

Liebe Gäste,

seit 50 Jahren ist das Hotel Waldschlößchen bekannt für gelungene Veranstaltungen und Feste. Ob repräsentatives Galamenü mit Geschäftsfreunden, die individuell geplante Hochzeitsfeier oder andere Familienfeste - stets bietet unser Haus den stilvollen und gastfreundlichen gastronomischen Rahmen. Auf den folgenden Seiten sind einige Menüs und Buffets aufgeführt, die Ihnen als Anregung dienen sollen. Selbstverständlich können Sie aus unseren Vorschlägen sich Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen, indem Sie eine andere Suppe oder ein anderes Dessert wählen oder unsere Menüs durch Vorspeisen und Zwischengerichte ergänzen. Wir beraten Sie gern sowohl bei der Speisenzusammenstellung als auch bei der Auswahl der korrespondierenden Tischweine.

Bitte beachten Sie bei der Vorbereitung folgende Punkte:

- die genannten Menü- und Buffetpreise sind Preise pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
- im Preis enthalten ist eine Menükarte sowie die Kerzen- und Serviettendekoration in einer Farbe Ihrer Wahl
- bei der Gestaltung des Blumenschmuckes sind wir gern behilflich, wir übernehmen einen Selbstkostenanteil von € 5,00 pro Gesteck, wenn diese im Hause verbleiben und wiederverwendbar sind
- Mindestberechnungsgrundlage für das Menü oder Buffet ist die uns einen Tag vor der Veranstaltung aufzugebene Personenzahl
- Kinder im Alter bis zu 3 Jahren sind gratis, bis einschließlich 7 Jahre werden 50% und bis einschließlich 12 Jahre werden in der Regel 75 % des Menüpreises berechnet. Natürlich können Sie auch aus der Kinderkarte wählen
- die Abrechnung aller Getränke erfolgt grundsätzlich nach Verbrauch
- Bestellungen aus diesem Angebot nehmen wir ab 15 Personen für Menüs, ab 20 Personen mit Buffet entgegen, ggfs fällt die Berechnung eines Mindermengenaufschlages an
- gern beraten wir Sie in den Menüabsprachen.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen in unserem Hause begrüßen zu dürfen und werden unseren Teil zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.

Familie Behmer  
und alle Mitarbeiter im Hotel Waldschlößchen

### **Menü 1**

Crèmesuppe von Strauchtomaten  
mit Fleischbällchen und Schnittlauchsahne

\*

#### ***Saltim Bocca von der Maispoularde***

zarte Poulardenbrust  
mit luftgetrocknetem Schinken  
und Salbei umwickelt und gebraten  
Weißweinsauce vom Pinot Grigio  
Brokkoliröschen mit Mandelbutter  
buntes Paprikagemüse  
Petersilienkartoffeln  
oder hausgemachte Bandnudeln

\*

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen  
und Schlagsahne

€ 23,50 pro Person

### **Menü 2**

Kraftbrühe Royal  
mit Eierstich, Kalbfleischbällchen  
und Gemüsejulienne

\*

#### **Rinderbrust vom Weidemastochsen**

im Gemüsesud gedünstet  
pikante Meerrettichsauce  
buntes Wurzel- und Knollengemüse  
von Sellerie, Möhren und Lauch  
Petersilienkartoffeln  
Rote Bete und Kürbis

\*

Birne Helene  
mit Williams- Christsabayon  
Schokoladensauce  
und Vanillegourmeteis

€ 24,50 pro Person

### **Menü 3**

Dithmarscher Hochzeitssuppe  
mit Fleisch- und Schwemmkloßchen  
Gemüwestreifen und Rosinenreis

\*

#### ***Angelner Kalbsbraten und Pfeffernacken vom Jungschwein***

Champignonrahmsauce  
extra feine Erbsen  
Bundmöhren  
Blumenkohl polnisch  
Kartoffelkroketten

\*

Rote Grütze  
mit Bourbon- Vanilleeis  
und Schlagsahne

€ 26,50 pro Person

### **Menü 4**

Mulligatawny  
Indische Geflügelcreme  
pikant-süß abgeschmeckt

\*

#### ***Ganz klassisch:***

#### ***Butterzarter Braten vom Weidemastochsen***

mit Majoran im Ofen geschmort  
Bratenjus mit Rotweinschalotten  
Blumenkohl mit Butterbrösel  
Möhren- Kohlrabigemüse  
Petersilienkartoffeln und Röstikroketten

\*

Hausgemachte Rote Grütze  
mit Bourbon- Vanilleeis und Schlagsahne

€ 26,50 pro Person

### **Menü 5**

Cock a Lecky  
Schottische Geflügelkraftbrühe  
mit Lauchstreifen und Backpflaumen  
\*

#### **Medaillons vom Schweinelendchen**

mit einer Gemüse- Kräuterfarce und  
Sauce Hollandaise überbacken  
Champignonrahmsauce  
Blumenkohl polnisch  
Möhren-Lauch-Gemüse  
Petersilienkartoffeln und Röstikroketten  
\*

Frische Früchte  
mit einer Orangencreme überbacken  
und Walnußeis

€ 27,50 pro Person

### **Menü 6**

Hausgemachte Terrine von Nordseekrabben  
mit Dillcreme und Ketakaviar  
Salatbouquet  
Steinofenbaguette und Butter  
\*

#### **Roastbeef vom Angus Rind am Stück rosa gebraten**

Burgundersauce  
junge grüne Bohnen, buntes Paprikagemüse  
Kartoffelgratin  
\*

Apfeltörtchen vom Holsteiner Cox  
auf Calvadosschaum mit Walnußeis

€ 32,50 pro Person

### **Menü 7**

Cremesuppe von Kohlrabi  
mit Streifen vom Räucherlachs  
\*

#### **Lammrücken am Stück gebraten**

Provencalische Sauce  
mit Kräutern und Oliven  
Paprika-Zucchini-Gemüse  
junge grüne Bohnen  
Kartoffelgratin  
\*

Kürbiskernparfait  
mit Minzaroma  
auf Apfelspalten in Grenadinsauce

€ 32,50 pro Person

### **Menü 8**

Doppelte Entenkraftbrühe  
mit Brustfleisch, Gemüsebrunoise  
Weintrauben und Portwein vollendet  
\*

#### **Lammfilet mit Rosmarin Rinderfilet mit Estragon Poularde mit schwarzem Sesam gebraten**

Schalottensauce  
junge Bohnen, Fenchel-Tomaten- Gemüse  
Ragout von Champignons  
und Austernpilzen  
Petersilienkartoffeln und  
gebackene Kartoffelspalten  
\*

Zwetschgen\* in Zimt- Caramelsauce  
mit Walnußgourmeteis  
und Sahne

€ 34,50 pro Person

*\* Das Dessert ist nur in bestimmten Jahreszeiten in der von  
uns geforderten Qualität verfügbar.*

### **Menü 9**

Husumer Krabbensuppe  
mit Cognac vollendet  
Dill- Sahnehäubchen

\*

#### ***Filetpotpourri***

Medaillons vom Rind, Schwein,  
Kalb und Truthahn  
Sherryrahmsauce  
geschmorte Austernpilze, Kräutersaitlinge  
und Wiesenchampignons  
Brokkoli mit Mandelbutter  
Bundmöhren  
Petersilienkartoffeln und Röstikroketten

\*

Dialog von Früchten  
an einem Erdbeermarkspiegel  
mit Stracciatella- und Vanilleeis  
Schlagsahne

€ 34,50 pro Person

### **Menü 10**

Klare Tomatensuppe  
mit Quarknocken und Basilikum

\*

#### ***Herzog-Friedrich-Triolett***

Pikantes Pfeffersteak vom Rind  
Schweinelendchen  
mit Gemüsefarce überbacken  
Poulardenbrüstchen  
in Estragonbutter gebraten  
Rahmsauce mit Champignons  
und Austernpilzen  
grüner Spargel und Bundmöhren  
Petersilienkartoffeln und Kroketten

\*

Mousse von Callebautchokolade  
mit Bourbon-Vanilleeis  
auf einem Erdbeer-Mangospiegel

€ 33,00 pro Person

## ***Menü 11***

### **Oleariusmenü**

#### **Schleswiger Vorspeisenvariation**

Mousse vom geräuchertem Schleifisch  
mit Avruga Kaviar  
Cantaloupemelone mit Katenrauchschinken  
Nordsekrabben mit Cocktailsauce  
Ruccola, Lollo Rosso und Eisbergsalat  
mit Haselnussöl-Dressing  
Steinofenbaguette und Butter

\*

#### **Steaks aus der Rinderhüfte mit grobem Pfeffer**

**Saltim Bocca von der Poularde  
mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei**

**Medaillons vom Schweinefilet**  
mit einer Gemüse- Kräutermischung überbacken  
pikante Pfeffersauce mit Jalapeno  
grüne Bohnen mit geröstetem Speck  
Ratatouillegemüse von Paprika, Zwiebeln,  
Zucchini, Champignons und Strauchtomaten  
Petersilienkartoffeln und Röstikroketten

\*

#### **Crème Brûlée von Tahiti-Vanille**

mit Rohrzucker gebläut  
Kirschen und Cashew- Sauerrahmeis

€ 36,50 pro Person

### **Menü 12**

Consommé vom Perlhuhn  
mit bunten Gemüsestreifen und Brustfleisch

\*

**Filet vom Angus Rind**  
am Stück rosa gebraten  
mit sautierten Kräutersaitling,  
Lauch und grünem Pfeffer  
Madeirasauce  
buntes Paprikagemüse  
Möhren und Brokkoliröschen  
Mandelbällchen und Petersilienkartoffeln

\*

Grand-Marnier- Flan an Sauerkirschkompott  
mit Schokoladeneis und Sahne

€ 37,50 pro Person

### **Menü 13**

Doppelte Wildkraftbrühe  
mit Kräuterklößchen und Waldpilzen

\*

**Brust und Keule von der Barberie-Ente**  
**im Ofen kross gebraten**  
mit Orangen- Pfeffersauce  
Apfelrotkohl,  
Brokkoliröschen mit Mandelbutter  
Herzoginkartoffeln

\*

Frische Feigen in Weinteig gebacken  
auf Rumsabayon  
mit Walnußeis

€ 32,50 pro Person

### **Menü 14**

Consommè vom Perlhuhn  
mit Gemüsestreifen  
und Tortellinis

\*

#### **Hirschkalbsbraten Jäger Art**

Wildpfeffersauce  
edle Waldpilze in Speck und  
Zwiebeln geschwenkt  
junger Rosenkohl  
Apfelrotkohl  
Mandelbällchen  
Apfel- und Preiselbeercompott

\*

Frische Früchte  
mit einer Orangencreme überbacken  
auf einem Fruchtmarkspiegel  
und Walnußgourmeteis

€ 30,50 pro Person

### **Menü 15**

Buntes Salatbouquet  
mit gebratenen Garnelen  
und Basilikumschmand  
Stangenbrot aus dem Steinofen und Butter

\*

#### **Hirschkalbsbraten nach Art des Hauses**

mit Wacholderrahmsauce  
gedünsteter Chicoree  
junger Rosenkohl  
Kartoffel-Sellerie-Püree

\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Walnußbeis  
und Mandelsauce

€ 33,00

### **Menü 16**

Kraftbrühe vom Husumer Deichlamm  
mit Rosmarinküchlein  
und Filetstreifen

\*

#### **Rehkeule mit Wacholder im Ofen gebraten**

Rahmsauce mit edlen Waldpilzen  
Schwarzwurzeln polnisch  
junger Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln  
Hausgemachte Spätzle  
und Kartoffelkroketten  
Birne mit Preiselbeeren gefüllt

\*

Tonkabohnenparfait  
unter der Rohrzuckerkruste  
auf Waldbeeren und Früchtebouquet

€ 32,00 pro Person

### **Menü 17**

Cock a Lecky  
Schottische Geflügelkraftbrühe  
mit Lauchstreifen und Backpflaumen

\*

***Rücken vom Damwild  
aus dem Pöhler Gehege  
am Stück gebraten  
unter einer feinen Nußkruste***  
Morchelrahmsauce mit Madeira vollendet  
junger Rosenkohl  
Schwarzwurzeln polnisch  
Herzoginkartoffeln  
Apfel- und Preiselbeerkompott

\*

Mousse von Orangenschokolade  
mit Ananas-Kiwisalat  
und Walnußeis

€ 38,00 pro Person

### **Menü 18**

Cremesuppe vom Staudensellerie  
mit mariniertem Tafelspitz  
und frittierter Roter Bete

\*

***Rehrücken aus heimischer Jagd***  
mit Speckstreifen und Orangenfilets  
Wildpfeffersauce  
sautierte Semmelstoppel, Kräuterseitling,  
Austernpilze und Wiesenchampignons  
Rosenkohl mit Butterbrösel  
Mandelbällchen  
Preiselbeerkompott

\*

Strudel von Birnen, Feigen und Datteln\*  
auf kalter Punschsauce  
mit Walnußeis

*\* Das Dessert ist nur in bestimmten Jahreszeiten in der von  
uns geforderten Qualität verfügbar.*

€ 44,50 pro Person

### **Menü 19**

Entenleber in Majoranbutter gebraten  
mit Salatkomposition  
und Himbeeressig- Walnußöldressing  
Stangenweißbrot und Butter

\*

Klare Tomatensuppe mit Quarknocken  
und Basilikum aus dem Kräutergarten

\*

#### ***Filet vom Angus Rind am Stück rosa gebraten***

Madeirasauce  
geschmorte Champignons  
und Austernpilze  
Brokkoliröschen mit Mandelbutter  
Vichykarotten  
Hausgemachte Herzoginkartoffeln

\*

Zweierlei Mousse au chocolat  
an einem Erdbeermarkspiegel umlegt  
mit exotischen Früchten

€ 44,00 pro Person

### **Menü 20**

Doppelte Kalbsschwanzsuppe  
mit pochiertem Wachtelei  
und Gemüserauten

\*

Zander-Lachsroulade im Mangoldkleid  
auf Kresseschaumsauce mit Kirschtomaten

\*

#### ***Lammrücken rosa gebraten***

Provencalische Sauce  
mit Kräutern und Oliven  
Paprika-Zucchini-Gemüse  
junge grüne Bohnen  
Kartoffelgratin

\*

Frische Früchte  
mit einer Orangencreme überbacken  
Fruchtmarkaquarell  
Walnuß- und Stracciatellais

€ 43,00 pro Person

### **Menü 21**

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Pfefferschmand  
Salatbouquet

\*

Kloß vom Schleihecht  
mit Krebsauce und gebackener Garnele  
auf Mangoldgemüse

\*

**Hirschkalbsrücken  
am Stück rosa gebraten**  
Rotweinjus und glacierte Feigen  
glacierte Schwarzwurzeln  
Pilztarte

\*

Backensholzer Rohmilchkäse  
mit Feigensenf und Thymianhonig

\*

Weißes Mokkabohnenparfait  
mit Portweinkirschen und Aprikosenmousse

€ 54,50 pro Person

### **Menü 22**

Amuse geule  
Praline vom Rehwild aus hiesiger Jagd  
mit grünem Spargel und Tomatenvinaigrette

\*

Jakobsmuschel und gebratene Riesengarnele  
mit Tomatenrelish und Avocado

\*

Essenz von Steinpilzen  
mit getrüffelten Entenravioli

\*

**Zanderfilet**  
auf einem Püree vom Muskatkürbis  
mit Kerbelsauce und Kartoffelstroh

\*

Angelner Kalbsfilet  
Portweinjus mit grünem Pfeffer  
Bundmöhren, Lauchzwiebeln  
und sautierter Kräuterseitling  
Herzoginkartoffeln

\*

Creme Brulee von Mokka  
mit Ingwerkirschen und  
Passionsfruchtsorbet

€ 67,00 pro Person

# Schleswig-Holstein

## Büfett

### Warme Gerichte:

Bratwürstchen, kleine Schnitzel  
gebratene Hackbällchen

Poulardenbrüstchen  
mit Kräutern gebraten

Sauce von dreierlei Pfeffer

### Fisch:

Steinbeißerfilet in Eihülle gebraten  
Rieslingschaumsauce mit Gemüsejulienne

Matjesfilet Hausfrauenart mit Apfel-Zwiebelsauce

Heringssalat in pikanter Currymarinade

### Bauernplatte:

Schweinemettt mit Zwiebeln  
Roastbeef mit Remouladensauce  
Basedahler Katenrauchschinken  
Schinken vom Gallowayrind  
Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Senf

Auswahl von Käsen aus der Region

### Beilagen:

Petersilienkartoffeln  
Knusprige Bratkartoffeln  
Kräuterreis  
Stangenbrot aus dem Steinofen, Schwarzbrot  
Butter

### Salate

Salat von Eisberg, Lollo Rosso,  
Gurken und Tomaten  
mit Olivenöl- Weißweinessig dressing  
Landbrot und Butter

### Süße Ecke:

Rote Grütze  
mit Vanille- Bourbon und Walnußeis  
mit Schlagsahne

**ab 20 Personen € 25,00 pro Person**

**ab 40 Personen € 22,50 pro Person**

# Büfett „Tour d’ horizon“

## Kalte Speisen:

Gebratene Paprika, Zucchini und Champignons

Geräuchertes Forellen- und Makrelenfilet  
mit Sahnemeerrettich, Kräuterrührei

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Olivenöl und Parmesan

Basedahler Katenrauchschinken  
mit Cantaloupe- Melone

Schinken vom Gallowayrind von Bunde Wischen  
mit Salat von grünem und weißen Spargel

## Warme Gerichte:

Rotbarschfilet mit Thymian gebraten  
mit Fenchel-Tomatengemüse

Medaillons vom Schweinefilet alla Pizzaiola  
in fruchtiger Tomaten-Chilisauce und Käse gratiniert

Keule vom Neuseelandlamm  
mit Rosmarin im Ofen geschmort  
Schalottensauce  
Junge grüne Bohnen

Pouardenbrustfilet mit Sesam gebraten  
auf Wokgemüse und Sojasauce

## Beilagen

Kartoffelgratin, Basmatireis, Petersilienkartoffeln

## Salate:

Eisberg- und Lollo Rossosalat  
mit Essig-Öl und Tarragonadressing  
Orangen- und Grapefruitscheiben mit schwarzen Oliven  
Tomate-Mozzarella  
mit frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl

Heimische Käseauswahl  
mit Weintrauben und Feigensenf  
Ciabatta, Baguette und Butter

## Süße Ecke:

Bourbon- Vanille und Cashew-Sauerrahmeis  
mit heißen Sauerkirschen und Schlagsahne

**ab 20 Personen € 32,-- pro Person**

**ab 40 Personen € 29,-- pro Person**

# **Büfett mediterran**

## **Kalte Speisen**

Antipasti von Paprika,  
Schalotten, Zucchini, Oliven und Knoblauch

Tomate Mozzarella  
mit Basilikum und Olivenöl

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Ruccola

## **Warme Speisen**

Doradenfilet mit Kräutern gebraten  
Safranrisotto

Pollo alla diavolo  
Poulardenbrust mit Kräutern im Ofen gebraten  
auf feuriger Sauce

Medaillons vom Schweinefilet alla Pizzaiola  
in fruchtiger Tomaten-Chilisauce und Käse gratiniert

Cannelloni mit Spinat, Rinderhack und Pilzen  
in Sahnesauce gebacken

Gnocchi mit Paprika, Zucchini und Fetakäse

Blattsalate mit Himbeeressig-Walnußöldressing

Auswahl an Rohmilchkäsen  
mit Weintrauben und Birne

Ciabatta- und Baguettebrot  
Landbrot und Butter

## **Süße Ecke**

Panna Cotta mit Amaretto-Himbeeren  
Stracciatella- und Walnußeis

**ab 20 Personen € 30,-- pro Person**

**ab 40 Personen € 28,50 pro Person**

# Von Binnenland und Waterkant

## Aus der Räucherammer

Aal, Forellenfilet und Heilbutt  
mit Schnittlauchrührei und Sahne- Meerrettich

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Ruccola und schwarzem Pfeffer

Basedahler Katenrauschschinken  
mit Cantaloupemelone

Gallowayschinken mit marinierten Austernseitlingen

## Warme Speisen

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten  
Dillsauce

Klöße vom Schleihecht  
mit Krebsauce auf Blattspinat

Rinderbrust vom Weidemastochsen  
im Gemüsesud gedünstet  
Pikante Meerrettichsauce  
Buntes Wurzel- und Knollengemüse  
von Sellerie, Möhren und Lauch  
Rote Bete und Kürbis

Ragout vom Reh- und Damwild aus hiesiger Jagd  
in Wacholdersauce mit Waldpilzen  
Preiselbeerkompott

## Beilagen

Petersilienkartoffeln  
Langkornreis  
hausgemachte Spätzle

## Salate

Eisberg- und Lollo Rossosalat  
mit Gurken und Tomaten in Kräutervinaigrette  
Möhrensalat mit Holsteiner Cox  
Spitzkohlsalat mit Weißweinessig

Käse aus Schleswig- Holstein:  
Backensholzer Fabro, Friesisch Blue  
und Husumer Holtseer Tilsiter  
mit Feigensenf und Nordstrander Rosengelee  
Steinofen- und Roggenbaguette  
Butter

## Süße Ecke

Flambierter Eierpfannkuchen in Orangensauce  
Himbeeren, Bourbon- Vanille und Walnußeis  
Schlagsahne

**ab 20 Personen € 43,-- pro Person**

**ab 40 Personen € 41,-- pro Person**

# Olearius Büfett

## Am Tisch serviert

Russische Borschtsch mit Sauerrahm  
Kräftige Rindssuppe mit Kohl, Zwiebeln,  
Rote Bete und Meerrettich

## Kalte Speisen

Buchweizenpfannkuchen mit Räucherlachs und Kräuterschmand  
Hausgeräucherter Hirschschinken mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat  
Scheiben von der gedünsteten Hochrippe  
mit Paprika und Kräutern in Balsamico-Olivenölmarinade  
Husumer Krabben auf Cocktailsauce mit Salatbouquet

## Warme Gerichte

Persisches Geflügelpilaw  
Reis mit Hühnerbrüstchen, Geflügelleber, Erbsen und Mandeln  
mit Safran abgeschmeckt  
Geschmorte Lammkeule auf dreierlei Bohnengemüse  
Kartoffelgratin  
Roastbeef von der Angelner Färse am Stück rosa gebraten  
mit Burgundersauce  
Steinbeißer im Eikleid gebraten  
in Rieslingschaumsauce mit Gemüsestreifen  
Kräuterreis  
Des Derwischs Rosenbeet  
Auflauf von Kartoffeln, Auberginen, Zucchini und Kürbis  
mit Rinderhack und orientalischen Gewürzen mit Schafskäse überbacken

## Salate

Krautsalat mit geröstetem Speck  
Blattsalate der Saison  
Paprika-Maissalat  
Regionale Käseauswahl  
Stangenbrot aus dem Steinofen, Butter

## Süße Ecke

Creme von gerösteten Mandeln mit Himbeeren, Sahne  
Salat von exotischen Früchten mit Walnußeis

**ab 20 Personen € 38,50 pro Person**

**ab 40 Personen € 36,50 pro Person**

# Kulinarische Reise der Wikinger

## Kalte Speisen

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Cornichons  
Auswahl an geräucherten und luftgetrockneten Schinken mit Melonensalat und Minze  
Graved Lachs auf Salatbeet mit Dijonsensauce  
Heringsfilets pikant eingelegt in Tomatensauce, Currysauce  
und süß-sauer mit Zwiebeln  
Schweinemetz mit Kräuterzwiebeln

## Warme Gerichte

Aquavitpfanne  
Lendchen vom Jungschwein mit Nordseekrabben  
und Wiesenchampignons in Sahnesauce am Tisch flambiert

Brust und Keule vom Truthahn im Ofen gegart  
mit warmer Barbecuesauce

Steaks von der Rinderhüfte mit bunter Pfeffersauce

Fangfrischer Norwegerlachs im Ganzen gedünstet  
mit Sauce Mousseline

## Beilagen

Pellkartoffeln mit Kräuterschmand  
Kräuterreis  
Kroketten

## Salate

Gurkensalat mit Joghurt und Schwarzkümmel  
Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln  
Blattsalate mit Skyr  
Französische und heimische Rohmilchkäseauswahl

Holsteiner Landbrot und Butter

## Süße Ecke

Rote Grütze mit Walnuß- und Vanilleeis  
Gefüllter Bratapfel mit Metsauce

**ab 20 Personen € 36,-- pro Person**  
**ab 40 Personen € 34,50 pro Person**

## **Büfett mit italienischen Speisen**

### **Am Tisch serviert**

Klare Tomatensuppe  
mit Quarknocken und Basilikum

### **Kalte Speisen**

Luftgetrockneter Schinken  
Melonensalat mit weißem Portwein und Minze

Vitello Tonnato-Kalbsfricandeau  
in Soave-Weißwein geschmort  
mit Thunfischsauce  
gebratene Zucchini, Aubergine und Paprika  
in Olivenöl mit Knoblauch

Tutti Frutti di Mare  
Salat von Meeresfrüchten mit frischen Kräutern und Avocado

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
in Balsamessig-Olivenölmarinade

### **Warme Speisen**

Lasagne verdi al forno  
mit pikanter Fleischfüllung und Parmesan

Doradenfilet in Thymianbutter gebraten

Saltimbocca-Kalbsmedaillons  
mit Parmaschinken und Salbei umwickelt  
Weißweinsauce

Pollo alla diavolo  
Poularde mit Kräutern im Ofen gebraten  
auf feuriger Sauce

### **Beilagen**

Hausgemachte Tagliatelle  
Safranrisotto  
Pilzpolenta

Blattsalate mit Himbeeressig-Walnußölmarmade  
Orangen-Grapefruit-Salat mit schwarzen Oliven

Italienische Käseauswahl  
Ciabattabrot und Butter

### **Süße Ecke**

Tiramisu  
Frischer Obstsalat mit Amaretto-Zabaione  
Straciatella- und Amarena- Kirscheis  
Schlagsahne

**ab 20 Personen € 38,-- pro Person**

**ab 40 Personen € 36,-- pro Person**

## **Gala Büfett**

### **Kalte Speisen**

Fine de Claire  
Französische Felsenaustern

Husumer Krabben auf Cocktailsauce

Salat vom Kanadischen Hummer  
mit Avocado und Mango

Carpaccio vom Thunfisch  
mit Limettenvinaigrette

Mousse von geräucherten Schleifischen  
mit Avrugakaviar

Medaillons vom Rehrücken  
mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

Gallowayschinken von Bunde Wischen  
mit grünem Spargel

### **Warme Speisen**

Zanderfilet und Jakobsmuscheln  
auf Fenchel- Safrangemüse

Garnelen aus der Kupferpfanne  
mit Paprika, Zucchini und milden Pepperonis

Barbarieente a la Orange  
im Ofen groß gebraten  
mit Orangensauce

Pariser Pfeffersteaks  
Medaillons vom Rinderfilet  
in feiner Cognac- Sahnesauce  
mit Wiesenchampignons, Schalotten  
und grünem Pfeffer

### **Beilagen**

Steinpilzrisotto  
hausgemachte Bandnudeln  
Röstkartoffeln

\*

Französische Käseauswahl mit Birnen und Datteln  
Feigensenf und Nordstrander Rosengelee  
Landbrot und Butter

### **Süße Ecke**

#### **am Büffettisch flambiert**

Feine Crepes mit Grand Marnier  
Mousse von weißer und dunkler Callebautschokolade  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnußgourmeteis

**ab 30 Personen € 75,- pro Person**

## **Kalte Vorspeisen (Fisch):**

**Vorspeisenteller  
nach Art der Holmer Fischer**  
mit Räucherlachs, Nordseekrabben  
und Matjestatar, Salatbouquet Stangenweißbrot  
und Butter  
**€ 10,50**

**Carpaccio vom Norwegerlachs  
mit Terrine von Nordseekrabben**  
Dillschmand und Ketakaviar und Salatbouquet  
Baguettebrot und Butter  
**€ 12,00**

September bis Februar  
**Gebratene Schleibarschfilets**  
in Muschel-Kräutervinaigrette  
mit Kirschtomaten  
warmes Baguettebrot mit Butter  
**€ 10,00**

**Salat von Nordseekrabben  
und Tomatenconcassée**  
mit Cocktailsauce auf Salatchiffonade  
dazu Stangenweißbrot und Butter  
**€ 9,50**

## **Kalte Vorspeisen (Fleisch):**

**Mousse von Entenleber  
und Praline von Entenfleisch**  
mit Apfel- Ingwerchutney  
und mariniertem Rotkraut  
Baguettebrot und Butter  
**€ 12,50**

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit Pfefferschmand  
Blattsalate in Himbeeressig- Walnußölmarmade  
Stangenweißbrot und Butter  
**€ 10,50**

**Perlen von Cantaloupe  
und Honigmelone**  
mit Minze und Portwein  
dazu luftgetrockneter Schinken  
Salatbouquet in Balsamessig-  
Olivenölmarmade  
Stangenweißbrot und Butter  
**€ 9,50**

**Hausgeräucherter Rehschinken**  
mit Apfel- Ingwerchutney  
und marinierten Kräuterseitlingen  
an Salatbouquet von Eichblatt,  
Lollo Rosso, Ruccola und Eisberg  
mit einem Dressing von Himbeeressig und  
Haselnußöl  
Roggenbaguette und Butter  
**€ 12,-**

**Medaillon vom Rehrücken  
aus hiesiger Jagd**  
mit Sauce Cumberland  
Salat von Holsteiner Cox und Sellerie  
Salatbouquet von Radicchio,  
Lollo Rosso und Eisberg  
mit einem Dressing von Walnußöl und  
Pfersichessig  
Steinofenbaguette und Butter  
**€ 13,50**

**Mousse von Entenleber  
und Praline von Entenfleisch**  
mit Apfel- Ingwerchutney  
und mariniertem Rotkraut  
Baguettebrot und Butter  
**€ 12,50**

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit Pfefferschmand  
Blattsalate in Himbeeressig- Walnußölmarmade  
Stangenweißbrot und Butter  
**€ 10,50**

**Perlen von Cantaloupe  
und Honigmelone**  
mit Minze und Portwein  
dazu luftgetrockneter Schinken  
Salatbouquet in Balsamessig-  
Olivenölmarmade  
Stangenweißbrot und Butter  
**€ 9,50**

**Gebratene Garnelen mit Basilikumschmand**  
Salatbouquet von Lollo Rosso, Ruccola,  
und Eisberg mit einem Dressing  
von Arganöl und Kirschesig  
Steinofenbaguette und Butter  
**€ 12,50**

**Mariniertes Eiderzanderfilet**

mit Basilikumsauce  
und Tomaten an Blattsalaten  
dazu Baguettebrot und Butter  
**€ 10,50**

**Hausgebeizter Fjordlachs**

mit Dijonsenf-Honigsauce  
an Blattsalaten mit Gurken und Tomaten  
in Limetten- Olivenölmarinade  
dazu Stangenweißbrot und Butter  
**€ 10,50**

**Zwei Sylter Royal Austern**

auf Blattspinat  
mit Sauce Hollandaise überbacken  
**€ 9,00**

**Feinschmeckersalat**

in Traubenkernölmarinade  
mit gebratenen Wachtelbrüstchen  
und Mangofächer  
Baguettebrot und Butter  
**€ 9,00**

**Entenleber in Majoranbutter gebraten**

mit Salatkomposition  
in Himbeeressig-Walnußölmarinade  
Stangenweißbrot und Butter  
**€ 10,00**

**Blattsalate mit Soja- und Alfalfaspossen**

gerösteten Kürbiskernen  
in Himbeeressig-Walnußölmarinade  
dazu Scheiben von gebratener Poulardenbrust  
Stangenweißbrot und Butter  
**€ 9,50**

**Mediterraner Vorspeisenteller**

mit luftgetrocknetem Schinken  
gebratener Riesengarnele  
Thunfischcarpaccio  
Tomate- Mozzarella  
Ruccola und Oliven  
Ciabattabrot  
**€ 11,50**

**Deichlammfilets rosa gebraten**

in Kräutervinaigrette  
mit Blattsalaten in Balsamessig-  
Olivenölmarinade  
Stangenweißbrot und Butter  
**€ 9,50**

**Warme Zwischengerichte (Fisch):**

**Garnelen und Zander**

mit Safranschaum und glasierten Kirschtomaten  
auf hausgemachten Bandnudeln  
**€ 13,-**

**Seeteufelmedaillons und gebratene Garnelen  
vom Grill**

mit Orangen- Basilikumsauce  
und schwarzen Nudeln  
**€ 15,50**

**Filet vom Ostseelachs**

im Kräuternudelteig  
Rieslingschaumsauce  
mit Gemüserauten  
**€ 10,50**

**Zander-Lachsroulade im Mangoldkleid**

auf Kresseschaumsauce mit Kirschtomaten  
**€ 13,50**

**Rückenfilet vom Kabeljau**

unter der Dijonsenfkruste  
auf Kartoffel- Lauchsauce  
**€ 9,50**

**Filet vom Kabeljau**

auf Gemüsenudeln  
mit Kerbel-Brunnenkressesauce  
**€ 9,50**

**Hummer Thermidor**

Ragout vom Hummer, Champignons  
und Tomaten  
mit Sauce Hollandaise überbacken  
dazu Baguettebrot und Butter  
oder Wildreis  
**€ 14,50**

**Zanderfilet gebraten**

auf einem Gemüse-Pilzrisotto  
mit Tomatenbuttercreme und Rauke  
**€ 10,00**

**Klöße vom Schleiecht auf Blattspinat**

mit Krebs-Tomatenbuttersauce  
und Wildreis  
**€ 10,00**

**Filet vom Steinbeißer**  
souffliert mit einer feinen Lachsfarce  
auf Paprika-Sabayon  
hausgemachte Bandnudeln  
**€ 9,50**

**Gedünstetes Lachsfilet**  
auf Gemüsejulienne  
mit Schaumsauce vom Weißburgunder  
Rote-Bete-Nudeln  
**€ 9,50**

**Warme Zwischengerichte**  
**(Fleisch):**

**Entenleber in Salbeibutter gebraten**  
auf geschmortem Wirsingkohl  
mit blauer Traubensauce  
und Schupfnudeln  
**€ 10,00**

**Vegetarisches Zwischengericht:**

Mai-September  
**Berner Rösti**  
mit legierten Pfifferlingen  
**€ 8,00**

**Vegetarische Gerichte:**

**Kartoffelrösti**  
mit einem Gemüseragout von Zucchini,  
Möhren, Lauch und Tomaten  
gemischter Salatteller  
**€ 11,50**

**Vegetarische Frühlingsröllchen**  
mit Wokgemüse  
Langkornreis, Asia- und Mangodip  
**€ 11,50**

**Bandnudeln in einer feinen Sahnesauce**  
mit Zucchini, Tomaten und Champignons  
aromatisiert mit Pesto  
und Ziegenkäse überbacken  
dazu gemischter Salatteller  
**€ 12,50**

**Blattspinat mit sautierten Champignons  
und Austernpilzen**  
mit Sauce Hollandaise überbacken  
dazu Petersilienkartoffeln  
und gemischter Salatteller  
**€ 12,00**

**Alle Preise für Vorspeisen und Zwischengerichte sind Aufpreise zu unseren Menüpreisen.**