



Buffet-und Menüvorschläge 2017



Gültig ab Januar 2017

Allgemeine Informationen

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Buffet- und Menüvariationen aufgeführt. Dabei handelt es sich um Vorschläge unsererseits, die wir Ihren Wünschen und der jeweiligen Jahreszeit anpassen können. Bei den genannten Preisen handelt es sich um Bruttopreise, d.h. die Mehrwertsteuer ist bereits enthalten.

Ein kurzer Hinweis vorweg: Wir stellen sämtliche Speisen selber her. Das ist manchmal eine große Herausforderung. Die Vorteile aber sind u.a. Produktsicherheit – wir wissen, dass z.B. keinerlei Streckmittel im Pesto verarbeitet sind – und Flexibilität. Bei Unverträglichkeiten können wir einzelne Zutaten austauschen bzw. die Speisen bei Bedarf Ihrem Geschmack anpassen.

In unserem Pachtvertrag ist geregelt, dass wir zu einem überwiegenden Anteil (>60%) Produkte aus ökologischer Landwirtschaft verarbeiten. Wir haben uns bewusst gegen eine Bio-Zertifizierung entschieden, so dass wir keine Bio-Produkte ausloben dürfen. Deshalb tun wir das an dieser Stelle auch nicht. Bei Interesse geben wir Ihnen jederzeit Auskunft. Diesen nicht erwähnten Anteil können wir auf Wunsch auf bis zu 100% ausweiten. Sprechen Sie uns gerne an.

SÄMTLICHE BUFFETS UND MENÜ BIETEN WIR AUCH AUSSER HAUS AN!

Öffnungszeiten für Veranstaltungen:

Das Kleinhuis´Gartenbistro steht Ihnen für Ihre Veranstaltungen ab 09:00 bis Open End zur Verfügung.

Die regulären Öffnungszeiten des Bistros:

Montag:	Ruhetag
Dienstag bis Samstag:	11:00 Uhr bis 18:30 Uhr
Sonntag:	10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 19:00 Uhr für die Betriebsstunde EUR 59,00 / Stunde. Damit sind die Raummiete, Nachtzuschläge des Personals (Kein Trinkgeld), die Nebenkosten und die Endreinigung abgegolten.

Wir bieten für Ihre Gäste auf Wunsch auch einen stündlichen Shuttle-Service an und kooperierten mit dem Hotel Mellingburger Schleuse – ca. 8 Min. Fahrtzeit entfernt.

Getränkepauschalen:

Für die Getränkepauschale I berechnen wir bei Abendveranstaltungen EUR 39,50 – diese beinhaltet Weine, Bio-Bier vom Fass, Mineralwasser, Softdrinks, ausgewählte Schnäpse, und Heißgetränke. Für die Getränkepauschale II – inklusive ausgewählte Cocktails, Longdrinks und Edelbrände – berechnen wir 46,50 EUR. Die Getränkepauschalen beginnen ab dem Zeitpunkt, an dem sich die Gäste setzen und sind zeitlich unlimitiert. Weitere Getränkepauschalen für Tagesveranstaltungen bieten wir individuell auf Anfrage an.

Kinder

Kleinkinder bis 4 Jahre werden nicht berechnet. Kinder bis 12 Jahre werden mit 50% berechnet. Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage.

Kontakt:

Kleinhuis´Gartenbistro
Karlshöhe 60d, 22175 Hamburg
Telefon: +49 (0) 40 – 6000 92 45
Telefax: +49 (0) 40 – 6000 92 46
URL: www.kleinhuis-gartenbistro.de
E-Mail: info@kleinhuis-gartenbistro.de

Unser Brunch für Ihre Feier

ab 25 Personen von 10:30 bis 15:00 Uhr

Gerne bieten wir für Ihren privaten oder betrieblichen Anlass unser beliebtes Brunch exklusiv an. Sie erhalten ein eigenes Buffet mit Frühstückskomponenten (Marmeladen, Honig, Joghurt, Rührei und Speck). Als warme Komponenten bieten wir ein Fleischgericht und eine vegetarische Alternative. Für Ihr exklusives Brunch stellen wir Ihnen eine Servicekraft und einen eigenen Raum zur Verfügung. Für den Raum berechnen wir eine Raummiete in Höhe von 180,00 EUR.

Brot, Brötchen, Butter, Marmeladen, Honig

Müsli, Joghurt, Quark, Früchte

Aufschnitt, Käse

Rühreier, Speck, Würstchen

Räucherlachs u.a.

Schinken, Melone

Gegrilltes Gemüse Antipasti

Hausgemachte Salate

Roastbeef oder Entenbrust rosa gebraten

Suppe auf Wunsch

Fleischgericht

Vegetarisches Hauptgericht

3-erlei Desserts

29,50 EUR / Person

Optional:

Gerne bieten wir zum Brunch eine Heißgetränkepauschale für 4,90 EUR / Person an. Alternative Abrechnung nach Verbrauch.

Gerne bieten wir Ihnen in den Nachmittagsstunden ein Kuchenbuffet



Geburtstagsbuffet

(ab 50 Personen)

Lachsrouladen auf Blattsalate und Vinaigrette

Buffalo Drumsticks (marinierte gegrillte Hähnchenunterschenkel) mit Dips

Tomate-Mozzarella mit hausgemachter Salsa Verde

Italienischer Landschinken mit Melone

Mediterraner Pastasalat

Italienisches Landbrot und Butter

Zucchinicremesüppchen

Warm: Prager Schinken (alternativ: Spießbraten) auf deftigem Sauerkraut mit Kartoffelstampf
und

Warm vegetarisch: hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce

Apfel-Hafer-Crumble lauwarm serviert mit Vanillesauce

Milchreis mit Früchten

ab 29,50 EUR / Person

Mediterranes Buffet

(ab 30 Personen)

Antipasti (gegrilltes Gemüse)

Gefüllte Champignons

Kürbisschiffchen (nur im Winterhalbjahr)

Tomate Mozzarella

Melone mit italienischem Landschinken

Vitello- bzw. Porco Tonnato

gratinierten Ziegenkäse auf Rucola wahlweise mit karamelierten Birnen oder Datteln

Entenbrust auf Balsamicoscharlotten

Garnelen mit Aioli

Tomaten-Orangen-Suppe

Saltimbocca wahlweise vom Kalb oder
vom Schwein auf Kartoffel-Selleriepüree
und Zwiebelglace

oder

Lammkeule bzw. Lammkarree rosa gebraten auf Ratatouille und Kartoffelgratin

und

ganze Lachsseite mit Olivenöl, Limette
und Meersalz mariniert und gegrillt

Tiramisú klassisch oder Crème brûlée

Mousse au chocolat

Panna Cotta

ab 39,50 EUR / Person



Deftiges Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Sehen Sie, wie unser Grillmeister auf dem argentinischen Fleischgrill im Außenbereich saftige Steaks nach individuellen Vorgaben Ihrer Gäste zubereitet. Für den Griller (ca. 3 bis 4 Stunden) inklusive Verbrauchsmaterial berechnen wir 39,00 EUR / Stunde.

Vorspeisen:

Lachsrouladen auf Blattsalate und Vinaigrette

Tomate-Mozzarella mit hausgemachter Salsa Verde

Mediterraner Pasta Salat

Brot und Butter

Salatauswahl:

Cous-Cous-Salat, Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Kartoffelsalat mit Essig-Öl, Quinoasalat, Coleslaw, Blattsalate, Rohkost und 2-erlei Dressings.

Dips:

BBQ-Sauce, Currymayonniase, Limonen-Aioli, herzhaftes Joghurtsauce, Erdnussdip

Vom Grill:

Marinierte Hähnchenspieße, Grillwürste (vom Landwerthof Stralsund), Spareribs,

Schweinemedallions mit Speckmantel, Rinderhüftsteaks

vegetarisch: Halloumi-Grillkäse, Schäfskäsepäckchen mit Gemüse, Meersalzkartoffeln mit Salsa Verde, Grillmais.

gegrillte Ananas mit geschlagenem Joghurt und Honig

Schokobananen vom Grill, Milchreis mit Zimtpflaumen

35,50 EUR / Person

Exklusives Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Für das BBQ-Buffet steht uns ein großer Argentinischer Fleischgrill zur Verfügung. Sie haben auch die Möglichkeit, das Barbecue z.B. mit anderen Buffets zu kombinieren. Für den Griller ca. 3 bis 4 Stunden) inklusive Verbrauchsmaterial berechnen wir 39,00 EUR / Stunde.

Vorspeisen:

Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika)

Tomate-Mozzarella mit hausgemachter Salsa Verde

Lauwarmer Ziegenkäse mit Aprikosen-Chili-Dip

Lauwarme Garnelen mit sautiertem Knoblauch und Avocados

Hommos mit schwarzen Oliven

Brot und Butter

Salatauswahl:

Cous-Cous-Salat, Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Kartoffelsalat mit Essig-Öl, Quinoasalat, Coleslaw,

Blattsalate, Mediterraner Pasta Salat

Dips:

BBQ-Sauce, Currymayonniase, Aioli, herzhaftes Joghurtsauce, Erdnusssdip

Vom Grill:

Hähnchenspieße, Merguez, Spareribs, Schweinemedallions mit Speckmantel, argentinisches Entrecote (Rib-Eye-Steaks), mediterraner Lachs mit Olivenöl-Zitronenmarinade und Kräutern.

vegetarisch:, Schäfskäsepäckchen mit Gemüse / Halloumi-Käse, gefüllte Urtomaten,

Grillmais und Meersalzkartoffeln mit Salsa Verde

Mousse au chocolat, Schokobananen

Tiramisú klassisch und frische Früchte

44,50 EUR / Person

Nachhaltiges aus 1001 Nacht

(ab 25 Personen)

Gemüseteigtaschen oder
Gegrilltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini)

Börek (Schafskäse / Spinat)

Rote Linsen-Pastete

Cous-Cous-Bällchen

Hommos mit Oliven

gegrillter Schafs- oder Ziegenkäse

Cous-Cous oder Quinoa-Salat

weißer Bohnensalat

orientalische Linsensuppe

Hähnchen mit Paprikagemüse

oder

Lammkeule auf Cous-Cous mit Joghurtsauce

alternativ: Lammkarree

Fischragout mit Curry auf Reis

geschlagener Joghurt mit Honig und gegrillte Ananas

Crumble mit Dattel, Aprikosen und Rosinen

ab 35,50 EUR / Person

Fingerfood / Flying Buffet

Hommos mit schwarzen Oliven im Glas serviert

Cous-Cous-Gemüsebällchen mit Dip

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Börek mit Spinat und Schafskäse

Hähnchenspieße in hauseigener Marinade

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Lachsfrikadellen (Pur Lachsfilet mit Zwiebeln, Dinkelbrösel und Ei abgeschmeckt)

Garnelenspießchen mit Avocado und Limonen-Ajioli

Mini-Wildfrikadellen

25,50 EUR / Person (Empfang)

28,50 EUR / Personen (Imbiss)

33,50 EUR / Person (vollwertige Mahlzeit)

Einzelpreise pro Stück

Hommos mit schwarzen Oliven im Glas serviert	2,50 EUR / Gläschen
Cous-Cous-Gemüsebällchen mit Dip	2,50 EUR / Stück
Tomaten-Mozzarella-Spießchen	2,50 EUR / Stück
Börek mit Spinat und Schafskäse	2,50 EUR / Stück
Pflaumen und Datteln im Speckmantel	1,50 EUR / Stück
Hähnchenspieße in hauseigener Marinade	3,70 EUR / Stück
Lachsfrikadellen	3,70 EUR / Stück
Garnelenspießchen mit Avocado und Limonen-Ajioli	3,70 EUR / Stück
Mini-Wildfrikadellen	3,70 EUR / Stück

Besonderes – auf Anfrage

ab 25 Personen:

Spanferkel vom Susländer Schwein

dazu dreierlei „Kleinhuis“ Salate sowie

Brot und Butter

ab 24,50 EUR / Person

„Pulled Pork 24 hours“ als Burger oder als Buffet-Gericht

(mit Ciabatta oder „Pane Rustic“) dazu Cole Slaw, geschmorte Zwiebeln

und hausgemachte BBQ-Soße

ab 24,50 EUR / Person

Vegetarisches oder Veganes Buffet

Auf Anfrage!

Ab 39,50 EUR / Person

Menü I

Süßkartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons

gefüllter Spießbraten auf Rahmwirsing, dazu Röstkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 26,50 € / Person

Menü II

Karotten-Kokos-Schaumsüppchen

Schweinemedallions im Speckmantel mit Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffeln

Mascaponemousse mit Früchten der Saison

ab 32,50€ / Person

Menü III

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Birnenspalten auf Rucola

Entenbrust rosa gebraten mit Rotweinschalotten und Kartoffelgratin

Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen

36,50€ / Person

Menü IV

Antipasti mit Ziegenkäse, Landschinken und Trüffelsalami

Tomaten-Orangensuppe

Lammkarree in Kräuterkruste, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Crème brûlée

43,90€ / Person

Menü V

Paprika-Creme-Süppchen mit gebratener Garnele

Crème brûlée vom Ziegenkäse

Hirschkalbmedallions auf Steckrübenmus

Schokoküchlein mit beschwipsten Kirschen

48,50€ / Person

Menü VI

lauwarme Entenleber in Jahrgangsport sautiert auf Feldsalat

Lachsravioli in Safranbutter

Kalbskarree rosa gebraten auf Pilzragout mit Pomme Macaire

Crepe mit Orangen-Butter-Sauce und Vanilleeis

ab 52,50€ / Person