

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. **Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir keine festen Preise in unserer Karte angeben können. Diese werden immer aktuell für Ihre persönliche Speisenauswahl berechnet.**

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
AGBs	27

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.

Generell können Sie bei uns bis 24:00 Uhr feiern. Die Möglichkeit Feiern, die länger als 24:00 Uhr dauern und mit Musik und Tanz verbunden sein sollen, bei uns durchführen zu können, klären Sie bitte vorher ab.

Ab 24:00 Uhr erheben wir dann einen Nachtzuschlag von 100 Euro pro Stunde.

Bei externer Anlieferung von Kuchen und Torten berechnen wir eine Servicepauschale für Geschirrtile 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 Krokette

Gekühltes Limettensoufflé

mit leicht geschlagener Sahne

3-Gang Menü

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 Krokette

Apfelschaum an feinem Rahm-Karamell-Parfait

mit Himbeermark

3-Gang-Menü

(ohne Vorspeise)

4-Gang-Menü

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

(ohne Ravioli und Sorbet)

5-Gang-Menü

Das wilde Menü

Feine Consommé von Steinpilzen

mit Lauchstreifchen und Blätterteigflottants

Streifen vom rosa gebratenen Wildschweinerücken

serviert an Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing und hausgebackenem Nuss-Pfannbrot

Braten von der Rehkeule

ingelegt 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

4-Gang-Menü mit Salat

Das Menü aus Großmutter's Küche

Dammdorfer klare Hühnerbrühe

mit frischem Gemüse und Mehlklößchen

Dialog von Gallowaybraten und norddeutschem Schweinefilet

an feinen Rosé-Champignons und kräftiger Bratensauce
dazu servieren wir bunte Gemüseplatten
sowie Salz- und Herzoginkartoffeln

Omas selbstgemachter Zitronenpudding

mit leicht geschlagener Sahne und Knusperwaffel

3-Gang-Menü



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

dazu ein Honig-Dressing und Baguette

Kleiner Salatteller mit Feldsalat und Cherrytomaten

serviert mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette und Baguette

Streifen vom rosa gebratenen Wildschweinerücken

serviert an Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing, glasierten Weintrauben und Nuss-Pfannenbrot

Gebratenes Filet vom Zander auf Friséesalat

serviert mit einer Dill-Schmandsauce und Baguette

Diverses

Scheiben von Holsteiner Katenschinken

auf zwei Melonenschiffchen an Honig-Feigenschaum

Dialog von Räucherlachs und hausgebeiztem Gravedlachs

an kleiner Salatauswahl mit Honig-Dillsauce, Toast und Butter

Tartar vom Lachs auf einem Pumpernickeltaler

verfeinert mit Sesamöl und Ingwer an Feldsalat

Hausgebackenes Tomaten- und Meersalzbrot

mit Oliven-Frischkäse-Dipp und Tomaten-Zwiebel-Salsa

Roulade von Kräutercrêpe und geräuchertem Lachs

mit Crème fraîche angerichtet am Salatbouquet

Gemischter Vorspeisenteller

mit Räucherlachs, mariniertem Antipasti-Gemüse
dazu servieren wir Lauch-Quiche und Pfannenbrot aus dem Dammdorfer Ofen

Ab 20 Personen

Kleine Tapasplatten

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.

Kraftbrühe vom hiesigen Galloway*

mit frischem Gemüsewürfeln und Gallowayfleisch

Mailänder Tomatencremesuppe* Vegetarisch

mit Amarettosahne

Zucchinicremesuppe*

mit frisch geriebenem Parmesan und Sahnehaube

Feine Cremesuppe von der Erbse* Vegetarisch

mit Crème fraîche abgeschmeckt, serviert mit Croûtons

In der Spargelsaison

Spargelcremesuppe

mit Einlage von Fleischklößchen und Spargelstücken

Saisonpreis

Cremesüppchen von der Paprika Vegetarisch

serviert mit knusprigen Croûtons und Sahnetupfer

Cremesuppe von frischen Champignons Vegetarisch

mit fein gehackten Pilzstückchen und Kresse

Nur zur Herbstzeit

Kürbiscremesuppe mit Croûtons

und Streifen vom Holsteiner Schinken

Saisonpreis

Oktober - Februar

Cremesüppchen vom Wild*

mit Pfifferlingen und Sahnehaube

Saisonpreis

Hühnersuppe nach Dammdorfer Art*

Kraftbrühe von Huhn und Gemüse mit Mehklößchen

Tomatisierte Kraftbrühe vom Galloway*

serviert mit Erbsenschoten und Grießklößchen

Feine Consommé von Steinpilzen

mit Lauchstreifchen und Blätterteigflottants

Möhren-Ingwer-Süppchen* Vegan

mit hausgemachtem Meersalzbrot

Kokos-Möhrenchensuppe Vegan

mit geröstetem, hausgebackenem Brot



Preise auf Anfrage, da diese auf Grund der Inflation immer aktuell berechnet werden müssen.

Zwischengerichte

Himbeersorbet – alkoholfrei –

Zitronensorbet mit Prosecco Valdobbiadene



Hauptgänge

Wildgerichte

von Oktober bis Februar aus den heimischen Wäldern:

Braten vom heimischen Damwild

mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne, Rot- und Rosenkohl dazu Salzkartoffeln und Kroketten, Wildpreiselbeeren

Wildschweinbraten nach „Förster Art“ aus der Region

mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne, Rot- und Rosenkohl dazu Salzkartoffeln und Kroketten, Wildpreiselbeeren

Rehkeule nach Dammdorfer Art

dazu Rot- und Rosenkohl, Bohnenbündchen, Pfifferlinge, Salzkartoffeln Serviettenknödel und Birne mit Preiselbeeren

Dialog von zart rosa Entenbrust und Damwildbraten

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

ingelegt in Kräuter der Provence an mediterranem Gemüse mit einer Steinpilzsauce und gebackenen Meersalzkartoffeln

Norddeutsches Schwein

Schweinemedallions mit einer Tomaten-Senf-Kräuterkruste

umlegt mit geschwenktem Pfannengemüse
mit hausgemachten Spätzle und feiner Portweinsauce

Schweinenackenbraten saftig gefüllt mit Backpflaumen

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

Rind

Drei gebratene Medallions vom Rinderfilet

zwei Medallions 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

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

Fisch

Fischplatte

- 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

an ihrer Sauce, garniert mit Calvados-Apfelspalten, dazu reichen wir:

- im Sommer mediterranes Gemüse
- im Winter Wirsing in Rahm und Rosenkohl

sowie Herzogin- und Salzkartoffeln

Gutsherrenteller:

Perlhuhnbrust mit Honig glasiert

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

mit Erbsen und Wurzeln, Blumenkohl unter Hollandaise Salzkartoffeln und Kroketten

dazu reichen wir eine feine Bratensauce

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

mit fein abgeschmeckter Cognac-Jus

Marktgemüse auf Platten angerichtet sowie Salzkartoffeln und Kroketten

Filets von Rind und Schwein im Ganzen gebraten

garniert mit gebratenen Champignons

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

sowie Gemüseplatten, Kroketten und sahniges Kartoffelgratin

Dammdorfer Filetteller

mit buntem geschwenktem Gemüse: Blumenkohl, Möhrchen, Kohlrabi und Bohnen

dazu Kroketten, Salzkartoffeln und feine Rahmsauce

- mit Medaillons von Rind, Schwein und Pute
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lammlachs
- mit Medaillons von Rind, Pute und Lammlachs
- mit Medaillons von Schwein, Pute und Lammlachs

Dialog von Gallowaybraten und norddeutschem Schweinefilet

an feinen Rosé-Champignons mit kräftiger Bratensauce

bunte Gemüseplatten, Salz- und Herzoginkartoffeln

Kombination von Rinderfilet und Perlhuhnbrust

mit feiner Madeirasauce, gebratenen Austernpilzen

gratiniertem Gemüse, Kartoffelgratin und Kroketten

Heimwehküche

Bunter Mehlbüdel nach Dithmarscher Rezept

gefüllt mit Backpflaumen, dazu reichen wir Kochwurst, Schweinebacke und Senf sowie heiße Kirschen, Zucker und Zimt
anschließend gibt es Salzkartoffeln mit Senfsauce

Hausgemachte Roulade

vom Holsteiner Rind nach Großmutter's Art mit Rotkohl, Bohnen und Salzkartoffeln

Original Königsberger Klopse

mit Salzkartoffeln und Rote Beete

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

dazu Salzkartoffeln, Bouillongemüse und Rote Bete

Tafelspitz vom Galloway p.P. Aufpreis **2,40 €**

Scheiben von Roastbeef und Kasseler (kalt)

mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

Scheiben von Roastbeef und Sauerfleisch (kalt)

mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

Scheiben von Sauerfleisch und Kasseler (kalt)

mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

Das Original aus Schleswig-Holstein – nur in der Herbstsaison

Birnen, Bohnen und Speck mit Salzkartoffeln

Im Herbst

Rübenmus

mit Kasselerhacken und Kochwurst

Natürlich nur zur Frostzeit

Grünkohl

mit süßen und Röstkartoffeln, Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke



Desserts

Vanilleeis mit heißen Kirschen mit heißen Himbeeren

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Warme Beereauslese an zwei Kugeln Haselnusseis im Biskuitmantel

Apfelschaum an feinem Rahm-Karamell-Parfait mit Himbeermark

Weißwein-Schaumcrème im Glas serviert unter hausgemachter Orangensauce

Vegan

Geeister Obstsalat serviert mit Cassissorbet und hausgemachtem Erdbeermark

Vegan

Bunter Früchtespieß mit frischer Minze serviert mit Brombeersauce

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

Kleines Dessertbuffet Rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat mit frischer Minze, mit Mousse-Variationen Weinschaumspise, 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

Preis p. P.

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 Dippis

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

Gebratenes Lachsfilet auf einem Gemüsebett
mit einer frischen Sauce aus Safran und Frühlingszwiebeln

Kartoffelgratin, Paprika-Basmatireis und Gemüseauswahl

Pilz-Bandnudel-Pfanne

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

Preis p. P.
ab 30 Erwachsenen

Preis p. P.
ohne kursiv gedruckten Frühstücksteil

Lunchbuffet

Feine Gemüsesuppe

mit Hähnchenfleisch 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 Dipp

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

Preis p.P.

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

Schweinemedallions 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

Preis p. P.
mit Zwiebel-Rostbraten

Preis p. P.
mit Lammkeule

Preis p. P.
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 Hähnchenbrust 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 Tiramì Sù,

Weißer Mokka-Mousse mit Karamellsauce

Käseauswahl

mit Obst garniert

Preis p. P.

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

Aubergintaler mit Tomatenpesto

Salate

Nizza-Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln, Eisbergsalat

Hirtensalat mit Feta, Oliven und Pepperoni

Ciabatta und andere Brot- und Brötchenspezialitäten sowie Butter

Warme Gerichte

Geschwenkte Fettuccine mit getrockneten Tomaten, dazu Gorgonzolasauce und Pilzragout

Frische Lasagne mit reinem Rinderhack

Medaillons vom Schweinefilet auf Pesto und Parmesan

Lachsfilet unter einer Olivenkruste

Ratatouille-Gemüse aus dem Wok

sahniges Kartoffelgratin

Desserts

Hausgemachtes Tiramisù

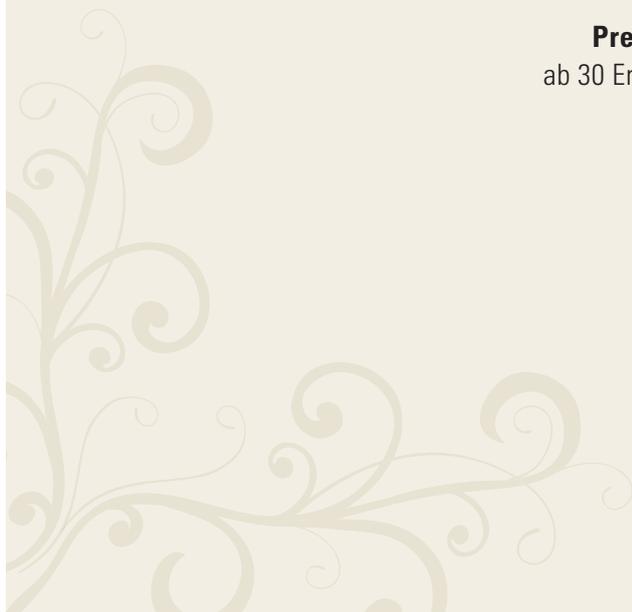
Zabaione – Weinschaumcreme

Kleine Käseauswahl

mit Obst garniert

Preis p. P.

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

Preis p. P.

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
Burgunderschinken
Katenschinken
Parmaschinken mit Rauke gefüllt
Rührei mit Räucheraal
Tournedos vom Schwein
Scheiben von der Barbarieentenbrust

Auf Weißbrot individuell zusammen gestellt

Hähnchenbrustscheiben
Gravedlachs, Räucherlachs
Entenbruststreifen
Roastbeef von der Holsteiner Färse

5 gemischte Canapés

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



Preise auf Anfrage, da diese auf Grund der Inflation immer aktuell berechnet werden müssen.

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. **Preis p. P.**

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

Hausgemachtes Schmalz und Kräuterkäse
mit gemischtem Brot

Hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Baguette

Pikante Räucherfischhäppchen
mit Räucherlachs, Makrele, Räucheraal und Rollmöpsen

Käsebuffet

mit verschiedenen internationalen und regionalen Käsesorten

Partybrötchen und Baguette

Herzhafter Snack als Buffet

Hausgemachte Frikadellen mit Senf

Katenschinken mit Schwarzbrot

Käsewürfel und Frischkäse

Matjessalat

Schieferplatte mit Schmalz und Zwiebeln

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 Getränkearten.
8. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsanspruchnahme 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 gesetzlichen 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.

