

Menüvorschläge 2025

Beverstedt, den 2025

MENÜ 1

~

Vorspeise:

Hochzeitsuppe und
gemischter Rohkostsalat

~ ~

Hauptgericht:

Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill:
Rindersteak, Schweinelachs,  Phina-Putenbrustfilet und Burgunderschinken
mit Steinchampignons, gerösteten Zwiebeln, Gemüseplatte der Saison,
hausgemachten Kartoffelecken, Salzkartoffeln und Bratensauce.

~ ~ ~

Dessert:

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube.

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 47,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 47,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 46,50.

Ohne Suppe oder Salat:

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 41,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 41,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 40,50.

Das Fleisch wird über dem offenen Kaminfeuer im Gastraum zubereitet.

MENÜ 2

~

Vorspeise:

Bunter Salatteller mit
geräucherten Lachsstreifen und Orangen-Vinaigrette.

~ ~

Hauptgericht:



Phina-Putenfilet & Schweinelachs
über dem offenen Feuer zubereitet mit
Steinchampignons, gerösteten Zwiebeln, glasiertem Möhrengemüse,
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und Sauce Hollandaise.

~ ~ ~

Dessert:

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Zimtsahnehaube.

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 38,50.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 38,00.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 37,50.

MENÜ 3

~

Vorspeise:

Hühnersuppe „as bi Mudder“

~ ~

Hauptgericht:

Gemischer Rinder- und Schweinebraten
mit Gemüseplatte der Saison, hausgemachten Kartoffelecken,
Salzkartoffeln und Bratensauce.

~ ~ ~

Dessert:

Gemischtes Eis mit Sahnehaube

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 38,50.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 38,00.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 37,50.

MENÜ 4

~

Vorspeise:

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido
mit Sonnenblumenkernen & einer Sherry-Sahnesauce

~ ~

Hauptgericht:

„Rauchspanferkel“,
über dem offenen Feuer geräucherter Burgunderschinken vom Jungschwein
mit Gemüse der Saison, hausgemachten Kartoffelecken,
Salzkartoffeln und Bratensauce.

~ ~ ~

Dessert:

Schokoladencreme mit Vanillesauce & Sahnehaube.

~ ~

Rauchspanferkel wird auf Wunsch, direkt vom Feuer zubereitet und serviert.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 38,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 38,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 37,50.

MENÜ 5

~

Vorspeise:

Helgoländer Krabbensuppe
mit frischen Krabben & einer Dillsahnehaube

~ ~

Hauptgericht:

Forellen- und Limandesfilets in Butter gebraten
auf Gemüsebett mit Mandelplättchen, Petersilienkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln, Zitronenbuttersauce und Sauce Hollandaise.

~ ~ ~

Dessert:

Zitronencreme mit frischen Früchten
& Sahnehaube.

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 44,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 44,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 43,50.

MENÜ 6 (von Oktober bis Ende März)

~

Vorspeise:

Bremer Wildsuppe
mit einer Cassissahnehaube
&

Bunter Salatteller mit Nüssen und einer Preiselbeervinaigrette

~ ~

Hauptgericht:

Wildbretbraten vom Schwein und Hirsch mit
Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Waldpilzen, Knödeln, Wildsauce
und gefüllter Birnenhälfte mit Preiselbeergelee

~ ~ ~

Dessert:

Haselnusseis mit heißem
hausgemachten Pflaumenkompott, Nüssen garniert
& Zimtsahnehaube

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 54,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 53,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 53,00.

Ohne Suppe oder Salat:

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 46,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 46,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 45,50.

Innerhalb der Menüvorschläge kann zwischen der Vorspeise und dem Dessert gewählt werden.

Beim Wechsel zur Hochzeitssuppe, Krabbensuppe und Wildsuppe berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 € pro Person.

Zum Empfang empfehle ich Ihnen:

- | | |
|--|---------|
| - Sekt Hausmarke, halbtrocken oder trocken, 0,75 l Fl.: | € 23,50 |
| - Bio Orangensaft, 0,2 l Glas: | € 3,90 |
| - Bio Rosenblütenschorle alkoholfrei, 0,2 l Glas: | € 3,00 |

Nachmittags für Gruppen ab 10 Personen:

Kaffee & Kuchen

Kaffeegedeck pro Person: € 10,40 Teegedeck pro Person: € 11,40

Ein Gedeck beinhaltet Kaffee oder Tee „Menge satt“ inklusive einem Stück Kuchen mit Sahne oder Torte nach Wahl.

Jedes weitere Stück Kuchen mit Sahne oder Torte beträgt € 5,40.

Zusätzlich können Ihre Gäste gerne nach Wunsch aus unserer großen Eiskarte wählen.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.