



## Buffet-und Menüvorschläge 2021



**Gültig ab Januar 2021**

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 sehen wir in der Produktsicherheit und Flexibilität. So können wir beispielsweise bei Unverträglichkeiten einzelne Zutaten austauschen beziehungsweise die Speisen bei Bedarf Ihrem Geschmack anpassen. Unser Küchenchef – Lars Stegenga freut sich Ihre Anforderungen.

## **SÄMTLICHE BUFFETS UND MENÜS 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 59,50 EUR.

Übernachtungsmöglichkeiten bieten wir über unser nahegelegenes Partnerhaus Hotel „Mellingburger Schleuse“ an. Die Fahrtzeit beträgt ca. 8 Minuten. Gerne organisieren wir für Sie Sammeltaxen. Bitte geben Sie uns 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn Bescheid.

**Bio-Fleisch Option:** Wir nehmen gerne die aktuelle Diskussion rund um die Massentierhaltung und Skandale der Fleischwirtschaft zum Anlass, Ihnen optional zu den Buffets ein Bio-Fleisch-Sortiment anzubieten. Alternativ können wir die Fleischauswahl Ihres Buffets mit Wildfleisch ergänzen. Der Bio-Aufpreis beträgt je Buffet und Auswahl circa 4,00 bis 15,00 EUR p.P.

**Vegetarisch / Vegan:** Gerne stellen wir für ein individualisiertes Vegetarisch-Veganes Buffet zusammen. Sprechen Sie uns gerne an!

**Dekoration:** Das Eindecken, Tischwäsche, Servietten, Kerzen sind im Preis enthalten. Blumen, Tisch- und Raumdekorationen sind im Preis nicht enthalten. Gerne gestalten wir mit Ihnen die Raum- und Tischdekoration.

**Räumlichkeiten:** Zu jedem fest gebuchten Raum kann je nach Wetterlage der angrenzende Außenbereich für Ihr Event einbezogen werden.

**Kinder:** Kinder von 6 bis 12 Jahre werden grundsätzlich mit 50% berechnet. Kinder unter 6 Jahren werden ohne Berechnung der Speisen von uns bewirtet.

**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.

**Sonstiges:** Fragen Sie nach unseren Specials wie beispielsweise:

**Grill-Workshops** zur Abrundung von Seminaren,

**stimmungsvolle Weihnachtsfeiern** ab 25 bis 150 Personen,

**Catering-Angebote** ab 10 Personen.

**Kuchentafel** mit hausgebackenem Kuchen aus unserer Gutsbäckerei

# Getränkepauschalen für Ihre Feier

Bei festen Raumbuchungen bieten wir für Ihre Feier folgende Getränkpauschalen obligatorisch an:

## **Abendveranstaltungen:**

Unsere Getränkepauschalen für die Abendveranstaltungen gelten immer bis zum Ende Ihrer Feier! Die Qualitäten werden aus dem a la cart-Programm übernommen. So beinhalten unsere Getränkepauschalen unser beliebtes „Urstrom“-Bio-Bier von der Privatbrauerei Hartwig und Sauer. Für die Softdrinks wird u.a. das Fritz-Sortiment angeboten.

Getränkepauschale I: Weine, Biere, Mineralwasser Viva Con Aqua, Softdrinks, ausgewählte Schnäpse, Longdrinks sowie Heißgetränke 42,50 p.P.

Getränkepauschale II: zusätzlich zur Getränkepauschale bieten wir ausgewählte Cocktails, höherwertige Longdrinks (z.B. Gin Hendricks, Gin-Sul, Havanna Rum, Single Malts und Edelbrände) 49,50 EUR p.P.

## **Getränkepauschalen für Tagesveranstaltungen:**

Für Ihre Tagesveranstaltungen bieten wir eine 4-stündige Getränkepauschale an. Für jede weitere Stunde berechnen wir 4,00 EUR pro Gast.

Getränkepauschale III: Alkoholfreie Heiß- und Kaltgetränke. Mineralwasser Viva Con Aqua, Hamburg Wasser, Softdrinks (Fritz-Sortiment), Säfte, Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato: 22,50 EUR p.P.

Getränkepauschale IV: Zusätzlich Weine, Biere (Urstrom), Schnäpse: 27,50 EUR p.P.

Sektempfang I: Glas Riesling-Sekt oder Prosecco, Rhabarbersekt und alkoholfreie Alternative 8,90 EUR / Person

Sektempfang II: Für Ihren Empfang stellen wir eine Sektbar und Stehtische mit Hussen bereit. Wir servieren einen hochwertigen Riesling-Sekt (Flaschengärung) / Rhabarbersekt / und alkoholfreie Getränke aus dem Champagnerkühler mit Nachservice 9,90 EUR p.P.

Champagner-Empfang: wie Sektempfang II – statt Rieslingsekt bieten wir Veuve Clicquot 22,90 EUR p.P.

Glühweinempfang: in den Wintermonaten – entsprechend passendes Klima vorausgesetzt, bieten wir gerne eine Glühweinempfang am Feuerkorb an. Ab 7,50 EUR p.P. – Abhängig von der Größe des Events.

Fingerfood: Optional bieten wir gerne zum Empfang verschiedene Varianten Quiche (klassisch, vegetarisch oder mediterran) als Fingerfood an. 6,00 EUR p.P.

Sonstiges: das Kleinhuis` Gartenbistro steht mittlerweile seit über 8 Jahren für hausgebackenen Kuchen. Unsere Küchenkonditorin erstellt Ihnen gerne auf Wunsch „Ihre“ Torte für Ihr Event. Sprechen Sie uns gerne an.

# Unser Kleinhuis´ Familienbrunch für Ihre Feier

ab 25 Personen von 10:30 bis 15:00 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

\*\*\*\*\*

Fleischgericht

Vegetarisches Hauptgericht

\*\*\*\*\*

3-erlei Desserts

\*\*\*\*\*

**29,50 EUR / Person**

## Optional:

Gerne bieten wir Ihnen ab 15:00 Uhr in den Nachmittagsstunden eine Kaffeetafel mit Kuchen oder Kuchenpralinen aus unserer Gutsbäckerei zur Abrundung Ihrer Feier an. Die Leistungen beinhalten:

- (1) Verlängerung der gebuchten Getränkepauschale bis 18:00 Uhr,
- (2) Verlängerung der Raumnutzung bis 18:00 Uhr
- (3) Auswahl an hausgebackenen Blechkuchen, Sahne, oder alternativ Auswahl an Kuchenpralinen!



## Party-Angebot

(ab 70 Personen)

### **Buffet:**

Lachsrouladen / Blattsalate / Vinaigrette  
gegrillte Hähnchenunterschenkel / Dips  
Tomate / Mozzarella / hausgemachter Salsa Verde  
Italienischer Landschinken / Melone  
Käsehäppchen  
Pasta-salat / Salatauswahl  
Italienisches Landbrot und Butter

\*\*\*

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Warm: Hähnchen-Curry / Kichererbsen-Curry (veg.) / Basmatireis

\*\*\*

Apfel-Crumble lauwarm / Vanillesauce  
Rote Grütze mit Vanillesauce

### **Getränke:**

Softdrinks / Wasser / Bier / Rot- und Weißwein / Cola Rum / Gin Tonic

**69,50 EUR / Person**

inkl. Speisen und Getränkepauschale

# Mediterranes Buffet

(ab 30 Personen)

Antipasti (gegrilltes Gemüse)

Gefüllte Champignons / Kürbisschiffchen (Winterhalbjahr)

Burrata / Tomaten / Oliven

Melone / italienischer Landschinken

Vitello Tonnato (zartes rosa gebratenes Kalbsfleisch)

gratinierter Ziegenkäse / Rucola / karamellierte Birnen

Entenbrust / Balsamicoscharlotten

Garnelen / Aioli (auf Wunsch)

\*\*\*\*\*

Tomaten-Orangen-Suppe

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken rosa gebraten / Bohnen / Kartoffelgratin

*oder*

Lammkeule *oder* Lammkarree rosa gebraten / Ratatouille / Kartoffelgratin

und

gebackener Lachs / Olivenöl / Limette/ Meersalz

\*\*\*\*\*

Tiramisú klassisch *oder* Crème brûlée

Mousse au chocolat

Panna Cotta

**ab 47,50 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 / Blattsalate / Vinaigrette

Tomate-Mozzarella / hausgemachter Salsa Verde

Mediterraner Pasta Salat

Brot / Butter

\*\*\*

### Salatauswahl:

Cous-Cous-Salat / Kartoffelsalat / Coleslaw / Blattsalat / Dressings.

\*\*\*

### Dips:

BBQ-Sauce / Currymayonniase / Limonen-Aioli / herzhaftes Joghurtsauce / Erdnusssdip

### Vom Grill:

Mariniertes Hähnchen / Grillwürste (vom Landwerthof Stralsund) / knuspriger Schweinebauch am Knochen im Ganzen gegrillt und aufgeschnitten / Schweinemedallions / Speckmantel / Entrecote (auf

Wunsch +3,50 EUR)

Schäfskäsepäckchen / Gemüse / Meersalzkartoffeln / Salsa Verde / Grillmais

\*\*\*

Apfel-Hafer-Crumble / Vanillesauce

Mousse au chocolate

**Ab 39,50 EUR / Person**

# Exklusives Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Wir grillen ausschließlich auf Holzkohle. Sie haben auch die Möglichkeit, das Grillbuffet mit anderen Buffets zu kombinieren. Für den Griller planen wir 3 bis 4 Stunden und berechnen inklusive Verbrauchsmaterial 45,00 EUR / Stunde.

## Vorspeisen:

Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika)

Tomate-Büffel-Mozzarella / hausgemachter Salsa Verde

Lauwarmer Ziegenkäse / Aprikosen-Chili-Dip

Lauwarme Garnelen / sautiertem Knoblauch / Avocados

Hommos / schwarzen Oliven

Brot / Butter

\*\*\*

## Salatauswahl:

Cous-Cous-Salat / Kartoffelsalat / Coleslaw / Blattsalate / Mediterraner Pasta Salat

\*\*\*

## Dips:

BBQ-Sauce / Currymayonniase / Aioli / herzhaftes Joghurtsauce / Erdnussdip

## Vom Grill:

Hähnchenspieße / Merguez / Schweinemedallions mit Speckmantel /

Argentinisches Entrecote (Rib-Eye-Steaks) / alternativ Hochrippe von der Holsteiner Färse im Ganzen  
gegrillt und aufgeschnitten! / marinierte Entenbrustspieße / Lammrücken (auf Wunsch +3,50 EUR)

mediterrane Lachs / Olivenöl-Zitronenmarinade / Kräuter

vegetarisch: Schafskäsepäckchen / Gemüse / gefüllte Urtomaten,

Grillmais / Meersalzkartoffeln / Salsa Verde

\*\*\*

Mousse au chocolat / Rote Grütze / Vanillesauce

Tiramisú klassisch / frische Früchte

**Ab 52,50 EUR / Person**



# Nachhaltiges aus 1001 Nacht

(ab 30 Personen)

Gemüseteigtaschen oder  
Gegrilltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini)

Börek (Schafskäse / Spinat)

Falafel mit herzhafter Joghurtsauce

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

**45,50 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

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

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

Garnelenspießchen mit Avocado und Limonen-Aioli

25,50 EUR / Person (Vernissage)

29,50 EUR / Personen (Imbiss)

33,50 EUR / Person (Dinner bzw. Lunch)

## 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

## Warm im Glas serviert:

Labskaus mit Hering und Cornichon	4,50 EUR / Glas
Senf-Ei auf rahmigem Kartoffelstampf	4,50 EUR / Glas
Erbsenpürree mit gebratener Chorizo	4,50 EUR / Glas
Currywurst in Kleinhuis´ Currysauce	3,50 EUR / Glas
Samtige Kartoffel-Creme-Suppe mit Speck	3,50 EUR / Glas

# Besonderes – auf Anfrage

Catering-Angebote ab 10 Personen

\*\*\*\*\*

exklusive Weihnachtsfeiern ab 25 bis 150 Personen

\*\*\*\*\*

Grill-Workshops inkl. Steaks, Moderation und sehr viel Spaß

\*\*\*\*\*

Moderierte Weinabende

# Unsere Menüs – klassisch zubereitet

## Menü I

Süßkartoffelcremesuppe / Speck / Croutons (6,50 EUR)

\*\*\*

gefüllter Spießbraten / Rahmwirsing / Röstkartoffeln (19,50 EUR)

\*\*\*

Rote Grütze / Vanillesauce (6,90 EUR)

**32,90 € / Person**

## Menü II

Karotten-Kokos-Schaumsüppchen (7,50 EUR)

\*\*\*

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

\*\*\*

Mascaponemousse / Früchten der Saison (7,90 EUR)

**34,90€ / Person**

## Menü III

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

\*\*\*

Entenbrust rosa gebraten / Rotweinschalotten / Kartoffelgratin (23,50 EUR)

\*\*\*

Kaiserschmarrn / Zimtpflaumen (8,50 EUR)

**45,50€ / Person**

## Menü IV

Antipasti / Ziegenkäse / Landschinken / Trüffelsalami (12,50 EUR)

\*\*\*

Tomaten-Orangensuppe (6,50 EUR)

\*\*\*

Lammkarree / Kräuterkruste / Bohnenbündchen / Kartoffelgratin (22,50 EUR)

\*\*\*

Crème brûlée (7,50 EUR)

**49,00€ / Person**

## Menü V

Paprika-Creme-Süppchen / gebratene Garnele (9,50 EUR)

\*\*\*

Crème brûlée vom Ziegenkäse (8,50 EUR)

\*\*\*

Hirschkalbmedallions / Morchelrahm / getrüffeltes Kartoffelpüree (25,50 EUR)

\*\*\*

Schokoküchlein / beschwipste Kirschen (7,50 EUR)

**51,00€ / Person**

## Menü VI

lauwarme Entenleber in Jahrgangsport sautiert auf Feldsalat (11,50 EUR)

\*\*\*

Lachsravioli in Safranbutter (12,50 EUR)

\*\*\*

Kalbskarree rosa gebraten / Pilzragout / Pomme Macaire (22,50 EUR)

\*\*\*

Crepe / Orangen-Butter-Sauce / Vanilleeis (9,50 EUR)

**56,00€ / Person**

## Hinweise für Veranstaltungen

### **Buchungskonditionen:**

An Reservierungsoptionen halten wir uns zwei Wochen gebunden. Sollten wir innerhalb dieses Zeitraumes keine Buchungsbestätigung von Ihnen erhalten, geben wir den Termin wieder frei. Wünschen Sie eine Verlängerung der Option, sprechen Sie uns gerne an.

### **Raumbuchungen und Raum-Mieten:**

Grundsätzlich entstehen keine Raummieten, sofern die Gästeanzahl mit der Raumkapazität übereinstimmt. Sollte die Gästeanzahl deutlich unterhalb der Raumkapazität sinken, behalten wir uns die Berechnung von Raummieten - oder alternativ eine Raumverlegung vor. Die Optionen werden mit Ihnen vorab besprochen.

### **Raumkapazitäten:**

- Wintergarten: 40 Personen
- Bistro: 65 Personen  
Gutshaus: 30 Personen
- Stallgebäude rechts: 70 Personen
- Scheune: 200 Personen

### **Dekorationen und Raumvorbereitungen:**

Grundsätzlich können Sie die Räume nach Ihren Wünschen gestalten. Nach Ablauf der Veranstaltung muss die Dekoration rückstandsfrei entfernt werden. Dekoration, Geschenke und technisches Equipment kann nach Absprache und Platzverfügbarkeit von uns zwischengelagert werden. Eine Haftung schließen wir aus. Geldgeschenke nehmen Sie bitte direkt mit, da wir auch dafür keine Haftung übernehmen können.

Verschmutzungen des Aussengeländes durch etwa Polter-Aktivitäten, Pyrotechnik, Konfetti o.ä. müssen bitte nach Ablauf der Veranstaltungen wieder entfernt werden.

### **Stornobedingungen:**

- bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn beträgt die Stornierungsgebühr 25% des vereinbarten Brutto-Umsatzes.
- Bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn beträgt die Stornierungsgebühr 50% des vereinbarten Brutto-Umsatzes.
- Danach berechnen wir 80% des vereinbarten Brutto-Umsatzes.

Berechnungsbasis sind die vereinbarten Preise multipliziert mit der vereinbarten Gästeanzahl.

### **Rechnungsstellung und Zahlungsbedingungen:**

Für Veranstaltungsbuchungen mit fester Raumzusage stellen wir eine Anzahlungsrechnung über 25% des vereinbarten Bruttoumsatzes aus. Sofern die Details noch nicht besprochen wurden, der Raum aber fest gebucht werden soll, gelten folgende Anzahlungskonditionen: Wintergarten 600 EUR zzgl. Umsatzsteuer, Bistro: 800 EUR zzgl. Umsatzsteuer. Unmittelbar nach Zahlungseingang erhalten Sie eine finale Buchungsbestätigung.

Den verbleibenden Rechnungsbetrag können Sie im Anschluss der Feier in Bar, per EC-Karte oder innerhalb von fünf Werktagen per Banküberweisung bezahlen. Bitte prüfen Sie die Rechnung direkt vor Ort, da wir spätere Reklamationen nicht berücksichtigen können.

Sollten Sie eine Rechnung mit Ihrer Rechnungsadresse benötigen, teilen Sie uns bitte vorab - am besten schriftlich per E-Mail die korrekte Rechnungsanschrift, Firmierung und - sofern erforderlich - die Abteilung und Kostenstelle mit. Rechnungen können im Nachhinein nicht bearbeitet werden, da diese im Kassensystem revisionsicher gespeichert werden.