

GASTRONOMIE. ANGEBOT. MUK.

GETRÄNKE

Alkoholfreies

Selters Mineralwasser, still und klassisch	0,25 l	€ 3,00
Selters Mineralwasser, still und klassisch	0,75 l	€ 7,50
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,20 l	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	1,00 l	€ 9,00
Schweppes Bitterlemon, Tonic Water	0,20 l	€ 3,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	€ 3,50
Apfelsaft, Orangensaft	1,00 l	€ 10,00

Biere

Jever Pilsener/Radeberger vom Fass	0,30 l	€ 4,00
Jever Pilsener	0,33 l	€ 4,00
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	€ 4,00
Schöfferhofer Weizen, auch alkoholfrei	0,50 l	€ 5,00
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	€ 5,00

Sekt & Wein

Sekt „Knallkörn“	0,10 l	€ 5,00
Sekt „Knallkörn“	0,75 l	€ 26,50
Weißwein Grauer Burgunder, trocken	0,20 l	€ 6,00
Weißwein Grauer Burgunder, trocken	1,00 l	€ 23,50
Rotwein Merlot, trocken	0,20 l	€ 6,00
Rotwein Merlot, trocken	1,00 l	€ 23,50

Heißgetränke (Fair Trade / Bio-Gourmet-Qualität)

Kaffee	Tasse	€ 3,00
Kanne Kaffee	1,00 l	€ 12,00
Tee	Glas	€ 3,00
Kanne Tee	1,00 l	€ 12,00
Cappuccino	Tasse	€ 3,50
Latte Macchiato	Glas	€ 3,50
Espresso	Tasse	€ 3,00
Heiße Schokolade	Tasse	€ 3,50

Getränkepauschalen Kaffeepausen

Kaffee, Tee, Selters still und klassisch	pro Person	€ 5,00
Kaffee, Tee, Selters still und klassisch, Coca Cola, Apfel- und Orangensaft	pro Person	€ 5,50

SNACKS ZUR AUSWAHL

Süßes		
Blechkuchen	pro Stück	€ 3,00
Lütticher Waffeln mit Puderzucker	pro Stück	€ 2,50
Croissants süß (z.B. Praline, Marmelade)	pro Stück	€ 2,50
Keksteller (für 2 Personen)	pro Teller	€ 4,50
Erfrischend		
mundgerechtes Obst im Gläschen (ca. 120 g)	pro Portion	€ 3,50
Joghurt im Glas, mit Früchten und Knuspermüsli	0,15 l	€ 2,50
Bunter Obstkorb oder in der Etagere	pro Person	€ 2,50
Smoothie (cremig) im Glas, diverse Rezepturen	0,15 l	€ 4,00
Großer exotischer Obstspieß	pro Stück	€ 4,00
Herzhaft		
Laugenbrezel, verschiedene Sorten	pro Stück ab	€ 2,50 - € 3,00
Croissants, verschiedene Sorten	pro Stück ab	€ 2,00 - € 2,50
Halbes belegtes Brötchen mit regionalen Wurst- und Käsesorten	pro Stück	€ 3,00
belegte Baguette-Schnitte (ca. 15 cm) (z.B. Lachs, Parmaschinken, Mailänder Salami, Rohmilchkäse, etc.)	pro Stück	€ 4,00
aufgeschnittener ganzer Bagel, reich belegt (z. B. mit Lachs, Schinken, Frischkäse, Salat und Gemüse, etc.)	pro Stück	€ 4,50
Mini-Flammkuchen herzhaft, 2 Sorten	4 Stück / Portion	€ 5,00
Wraps (z. B. mit Lachs, Frischkäse und Blattsalaten oder Schinken)	pro Stück	€ 4,00

GASTRONOMIE. ANGEBOT. MUK.

FINGERFOOD

Fingerfood 1 (8 Stück)

Laugenpralinen mit Räucherlachs • Schinken • Schmalz und Frischkäse • Mini-Windbeutel verschiedene Sorten

pro Person € 10,50

Fingerfood 2 (6 Stück)

Mini-Bagel Räucherlachs auf Frischkäse • Hähnchenbrust • Salami • Cheddar • Mini-Cheeseburger • Muffin: Dark Chocolate, Blueberry, Cinnamon

pro Person € 12,00

Fingerfood 3 (9 Stück)

Mini-Brötchen mit verschiedenem Belag • Baguettehappen mit verschiedenem Belag • Hähnchenspieß Teriyaki • Mini-Quiche mit Käse und Frühlingslauch • Partyfrikadellen mit delikatem Dip • Wrapscheiben mit Frischkäse und Räucherlachs • Gläschen mit Dessertauswahl

pro Person € 19,50

Fingerfood 4 (ab 20 Personen)

Mini-Tartelettes mit Garnelensalat • Geräucherte Lachspralinen • Wildreispuffer mit Tomatenkonfit • Zucchini-krusteln mit mariniertem Lachs • Samosas – gefüllte Teigtaschen • Gebackene Garnelen im Teigmantel • Gnocchi – römische Nocken mit Gorgonzola • Albóndigas spanische Fleischbällchen • Tortilla mit süßer Paprika
Erdbeeren im Schokoladenmantel • Windbeutel mit Sahnefüllung • Schokoladentörtchen mit Himbeeren • Käsekuchen mit Kirschkompott • Trüffel von Pflaumen im Pistazienmantel • Grießkuchen mit Zitronensirup

pro Person € 27,50

Fingerfood 5 (ab 20 Personen)

Quinoa Salat im Gläschen • Polenta Salmis • Sandwich Ecken mit verschiedenen Füllungen • Wrap mit bunter Salat-Füllung und Pulled Pork oder Leinsamen • Gefüllter Taco mit Frischkäse • Rinderhack und Lauchzwiebeln • Chili con carne • Hähnchenbrustfilet auf Zitronengrasspieß • Kleine Burger: italienisch, veggie, Cheeseburger • überbackene Tortilla-Chips mit hausgemachter Salsa • Obst-Spieße • Mandel-Creme mit Limetten-Rohrzucker-Kruste

pro Person € 30,50

FINGERFOOD ZUR AUSWAHL

Kalt

Schinkenhäppchen „Bruschetta“ • Kräutersülze mit Remoulade • Pikante Blätterteigtaschen gefüllt mit Geflügelfleisch • Meerrettich, Chili und Gemüse • Gewürfelte Lachshäppchen mit Dill, Paprika, Ananas und Sesam-Mohn • Thunfischpraline mit Sesam und Mohn • Lolli-Pops – kleine Kugelpastetchen am Stiel mit Pistazien • Ziegenkäse, Honig und Cranbeery-Haselnuss • Crostinis – Knusprige Ciabattascheiben mit Salami, Coppa und Tomaten-Mozzarella • Kleine Kartoffeln mit Kaviar und Sauerrahm • Tomatenterrine mit Ziegenfrischkäse • Mini-Quiche mit Tomate • Lauch und Käse • Spieß von Mozzarella und Kirschtomaten • Holsteiner Käsetrüffel mit Brot

pro Stück € 4,50

Warm

Rinderfiletwürfel mit Nusskartoffeln und Pommery-Senfchaum im Spanschiffchen • Teriyaki-spieße mit Ananas und Sojaglasur • Tartlets – Streifen vom Kalbsrücken mit Sauce Bernaise und gebackenen Kartoffelstäben • Garnelentasche mit Avocadodip • Dorade Royal auf Artischockengemüse im Glas, Holsteiner Krebschamouille, Erbsensüppchen mit Shrimps, Backpflaumen im Speckmantel • Gemüse Frühlingsröllchen mit süßer Chilisauce • Saftige Tomaten-Oliven-Frittata mit Harissa • Zwiebelkuchen mit Crème fraîche • Zucchini-krapfen mit Joghurdip • Arrancini „Reisbällchen mit Tomatensugo“

pro Stück € 4,50

Süßes

Preiselbeerkonfekt • Bayrisch Creme mit Himbeermark • Amerikanische Nussbrownies • Französische „Antoinettes“ • Schokoladen Petit Fours • Espresso-gelee mit Sahnehäubchen • Gefüllte Mini-Windbeutel

pro Stück € 4,50

BIO-SUPPEN

mit Fleisch (0,5 l)

pro Portion

€ 8,50

Mulligatawny Soup
indisch-englische Currysuppe mit Kokosmilch und Bio-Pute

Kartoffel-Lauchsuppe
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Käse und Sahne

Tom Kha Gai
mit Bio-Huhn, Kokosmilch, Champignons, Zitronengras und Reis

Gulaschsuppe, laktosefrei
mit Bioland-Rindfleisch, Rotwein und Kartoffeln

Senf-Hackfleischsuppe laktosefrei
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Kartoffeln, Tomaten und Gemüse

Käse-Hackfleischsuppe
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Brokkoli und Nudeln

Tomaten-Hackfleischtopf, laktosefrei
mit gemischtem Bioland-Hackfleisch und Gemüse, Tomaten und Nudeln

vegetarisch (0,5 l)

pro Portion

€ 8,00

Möhren-Orangensuppe mit Ingwer Dip

Tomatensuppe mit Reis und Mozzarellaperlen

Tomaten-Ratatouille-Suppe mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Schaf-Feta extra

Tom Kha Kokossuppe mit Kokosmilch, gebratenem Tofu, Champignons und Zitronengras

Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Gemüsestreifen

Arabischer Gemüsetopf mit Kichererbsen und Couscous, vegan

Dazu gibt es Sauerteigbrot und/oder Baguette, geröstete Sämereien, passende Kräuter und Toppings.
Alle Suppen werden frisch und in Bio-Qualität für Sie zubereitet und sind eine beliebte Wahl, besonders für die Mittagspause.
Das Bioland-Fleisch stammt vom Ringstedten-Hof in Lübeck und das Bio-Geflügel aus Mecklenburger Betrieben.
Weitere Suppenvariationen auf Anfrage.

Die Preisangaben sind gültig ab 20 Portionen pro Sorte. Bei weniger als 20 Portionen wird ein Aufschlag von 2,00 € pro Person notwendig, Mindestabnahme sind 15 Portionen pro Sorte.

BUFFETS (AB 50 PERSONEN)

Lunchbuffet I

pro Person

€ 25,00

Passierte Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen dazu Croutons und frische Gartenkräuter

Gartensalatvariationen mit je 2 Dressings zur Auswahl: American Dressing, French Dressing, Honig- Senf Dressing, Chili-Mango Dressing, Sylter Dressing; dazu Croutons, Kürbiskerne und Baguettescheiben

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Kräuterrahm mit Mais und frischen Champignons dazu Butterreis • Pasta mit Gemüsestreifen in Tomatensauce • Reispfanne „Spanische Art“ mit Oliven, Zwiebeln, Möhren, Zucchini - optional: mit Garnelen oder Geflügel

Grießflammerie mit Erdbeersauce • Zitronenpudding

Lunchbuffet II

pro Person

€ 35,00

Trilogie vom Matjesfilet • Räucherlachs mit Sahnemeerrettich • Forellenfilet aus dem Buchenholzrauch

Getrocknete Aromatomen und Oliven • Zuccinischeiben im Parmesan-Pestomantel • Paprikaschiffchen pikant mariniert

Italienischer Nudelsalat mit Kabanossi • Sizilianischer Bauernsalat mit Mozzarella • Polenta-Taleran Ratatouille

Schweinefilet rosa gebraten an Apfel-Calvados-Sauce • Buttermöhrrchen und Kräuter-Nudeln • Duett von Lachs- und Schollenfilet mit Weißwein-Butter-Sauce und buntem Reis

Mousse au chocolate • Lübecker Rote Grütze • Kleine Käseauswahl mit Trauben und Brotvariationen

GASTRONOMIE. ANGEBOT. MUK.

BUFFETS (AB 50 PERSONEN)

Buffett I

pro Person

€ 28,00

Zucchini • gegrillte Aubergine • eingelegte Paprika, Kräutermöhren, Champignons, Oliven, Balsamico-Zwiebeln • Frischkäsezubereitung • Kräuterquark • Tomate Mozzarella

Räucherlachs • geräucherte Forelle • geräucherte Makrele • Matjeshappen in Sherry dazu Senf-Dillsoße • Meerrettichsahne • Preiselbeersahne

Rohkostsalate mit verschiedenen Dips: Balsamico-Honig-Senf-Dressing, French Dressing, Caesar's Dressing

Rustikales Meterbrot • Baguette • Ciabatta, Butter

Saftig gegrillter Schweinerücken • zarte gegrillte Putenbrust mit Champignonrahmsoße • gebratenes Lachsfilet

Kartoffelgratin • Ratatouille • Erbsen/Wurzel/Spargel-Gemüse • Brokkoli mit Mandelbutter • Bandnudeln

Obstspieße von reifen Früchten • Mousse au Chocolat • Panna Cotta mit Himbeerpüree

Käsespezialitäten vom Holzbrett

Buffet II

pro Person

€ 34,50

Gehobelte Ochsenkeule mit Senfbar und Radieschensalat • Salat von geräucherter Entenbrust auf Apfelfinsen- und Friséesalat • Kartoffelsalat mit Katenschinken im Weckglas

Pfannkuchentörtchen vom hausgebeizten Koriander-Lachs • Lachswürfel im Sesam- und Mohnmantel • Flusskrebsschwänze in Pommery-Senfcreme • Mini-Bratheringsröllchen

Kleine Nudeltaschen mit Spinat und Ziegenfrischkäse • Gurkensalat mit Dill

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen

Crépinette vom Kalb im Kräuterkleid mit gepfeffertem Steckerübenörtchen • kleinen Karotten und Steinpilzkartoffeln • „Kräuterrippchen mit Schwips“ – mundgerechtes Rippchenfleisch mit Seefahrermarinade, dazu Portweinpflaumen und Kartoffelstampf • Admiralslabskaus mit Wachtelspiegelei und Kaviar • Kabeljaufilet im Speckmantel aus dem Ofen und Schmorgurkengemüse

Regionale Mangold-Pilz-Törtchen • Nussige Kohlrabimedallions mit Aprikosen-Senf-Dip

„Norddeutsche Welfenspeise“ – Quarkspeise mit Pumpnickel • Lübscher Plettenpudding mit Makronen • Rote Grütze mit Sahne nach Großmutter's Art • Friesische Teecreme • „Groten Hans“ mit Vanillesauce

„Holsteiner Käsestraße“ – Käseauswahl von mild bis kräftig • mit eingelegten roten Zwiebeln und Senfkonfitüren, dazu Landbrot

Gerne erstellen wir auf Nachfrage ein individuelles Angebot für Sie.

Alle Preise inkl. Service und MwSt von derzeit 19%.
Preisstand: April 2020