



Buffet-und Menüvorschläge 2019



Gültig ab März 2019

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.

Übernachtungsmöglichkeiten bieten wir über unser nahegelegenes Partnerhaus Hotel Mellingburger Schleuse an. Die Fahrtzeit beträgt ca. 8 Min. gerne organisieren wir für Sie Sammeltaxen.

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

Getränkepauschale I: Weine, Biere, Mineralwasser, Softdrinks, ausgewählte Schnäpse, einfache Longdrinks sowie Heißgetränke 39,50 p.P.

Getränkepauschale II: zusätzlich ausgewählte Cocktails, höherwertige Longdrinks (z.B. Gin Hendricks, Havanna Rum, Single Malts und Edelbrände) 45,50 EUR p.P.

Getränkepauschalen für Tagesveranstaltungen (11:00 bis 16:00 Uhr):

Getränkepauschale III: Mineralwasser, Softdrinks (Fritz-Sortiment), Säfte, Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten: 17,50 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: Rieslingsekt (Flaschengärung) / 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 im Preis enthalten. Gerne gestalten wir mit Ihnen die Raum- und Tischdekoration.

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.

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

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

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.



Party-Angebot

(ab 75 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

65,50 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

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 / Blattsalate / Vinaigrette

Tomate-Mozzarella / hausgemachter Salsa Verde

Mediterraner Pasta Salat

Brot / Butter

Salatauswahl:

Cous-Cous-Salat / Kartoffelsalat / Quinoasalat, Coleslaw / Blattsalate / Rohkost / 2-erlei Dressings.

Dips:

BBQ-Sauce / Currymayonnaise / 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

Schäfskäsepäckchen / Gemüse / Meersalzkartoffeln / Salsa Verde / Grillmais

Apfel-Hafer-Crumble / Vanillesauce

Mousse au chocolat

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-Mozzarella / hausgemachter Salsa Verde

Lauwarmer Ziegenkäse / Aprikosen-Chili-Dip

Lauwarme Garnelen / sautiertem Knoblauch / Avocados

Hommos / schwarzen Oliven

Brot / Butter

Salatauswahl:

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

Dips:

BBQ-Sauce / Currymayonnaise / 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

mediterrane Lachs / Olivenöl-Zitronenmarinade / Kräuter

vegetarisch: Schäfskäsepäckchen / Gemüse / gefüllte Urtomaten,

Grillmais / Meersalzkartoffeln / Salsa Verde

Mousse au chocolat / Rote Grütze / 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)

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

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

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