeinsam werden wir genau das Richtige für Sie finden.

Bitte beachten Sie, dass wir die Preise je nach Marktlage oder Saison gegebenenfalls anpassen.

Brunch

Auf unserer Homepage **www.neeth.de** finden Sie unsere öffentlichen Brunch-Termine. Möchten Sie während des Brunchs mit Ihren Gästen etwas mehr Privatsphäre genießen, reservieren wir Ihnen ab 14 Personen gerne einen separaten Raum.

Feiern

Für Ihre Feier über Tag stehen Ihnen die gebuchten Räumlichkeiten
von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr zur Verfügung.

Für Abendveranstaltungen reservieren wir die Räume flexibel nach Verfügbarkeit.

Um das Arbeitszeitgesetz einhalten zu können, gehen die Veranstaltungen bis maximal 03:00 Uhr.
Ab 24:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von 100 Euro pro Stunde.
Für abendliche Feiern mit Tanz bieten wir ausschließlich Pauschalangebote an, die inhaltlich an Ihre Bedürfnisse angepasst werden können.

Bei externer Anlieferung von Kuchen und Torten berechnen wir eine Servicepauschale für Geschirrteile und Reinigung von 2,40 Euro/Person

Flair-Menü

Cremesüppchen von der Paprika
serviert mit knusprigen Croûtons und Sahnetupfer
***
Dialog von Schweinefilet mit einer 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

3-Gang Menü: 36,00 €

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: 39,90 €
(ohne Vorspeise)

4-Gang-Menü: 47,20 €

Menü „Michael“

Tomatisierte Kraftbrühe vom Galloway
serviert mit Erbsenschoten
und Grießklößchen

***

Kleines gebratenes Filet vom Zander auf Friséesalat
serviert mit einer Dill-Schmandsauce
und Baguette

***

Zitronen-Sorbet
mit Prosecco Treviso Vino Frizzante

***

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

***

Weißwein-Schaumcrème
im Stielglas
unter hausgemachter Orangensauce

3-Gang-Menü: 39,00 €
(ohne Ravioli und Sorbet)

5-Gang-Menü: 52,00 €

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-Pfannenbrot
***
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-Gang-Menü ohne Salat: 42,10 €

4-Gang-Menü mit Salat: 49,70 €

Das Menü aus Großmutters 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
sowie Salz- und Herzoginkartoffeln
***
Omas selbstgemachter Zitronenpudding
mit leicht geschlagener Sahne und Knusperwaffel

3-Gang-Menü: 40,00 €

Es war noch nicht das richtige für Sie dabei?!

Dann stellen Sie sich gerne Ihr Wunsch-Menü zusammen.

Auf den folgenden Seiten
finden Sie einzelne Komponenten für Ihr perfektes Menü.

Vorspeisen

Salate:

Feine Salatauswahl mit Ziegenfrischkäse im Nussmantel **8,90 €**
dazu ein Honig-Dressing und Baguette

Kleiner Salatteller mit Feldsalat und Cherrytomaten **6,70 €**
serviert mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette und Baguette

Streifen vom rosa gebratenen Wildschweinrücken **9,10 €**
serviert an Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing, glasierten Weintrauben
und Nuss-Pfannenbrot

Gebratenes Filet vom Zander auf Friséesalat **8,90 €**
serviert mit einer Dill-Schmandsauce und Baguette

Diverses

Scheiben von Holsteiner Katenschinken **8,90 €**
auf zwei Melonenschiffchen an Honig-Feigenschaum

Dialog von Räucherlachs und hausgebeiztem Gravedlachs **10,00 €**
an kleiner Salatauswahl mit Honig-Dillsauce, Toast und Butter

Tartar vom Lachs auf einem Pumpernickeltaler **8,40 €**
verfeinert mit Sesamöl und Ingwer an Feldsalat

Hausgebackenes Tomaten- und Meersalzbrot **5,80 €**
mit Oliven-Frischkäse-Dipp und Tomaten-Zwiebel-Salsa

Roulade von Kräutercrêpe und geräuchertem Lachs **8,80 €**
mit Crème fraîche angerichtet am Salatbouquet

Gemischter Vorspeisenteller **8,40 €**
mit Räucherlachs, mariniertem Antipasti-Gemüse
dazu servieren wir Lauch-Quiche und Pfannenbrot aus dem Dammdorfer Ofen

Ab 20 Personen
Kleine Tapasplatten **10,00 €**
mit Feigen im Speckmantel, Scheiben von der Roulade aus Kräutercrêpe und Räucherlachs
dazu mariniertes Antipasti-Gemüse im Gläschen, Salsa und Olivendipp
sowie hausgebackenes 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* **5,60 €**
mit frischem Gemüsewürfeln und Gallowayfleisch

Mailänder Tomatencremesuppe* Vegetarisch **5,60 €**
mit Amarettosahne

Zucchinicremesuppe* **5,60 €**
mit frisch geriebenem Parmesan und Sahnehaube

Feine Cremesuppe von der Erbse* Vegetarisch **5,60 €**
mit Crème fraîche abgeschmeckt, serviert mit Croûtons

In der Spargelsaison
Spargelcremesuppe **Saisonpreis**
mit Einlage von Fleischklößchen und Spargelstücken

Cremesüppchen von der Paprika Vegetarisch **6,10 €**
serviert mit knusprigen Croûtons und Sahnetupfer

Cremesuppe von frischen Champignons Vegetarisch **5,70 €**
mit fein gehackten Pilzstückchen und Kresse

Nur zur Herbstzeit
Kürbiscremesuppe mit Croûtons **Saisonpreis**
und Streifen vom Holsteiner Schinken

Oktober - Februar
Cremesüppchen vom Wild* **Saisonpreis**
mit Pfifferlingen und Sahnehaube

Hühnersuppe nach Dammdorfer Art* **6,10 €**
Kraftbrühe von Huhn und Gemüse mit Mehlklößchen

Tomatisierte Kraftbrühe vom Galloway* **5,60 €**
serviert mit Erbsenschoten und Grießklößchen

Feine Consommé von Steinpilzen **6,80 €**
mit Lauchstreifchen und Blätterteigflottants

Möhren-Ingwer-Süppchen* Vegan **6,50 €**
mit hausgemachtem Meersalzbrot

Kokos-Möhrchensuppe Vegan **7,00 €**
mit geröstetem, hausgebackenem Brot

Zwischengerichte

Himbeersorbet – alkoholfrei – **5,80 €**

Zitronensorbet mit Prosecco Valdobbiadene **6,80 €**

Hauptgänge

Wildgerichte

von Oktober bis Februar aus den heimischen Wäldern:

Braten vom heimischen Damwild **26,00 €**
mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne, Rot- und Rosenkohl
dazu Salzkartoffeln und Kroketten, Wildpreiselbeeren

Wildschweinbraten nach „Förster Art" aus der Region **26,20 €**
mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne, Rot- und Rosenkohl
dazu Salzkartoffeln und Kroketten, Wildpreiselbeeren

Rehkeule nach Dammdorfer Art **27,00 €**
dazu Rot- und Rosenkohl, Bohnenbündchen, Pfifferlinge, Salzkartoffeln
Serviettenknödel und Birne mit Preiselbeeren

Dialog von zart rosa Entenbrust und Damwildbraten **28,30 €**
serviert mit Orangen- und Wildsauce, Gemüse der Saison
dazu reichen wir Preiselbeeren und gebratene Champignons sowie Semmelknödel und Salzkartoffeln

Saisonal unabhängig:

Braten von der Rehkeule **27,20 €**
eingelegt in Kräuter der Provence
an mediterranem Gemüse mit einer Steinpilzsauce und gebackenen Meersalzkartoffeln

Norddeutsches Schwein

Schweinemedaillons mit einer Tomaten-Senf-Kräuterkruste **26,60 €**
umlegt mit geschwenktem Pfannengemüse
mit hausgemachten Spätzle und feiner Portweinsauce

Schweinenackenbraten saftig gefüllt mit Backpflaumen **24,60 €**
an eigener Bratensauce
dazu servieren wir Speckböhnchen, Erbsen und Wurzeln
Salzkartoffeln und Kroketten

Rind

Drei gebratene Medaillons vom Rinderfilet **28,80 €**
zwei Medaillons mit Steinpilzkruste auf dem Teller angerichtet
dazu reichen wir frisches Marktgemüse, Salzkartoffeln, Kroketten und eine Kräuterjus
– ein Medaillon wird frisch nachgereicht –

Gallowaybraten aus hiesiger Zucht frisch aus dem Ofen **27,80 €**
an eigener Sauce, serviert mit glasierten Möhrchen, Mandelbrokkoli und gebratenen Champignons
sowie sahnigem Kartoffelgratin und Kroketten

Fisch

Fischplatte **25,70 €**
- 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 Fischgerichte auf Anfrage -

Geflügel

Brust der Barbarieente zart gebraten **25,20 €**
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: **27,30 €**
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

Fleisch-Kombinationen

Rinder- und Schweinebraten **24,20 €**
mit Erbsen und Wurzeln, Blumenkohl unter Hollandaise
Salzkartoffeln und Kroketten
dazu reichen wir eine feine Bratensauce

Dialog von Schweinefilet mit Senf-Kräuter-Marinade **24,70 €**
und Putenbrust unter einer Mandelkruste
mit fein abgeschmeckter Cognac-Jus
Marktgemüse auf Platten angerichtet sowie Salzkartoffeln und Kroketten

Filets von Rind und Schwein im Ganzen gebraten **27,90 €**
garniert mit gebratenen Champignons
dazu reichen wir eine Pfeffer-Zwiebel-Sauce mit Cognac verfeinert
sowie Gemüseplatten, Kroketten und sahniges Kartoffelgratin

Dammdorfer Fileteller
mit buntem geschwenktem Gemüse: Blumenkohl, Möhrchen, Kohlrabi und Bohnen
dazu Kroketten, Salzkartoffeln und feine Rahmsauce
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Pute **28,50 €**
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lammlachs **30,80 €**
- mit Medaillons von Rind, Pute und Lammlachs **30,90 €**
- mit Medaillons von Schwein, Pute und Lammlachs **29,90 €**

Dialog von Gallowaybraten und norddeutschem Schweinefilet **27,50 €**
an feinen Rosé-Champignons mit kräftiger Bratensauce
bunte Gemüseplatten, Salz- und Herzoginkartoffeln

Kombination von Rinderfilet und Perlhuhnbrust **27,50 €**
mit feiner Madeirasauce, gebratenen Austernpilzen
gratiniertem Gemüse, Kartoffelgratin und Kroketten

Heimwehküche

Bunter Mehlbüdel nach Dithmarscher Rezept **19,40 €**
gefüllt mit Backpflaumen, dazu reichen wir Kochwurst, Schweinebacke und Senf
sowie heiße Kirschen, Zucker und Zimt
anschließend gibt es Salzkartoffeln mit Senfsauce

Hausgemachte Roulade **21,00 €**
vom Holsteiner Rind nach Großmutters Art mit Rotkohl, Bohnen und Salzkartoffeln

Original Königsberger Klopse **18,50 €**
mit Salzkartoffeln und Rote Beete

Tafelspitz mit Meerrettichsauce **24,20 €**
dazu Salzkartoffeln, Bouillongemüse und Rote Bete
Tafelspitz vom Galloway p.P. Aufpreis **2,40 €**

Scheiben von Roastbeef und Kasseler (kalt) **20,00 €**
mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

Scheiben von Roastbeef und Sauerfleisch (kalt) **20,00 €**
mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

Scheiben von Sauerfleisch und Kasseler (kalt) **19,00 €**
mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

Das Original aus Schleswig-Holstein – nur in der Herbstsaison
Birnen, Bohnen und Speck mit Salzkartoffeln **17,50 €**

Im Herbst
Rübenmus **17,80 €**
mit Kasselernacken und Kochwurst

Natürlich nur zur Frostzeit
Grünkohl **20,50 €**
mit süßen und Röstkartoffeln, Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke

Desserts

Vanilleeis
mit heißen Kirschen **7,10 €**
mit heißen Himbeeren **7,80 €**

Hausgemachte Rote Grütze **7,10 €**
mit Vanilleeis und Sahne

Warme Beerenauslese **7,90 €**
an zwei Kugeln Haselnusseis im Biskuitmantel

Apfelschaum an feinem Rahm-Karamell-Parfait **6,90 €**
mit Himbeermark

Weißwein-Schaumcrème **6,70 €**
im Glas serviert unter hausgemachter Orangensauce

Vegan
Geeister Obstsalat **7,00 €**
serviert mit Cassissorbet und hausgemachtem Erdbeermark

Vegan
Bunter Früchtespieß mit frischer Minze **7,00 €**
serviert mit Brombeersauce

Dessert-Variation **10,50 €**
auf dem Teller angerichtet: Brombeer-Joghurt-Mousse, Mokka-Parfait und Vanilleeis
auf einem Erdbeerspiegel, dazu reichen wir eine hausgemachte Knusperwaffel

Kleines Dessertbuffet **12,00 €**
Rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat mit frischer Minze, mit Mousse-Variationen
Weinschaumspeise, Vanille-Eis mit Schokoladensauce

Das Eis ist regional vom Hof Fulhreit.

Kleines Buffet

für Gruppen ab 15 Erwachsenen

Kraftbrühe vom Galloway
mit frischem Gemüse und Fleischwürfel – am Tisch serviert –

Vorspeisen und Salate

Bunter Matjessalat, Blattsalat, Tomatensalat, Rohkostplatte
und zweierlei Dressings

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

Platte mit Räucherlachs und 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. 33,50 €
es werden mind. 15 Erwachsene abgerechnet

Unser Brunchbuffet

Kaffee, Kaffee Hag, Tee, Schokolade

große Brot- und Brötchenauswahl
Margarine und Butter, Marmelade, Honig und vegane Schokocreme

Cornflakes, Früchte-Müsli, Schoko-Müsli und Honey-Loops
Speisequark, Frucht- Quarkspeise, Früchtejoghurt, frische Vollmilch

Fruchtige Tomatencremesuppe am Tisch serviert

Käseauswahl mit Obst garniert

Schön garnierte Vesperplatte mit Holsteiner Katenschinken, Katenrauchmettwurst
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladen-Dipp 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 Dipps

Putensteaks mit Sesam auf Tomaten-Sahnesauce angerichtet
Kleine Schweinemedaillons 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**

p. P. 31,50 €
ab 30 Erwachsenen

p. P. 34,00 €
ohne kursiv gedruckten Frühstücksteil

Lunchbuffet

Feine Gemüsesuppe
mit Hühnchenfleisch und hausgemachten Mehlklößchen
oder
Brokkolicremesuppe
mit gerösteten Mandeln

Fischplatte
mit Räucherlachs und hausgebeiztem Graved Lachs sowie 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
mit 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

p .P. 37,00 €
ab 30 Erwachsenen

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 und
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 zweierlei Dressings
Dill-Gurkensalat, Apfel- Karottensalat

Matjesfilets nach Hausfrauen Art
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Dorschfilet in der Eihülle gebraten mit Senfsauce und Kartoffeln

Schweinemedaillons aus der Pfanne mit 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

p. P. 38,80 €
mit Zwiebel-Rostbraten

p. P. 39,90 €
mit Lammkeule

p. P. 41,90 €
mit Tafelspitz

ab 30 Erwachsenen

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

Salate
Tomate–Mozzarella mit Basilikum, Parmaschinken mit Melone und Feigen
Auberginentaler mit Tomatenpesto
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 Tirami Sù,
Weiße Mokka-Mousse mit Karamellsauce

Käseauswahl
mit Obst garniert

p. P. 46,00 €
ab 30 Erwachsenen

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 Tirami Sù
Zabaione – Weinschaumcreme

Kleine Käseauswahl
mit Obst garniert

p. P. 41,00 €
ab 30 Erwachsenen

Winterliches Buffet

von November - Februar

Cremesüppchen vom Pfifferling
mit Croûtons
oder
Brokkolicremesuppe
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-Weißkohlsalat, 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
sahniges Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Desserts
Bratäpfel gefüllt mit Marzipan, Rosinen und Vanillesauce
Großer Hans mit warmen Kirschen, Zimtcreme auf Pflaumen

Bunte Käseauswahl
mit frischen Früchten garniert

p. P. 42,50 €
ab 30 Erwachsenen

Als Begleitung zum Aperitif empfehlen wir

Canapés oder Fingerfood

Preise verstehen sich pro Stück

Auf Schwarzbrot und Landbrot individuell zusammengestellt	
Diverse Schnittkäsesorten sowie Weichkäse	**2,60 €**
Burgunderschinken	**3,10 €**
Katenschinken	**3,10 €**
Parmaschinken mit Rauke gefüllt	**3,35 €**
Rührei mit Räucheraal	**3,35 €**
Tournedos vom Schwein	**3,35 €**
Scheiben von der Barbarieentenbrust	**3,35 €**

Auf Weißbrot individuell zusammen gestellt

Hähnchenbrustscheiben
Gravedlachs, Räucherlachs
Entenbruststreifen
Roastbeef von der Holsteiner Färse

5 gemischte Canapés

15,30 €

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 der Kräuter-Crêpe-Lachsroulade

Kleine Käsehappen mit Obst garniert

Spieße mit mariniertem Antipasti-Gemüse

Geräucherter Forellensalat in Dill-Schmand auf einem Portionslöffel

Spieß mit rosa Entenbrust und Sellerie-Mandarine

Scheibe vom rosa Roastbeef mit Rauke gefüllt

Röschen vom Holsteiner Katenschinken

Gemischtes Fingerfood
5 Stk. **p. P. 10,80 €**

Treffen Sie Ihre Auswahl, pro Sorte mind. 20 Stück

Wünschen Sie bei Ihrer Feier einen

kleinen Mitternachtsimbiss?

Preise pro Person

Matjesröllchen auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	**5,70 €**
Hausgemachtes Schmalz und Kräuterkäse mit gemischtem Brot	**5,70 €**
Hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Baguette	**7,50 €**
Pikante Räucherfischhäppchen mit Räucherlachs, Makrele, Räucheraal und Rollmöpsen	**15,00 €**

Käsebuffet

mit verschiedenen internationalen und regionalen Käsesorten

Partybrötchen und Baguette

16,50 €

Herzhafter Snack als Buffet

Hausgemachte Frikadellen mit Senf

Katenschinken mit Schwarzbrot

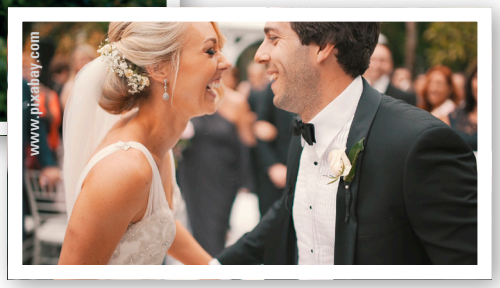
Käsewürfel und Frischkäse

Matjessalat

Schieferplatte mit Schmalz und Zwiebeln

9,50 €

Hochzeit im Grünen



Ja in der Holsteinischen Schweiz

Hochzeit feiern bei uns, heißt:
Wir verwöhnen, Sie genießen.

Sie möchten mit einer freien Trauung in unserem Garten starten oder mit einem Sekt-Empfang auf unserer Sonnenterrasse. Unser gut geschultes und freundliches Serviceteam bereitet Ihnen den perfekten Start in Ihren Traumtag. Lassen Sie sich zum Abend von unserer frischen und nachhaltigen Küche kulinarisch verwöhnen.

Ganz gleich, ob Sie ein Buffet wünschen oder ein Menü serviert bekommen möchten, in unserer Bankettkarte finden Sie eine große Auswahl von regionalen und saisonalen Speisen.

Unsere gemütlichen und geschmackvoll eingerichteten Zimmer laden zum Übernachten ein, so steht einer langen, ausgelassenen Feier nichts im Weg.

Für einen perfekten Abschluss genießen Sie nach einer schönen Feier, gemeinsam mit Ihren Gästen unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Eiern von unseren eigenen Hühnern.

Was für ein perfekter Start
in ein gemeinsames Leben.

Unsere Hochzeitsarrangements

Arrangement Flair

Empfang wahlweise mit Sekt
Orangensaft oder alkoholfreiem Vitamincocktail
***
3-Gang Flair-Menü
oder
Kleines Mediterranes Buffet
***
Getränkepauschale klein*
zwei korrespondierende Weine aus unserer Weinkarte
diverse Biersorten
Softdrinks
Kaffeespezialitäten und Tee
ein Digestif pro Person
***
Inklusive Raummiete
und exklusiver Nutzung unserer Sonnenterrasse
***
Ab 50 Gäste schenken wir dem Brautpaar die Übernachtung
***
Ermäßigung auf alle weiteren Zimmer im Hochzeits-Kontingent

p. P. 105,00 €
ab 50 Erwachsenen

p. P. 115,00 €
unter 50 Erwachsenen

* **Getränkepauschalen**
Bier vom Fass: Königs-Pilsner, Urstrom, Köstritzer, Erdinger Hefeweizen Dunkel, Kristall, Hefe und alkoholfrei.
zwei verschiede Weine aus unserer Weinkarte (mit * gekennzeichnet),
sowie unseren offenen Hausweine, Ohlig Sekt
Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee
Softdrinks: Coca Cola, Fanta, Sprite, Vitamalz, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale
Säfte: Apfel, Traube, Maracuja, Banane, Kirsche, Rhabarber, Orange

** enthält zusätzlich Longdrinks wie z.B. Havanna Cola, Tanqueray Gin Tonic, Absolut Wodka Orangensaft,
Shots wie Jägermeister, Jubiläums Aquavit, Williams Birne, Sambuca, Korn, Baileys, Averna, Ramazotti

Arrangement Emilie

Empfang mit Hugo oder Aperol Spritz
dazu reichen wir Sekt und Orangensaft
***
4 Gänge Menü
oder
Großes Mediterranes Buffet
***
Getränkepauschale groß**
korrespondierende Weine aus unserer Weinkarte
diverse Biersorten
Softdrinks
Kaffeespezialitäten und Tee
drei verschiedene Longdrinks
verschiedene Digestif zur Auswahl
***
Mitternachtsimbiss
***
Inklusive Raummiete
und exklusive Nutzung unserer Sonnenterrasse
***
Ab 50 Gäste schenken wir dem Brautpaar die Übernachtung
***
Ermäßigung auf alle weiteren Zimmer im Hochzeits-Kontingent

p. P. 139,00 €
ab 50 Erwachsenen

p. P. 149,00 €
unter 50 Erwachsenen

Dienstleister Empfehlungen:

Zu jeder perfekte Hochzeit, gehören auch perfekte Dienstleister.
Eine handverlesene Auswahl haben wir hier für Sie zusammengestellt.

Musik
DJ Alexander Schumacher Mobil: 0151-27010545
oder wirfeiern.de – Djs und Moderatoren aus Schleswig-Holstein

Dekoration & Floristik
Schön Anders, Mobil: 0176-84739257, www.schön-anders.de
oder Floristik Blumenparadies Thone in Preetz

Torte
Patrizia Pastry, Mobil: 0176-32417341
oder vom Cateringservice Bohm-Ladehoff in Schönkirchen

Fotografen
Fokusweite Fotografie, Mobil: 0172-7960647, www.fokusweite.de

Brautkleid
Braut trifft Kleid, Mobil: 0151-40059282, www.brauttrifftkleid.de

Fotobox
www.foboxy.de

Traurednerin
Lena Willers, Mobil: 0176-63880416, hochzeitsatelier-sh.de

Hochzeitsplanung
Lena Willers, Mobil: 0176-63880416, hochzeitsatelier-sh.de

Sänger & Gitarrist
Chris Jäger, Mobil: 0176-22398623

Haare & Make-up
Brautstylistin Krystina, Mobil: 0174-2063155, brautstylistin-krystina.com

*Für die Auswahl der Dienstleister ist das Hochzeitsatelier Kiel zuständig

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald ein Angebot bestellt und schriftlich bestätigt wurde.

1. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten ohne Erhalt einer verbindlichen Buchung über die optionierten Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume frei zu verfügen.
2. Die Anzahl der Gäste muss dem Hotel mindestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegen. Änderungen sind dem Hotel unverzüglich mitzuteilen.
3. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl muss dem Hotel spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden und Bedarf der Zustimmung des Hotels.

3.1. Reduzierungen der Personenzahl (10% Abweichung) sind kostenfrei bis drei Tage vorher möglich. Danach behalten wir uns vor, den Verbrauch für die angemeldete Personenzahl zu berechnen. Beträgt die Abweichung von der gebuchten Personenzahl mehr als 10% behalten wir uns vor, eine Raummiete zu berechnen, beziehungsweise einen angebrachten Raumtausch vorzunehmen.

4. Reservierte Veranstaltungsräume stehen nur zu den schriftlich vereinbarten oder zugesagten Zeiten zur Verfügung. Eine Nutzung der Veranstaltungsräume vor oder nach dem vereinbarten Zeitraum bedarf der Rücksprache mit dem Hotel und ist gegebenenfalls mit Kosten verbunden.

4.1. Bei keiner festen Raumreservierung behalten wir uns einen Raumtausch vor.

4.2. Eine einzelne Räumlichkeit stellen wir ab 14 Personen zur Verfügung oder für hervorgehobene Veranstaltungen, wie z.B. standesamtliche Hochzeiten nach individueller Absprache.

5. Reservierte Hotelzimmer stehen den Gästen von 14.00 Uhr am Anreisetag bis 11.00 Uhr am Abreisetag zur Verfügung. Nur nach Verfügbarkeit können die Zimmer bereits früher vergeben werden. Eine Zimmervergabe am Vormittag ist in der Regel nicht möglich. Veranstalter werden gebeten, die Gäste dahingehend zu informieren
6. Hotelzimmer, , die bis 18.00 Uhr nicht in Anspruch genommen worden sind, können vom Hotel anderweitig vermietet werden, sofern keine spätere Anreise vereinbart wurde.
7. Welche Leistungen vertraglich vereinbart sind, ergibt sich aus der Reservierungsbestätigung. Soweit nichts anderes vereinbart ist, gelten die Preise des Hotelprospektes, der Tagungs- bzw. Bankettinformationen, sowie der Speisen- und Getränkekarten.
8. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsinanspruchnahme sechs Monate oder einen Jahreswechsel, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

8.1. Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss können die Preise entsprechend angepasst werden.

9. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetztlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

9.1. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

10. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
11. Stornierungsbedingungen

11.1. Bei der Stornierung von Einzelbuchungen im Hotel von maximal vier Nächten werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
80% der gebuchten Leistung bei Stornierung nach 18 Uhr am Anreisetag

12. Bei der Stornierung von Gruppenbuchungen ab fünf Hotelzimmern und/oder Tagungs- bzw. Banketträumen und/oder gebuchten Tagungs- bzw. Verpflegungspauschalen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
- bis 42 Tage vor Veranstaltungsbeginn: keine Kosten
- 41 bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 45% der vereinbarten Kosten
- 20 bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 60% der vereinbarten Kosten
- 3-0 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80% der vereinbarten Kosten

(nur bei Nicht-Wiedervermietung der Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume)

12.1. Sollte eine Veranstaltung aufgrund staatlicher Bestimmungen nicht durchführbar sein (Bsp.: Covid 19), entfallen die Stornierungskosten.

13. Der Veranstalter haftet für die Bezahlung für von den Gästen zusätzlich in Anspruch genommene Leistungen bzw. leitet die Rechnung für diese Leistungen an den Gast weiter und sorgt für die Begleichung der Rechnung.
14. Sofern Tagungsgäste nach dem Abendessen länger als bis 24:00 Uhr zusammensitzen möchten, bieten wir dafür kostenfrei unsere Lobby an. Hier erfolgt nach 24:00 Uhr kein Service mehr.
15. Die Rechnungen sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum zahlbar
16. Die Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.