



Buffet-und Menüvorschläge 2022



Gültig ab Mai 2022

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 selbst 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 auf 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 8,00 bis 19,00 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 unterschiedlich Getränkepauschalen an. Damit sind in der Regel auch Servicestunden und Raummieten inkludiert. Alternativ können Getränke auch nach Verbrauch – zuzüglich Raummiete und gegebenenfalls Servicestunden abgerechnet werden. Gerne kalkulieren wir mit Ihnen gemeinsam beide Alternativen durch.

Abendveranstaltungen:

Unsere Getränkepauschalen für die Abendveranstaltungen gelten immer bis zum Ende Ihrer Feier! 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 44,50 p.P.

Getränkepauschale II: zusätzlich höherwertige Longdrinks, z.B. Gin Henriks, Cuba Libre mit Havana Club 3Jahre 52,50 p.P.

Getränkepauschale III: zusätzlich zur Getränkepauschale bieten wir ausgewählte Cocktails (z. B. Moscow Mule, Caipirinha, Mojito) und Edelbrände (z.B., Single Malts und Fassbind u.a.) 59,50 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 IV: Alkoholfreie Heiß- und Kaltgetränke. Mineralwasser Viva Con Aqua, Hamburg Wasser, Softdrinks (Fritz-Sortiment), Säfte, Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato: 23,50 EUR p.P.

Getränkepauschale V: Zusätzlich Weine, Biere (Urstrom), Schnäpse: 28,50 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) und alternativ Bruno Rhabarber sowie alkoholfreie Getränke aus dem Champagnerkühler. Der Sektempfang 2 beinhaltet Nachservice. 9,90 EUR p.P.

Champagner-Empfang: wie Sektempfang II – statt Rieslingsekt bieten wir Veuve Clicquot 27,90 EUR p.P.

Glühweinempfang: in den Wintermonaten – passendes Klima vorausgesetzt, bieten wir gerne einen Glühweinempfang am Feuerkorb an. Ab 7,50 EUR p.P.

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 9 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. Das bedeutet, Sie erhalten einen passenden Raum exklusiv und ein reichhaltiges 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 / Gratinierter Ziegenkäse

Hausgemachte Salate

Roastbeef / Entenbrust auf Schalotten

Suppe auf Wunsch

Fleischgericht

Vegetarisches Hauptgericht

3-erlei Desserts

35,50 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

79,50 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 49,50 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 / Currymayonnise / 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 43,50 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 / Erdnusssdip

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 55,50 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

49,50 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

29,50 EUR / Person (Vernissage)

35,50 EUR / Personen (Imbiss)

39,50 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
Erbsenpüree 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 (8,50 EUR)

gefüllter Spießbraten / Rahmwirsing / Röstkartoffeln (22,50 EUR)

Rote Grütze / Vanillesauce (8,50 EUR)

39,50 € / Person

Menü II

Karotten-Kokos-Schaumsüppchen (9,50 EUR)

Schweinemedallions im Speckmantel / Speckbohnen / Rosmarin-Kartoffeln (25,50 EUR)

Mascapone mousse / Früchten der Saison (9,50 EUR)

44,50€ / Person

Menü III

Gratinierter Ziegenkäse / karamellisierten Birnenspalten auf Rucola (15,90 EUR)

Entenbrust rosa gebraten / Rotweinschalotten / Kartoffelgratin (29,50 EUR)

Kaiserschmarrn / Zimtpflaumen (11,50 EUR)

55,90€ / Person

Menü IV

Antipasti / Ziegenkäse / Landschinken / Trüffelsalami (15,50 EUR)

Tomaten-Orangensuppe (7,90 EUR)

Lammkarree / Kräuterkruste / Bohnenbündchen / Kartoffelgratin (28,90 EUR)

Crème brûlée (9,50 EUR)

59,00€ / Person

Menü V

Paprika-Creme-Süppchen / gebratene Garnele (12,50 EUR)

Crème brûlée vom Ziegenkäse (9,50 EUR)

Hirschkalbmedallions / Morchelrahm / getrüffeltes Kartoffelpüree (31,50 EUR)

Schokoküchlein / beschwipste Kirschen (9,50 EUR)

62,00€ / Person

Menü VI

lauwarme Entenleber in Jahrgangsport sautiert auf Feldsalat (14,50 EUR)

Lachsravioli in Safranbutter (15,50 EUR)

Kalbskarree rosa gebraten / Pilzragout / Pomme Macaire (27,50 EUR)

Crepe / Orangen-Butter-Sauce / Vanilleeis (14,50 EUR)

71,00€ / 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.

Feste Raumbuchungen und Raum-Mieten:

Bei festen Raumbuchungen entstehen grundsätzlich keine Raummieten, sofern

- die Gästeanzahl mit der unten angegebenen Raumkapazität übereinstimmt und
- eine der angebotenen Getränkepauschale gebucht wird.

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: 30 bis 40 Personen
- Bistro: 40 bis 65 Personen
- Gutshaus: 25 bis 30 Personen
- Stallgebäude: 50 bis 70 Personen
- Scheune: 80 bis 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 dabei 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 revisions sicher gespeichert werden.