



## Buffet-und Menüvorschläge 2018



**Gültig ab September 2018**

Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

# 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. Ein kurzer Hinweis vorweg: Wir stellen sämtliche Speisen selber her. Das ist manchmal eine große Herausforderung. Die Vorteile aber sind u.a. Produktsicherheit und Flexibilität. Bei Unverträglichkeiten können wir einzelne Zutaten austauschen bzw. die Speisen bei Bedarf Ihrem Geschmack anpassen.

## **SÄMTLICHE BUFFETS UND MENÜ BIETEN WIR AUCH AUSSER HAUS AN!**

### **Öffnungszeiten für Veranstaltungen:**

Für Ihre Feier stehen wir Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung. Ab 19:00 berechnen wir für die Betriebsstunde 59,00 EUR. Dafür berechnen wir keine weiteren Raummieten bei Abendveranstaltungen!

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.

Für Veranstaltungen, die mit festen Raumbuchungen einhergehen, bieten wir verschiedene Getränkepauschalen an. Auf Wunsch können Getränke auch nach Verbrauch abgerechnet werden.

### **Getränkepauschalen für Abendveranstaltungen (gültig bis zum Ende Ihrer Feier!)**

Getränkepauschale I: Weine, Biere, Mineralwasser, Softdrinks, ausgewählte Schnäpse, einfache Longdrinks sowie Heißgetränke 36,50 p.P.

Getränkepauschale II: zusätzlich ausgewählte Cocktails, höherwertige Longdrinks (z.B. Gin Hendricks, Havana Rum, Single Malts und Edelbrände) 44,50 EUR p.P.

### **Getränkepauschalen für Tagesveranstaltungen (11:00 bis 15:00 Uhr):**

Getränkepauschale III: Mineralwasser, Softdrinks (Fritz-Sortiment), Säfte, Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten: 15,50 EUR p.P.

Getränkepauschale IV: Mineralwasser, Softdrinks (Fritz-Sortiment), Säfte, Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten, Weine, Biere, Schnäpse: 23,00 EUR p.P.

Sektempfang I: Glas Sekt / Rhabarbersekt 7,90 EUR / Person

Sektempfang II: Sekt / Rhabarbersekt / und alkoholfreie Getränke aus dem Champagnerkühler mit Nachservice – Dauer ca. 1 Stunde! 8,90 EUR p.P.

Fingerfood: Zum Empfang bieten wir auf Wunsch ein individuelles Fingerfood an.

**Dekoration:** Das Eindecken, Tischwäsche, Servietten, Kerzen u.a. sind selbstverständlich im Preis enthalten. Gerne gestalten wir mit Ihnen die Raum- und Tischdekoration.

**Raummieten:** Versuchen wir grundsätzlich zu vermeiden. Abhängig von der Gästeanzahl und den gebuchten Leistungen können im Einzelfall Raummieten entstehen. Diese werden aber im Rahmen der Absprache / Angebotsphase klar kommuniziert.

**Kinder:** Kinder von 5 bis 12 Jahre werden mit 50% berechnet.

**Bezahlung:** Veranstaltungen können Sie in Bar, per Rechnung (innerhalb von 5 Werktagen) oder per EC-Karte bezahlen.

**Trinkgelder:** Trinkgelder bitten wir, direkt dem Service vor Ort zu geben und nicht per Banküberweisung bzw. EC-Kartenzahlung zu zahlen.

# Unser Kleinhuis´ Familienbrunch für Ihre Feier

ab 25 Personen von 10:30 bis 17:00 Uhr

Gerne bieten wir für Ihren privaten oder betrieblichen Anlass unser beliebtes Kleinhuis´ Familienbuffet 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.

Brot, Brötchen, Butter, Marmeladen, Honig

Joghurt, Quark, Früchte

Aufschnitt, Käse

\*\*\*\*\*

Rühreier, Speck, Würstchen

\*\*\*\*\*

Räucherlachs / Fischauswahl

Trüffelsalami / Schinken, Melone

Gegrilltes Gemüse Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse

Hausgemachte Salate

Roastbeef / Entenbrust auf Schalotten

\*\*\*\*\*

Suppe auf Wunsch

\*\*\*\*\*

Fleisch- oder Fischgericht

Vegetarisches Hauptgericht

\*\*\*\*\*

3-erlei Desserts

\*\*\*\*\*

**29,50 EUR / Person**

## Optional:

Gerne bieten wir Ihnen ab 15:00 Uhr in den Nachmittagsstunden eine Kaffeetafel zur Abrundung Ihrer Feier an.



## **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 (Sommerhalbjahr) / Kürbisschiffchen (Winterhalbjahr)

Mozzarella (auf Wunsch auch Burrata) mit Tomaten und Oliven

Melone mit italienischem Landschinken

Vitello Tonnato (zartes rosa gebratenes Kalbsfleisch)

gratinierten Ziegenkäse auf Rucola wahlweise mit karamellisierten Birnen oder Datteln

Entenbrust auf Balsamicoscharlotten

Garnelen mit Aioli (auf Wunsch)

\*\*\*\*\*

Tomaten-Orangen-Suppe

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken rosa gebraten mit Bohnen und Kartoffelgratin

*oder*

Lammkeule oder Lammkarree (auf Wunsch gegen Aufpreis) 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

**45,50 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 45,00 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, Entrecote

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

\*\*\*

Apfel-Hafer-Crumble mit Vanillesauce

Milchreis mit Frucht

**39,50 EUR / Person**

# Exklusives Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Für das Grill-Buffet stehen uns große Holzkohlegrills zur Verfügung. Sie haben auch die Möglichkeit, das Grillbuffet mit anderen Buffets zu kombinieren. Für den Griller ca. 3 bis 4 Stunden) inklusive Verbrauchsmaterial berechnen wir 45,00 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, Currymayonnise, Aioli, herzhaftes Joghurtsauce, Erdnusssdip

## Vom Grill:

Hähnchenspieße / Merguez / Schweinemedallions mit Speckmantel,

Argentinisches Entrecote (Rib-Eye-Steaks) / marinierte Entenbrustspieße / Lammrücken

mediterrane Lachs mit Olivenöl-Zitronenmarinade und Kräutern.

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

Grillmais / Meersalzkartoffeln mit Salsa Verde

\*\*\*

Mousse au chocolat / Rote Grütze mit Vanillesauce /

Tiramisú klassisch / frische Früchte

**49,50 EUR / Person**

# Nachhaltiges aus 1001 Nacht

(ab 30 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

**39,50 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-Aioli

Mini-Wildfrikadellen

27,50 EUR / Person (Empfang)

32,50 EUR / Personen (Imbiss)

34,50 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
Entenspießchen mit Sesam und Soya mariniert	3,50 EUR / Stück
Hähnchenspieße in hauseigener Marinade	4,70 EUR / Stück
Lachsfrikadellen	3,70 EUR / Stück
Garnelenspießchen mit Avocado und Limonen-Ajioli	4,70 EUR / Stück
Mini-Wildfrikadellen	3,70 EUR / Stück

# Besonderes – auf Anfrage

## **Moderierte Weinabende mit begleitenden Speisen**

**ab 30 EUR!**

\*\*\*\*\*

### **Spanferkel vom Susländer Schwein**

dazu dreierlei „Kleinhuis“ Salate sowie

Brot und Butter

\*\*\*\*\*

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

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

und hausgemachte BBQ-Soße

\*\*\*\*\*

### **Burgerbuffet**

Auf Anfrage!

\*\*\*\*\*

### **Vegetarisches oder Veganes Buffet**

Auf Anfrage!

Ab 39,50 EUR / Person

# Unsere Menüs – klassisch zubereitet, echtes Handwerk ohne Schnick-Schnack!

## Menü I

Süßkartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons (6,50 EUR)

\*\*\*

gefüllter Spießbraten auf Rahmwirsing, dazu Röstkartoffeln (19,50 EUR)

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce (6,90 EUR)

32,90 € / Person

## Menü II

Karotten-Kokos-Schaumsüppchen (7,50 EUR)

\*\*\*

Schweinemedallions im Speckmantel mit Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffeln (19,50 EUR)

\*\*\*

Mascaponemousse mit Früchten der Saison (7,90 EUR)

34,90€ / Person

## Menü III

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Birnenspalten auf Rucola (13,50 EUR)

\*\*\*

Entenbrust rosa gebraten mit Rotweinschalotten und Kartoffelgratin (23,50 EUR)

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen (8,50 EUR)

45,50€ / Person

## Menü IV

Antipasti mit Ziegenkäse, Landschinken und Trüffelsalami (15,50 EUR)

\*\*\*

Tomaten-Orangensuppe (6,50 EUR)

\*\*\*

Lammkarree in Kräuterkruste, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin (25,50 EUR)

\*\*\*

Crème brûlée (8,50 EUR)

56,00€ / Person

## Menü V

Paprika-Creme-Süppchen mit gebratener Garnele (9,50 EUR)

\*\*\*

Crème brûlée vom Ziegenkäse (11,50 EUR)

\*\*\*

Hirschkalbmedallions auf Steckerübenmus (27,50 EUR)

\*\*\*

Schokoküchlein mit beschwipsten Kirschen (8,50 EUR)

57,00€ / Person

## Menü VI

lauwarmer Entenleber in Jahrgangsport sautiert auf Feldsalat (13,50 EUR)

\*\*\*

Lachsravioli in Safranbutter (12,50 EUR)

\*\*\*

Kalbskarree rosa gebraten auf Pilzragout mit Pomme Macaire (28,50 EUR)

\*\*\*

Crepe mit Orangen-Butter-Sauce und Vanilleeis (12,50 EUR)

67,00€ / Person