

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

Cremesuppe 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

€ 29,50

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-Kiwi Salat
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:

Schweinemetz 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

Poulardenbrustfilet 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
Schweinemetts mit Kräutерzwiebeln

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 Alfalfasproussen

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 Schleiehecht 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.