



Holsteiner Buffet

Kartoffelcremesuppe mit Streifen vom Holsteiner Katenschinken

Hausgemachtes Sauerfleisch und Roastbeef
mit Remouladensauce

Beefsteaktatar vom Rinderfilet

Gemischte Räucherfischplatte

Gemischte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl mit Landbutter

Rinder- und Schweineschmorbraten

Hamburger Pannfisch von Edelfischen mit Senfsauce

Saisonale Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkspeise mit Früchten der Saison

Preis pro Person € 38,50

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.



Barbecue - Grillspezialitäten

Argentinische Bratwürstchen

Kleine Rumpsteaks

Kleine Rinderfilets

Piri-Piri (Hähnchen)

Lammkoteletts

Lachsfilets in Alufolie

Brotauswahl mit Butter

Gemischte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Dill

Krautsalat

Kartoffelsalat

Kleine Baked-Potatoes

Ajioli, Sour-Cream, Kräuter-Butter, Tomatendip

Mousse au Chocolat

Mascarponecreme mit Früchten der Saison

Preis pro Person € 43,50

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.



Mediterranes Buffet

Fischsuppe „Antonio“

Antipasti von Gemüse der Saison mit Balsamico und Kräutern

Tomate/Mozzarella mit Balsamicocreme

Parmaschinken mit Melone

Kalbstafelspitz mit Zwiebel- u. Tomatenwürfel an Vinaigrette

Meeresfrüchtesalat

Brotauswahl mit Butter

Rumpsteak im Ganzen gebraten

Pochierte Lachstranchen mit feiner Kräuter-Sahnesauce

Hähnchen „Piri-Piri“

Mediterrane Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln, Pilzrisotto

Tiramisu

Crème Brûlée

Mediterrane Käseauswahl

Preis pro Person € 42,50

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.



Wulfsmühlen-Buffer

Hummercremesuppe mit Cognac einem Sahnehäubchen
und geröstetem Knoblauchbrot

Hausgemachter Fjord-Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Sushimi (roher Thunfisch und wilder Lachs)

Austern mit Zitrone und Pfeffer

Beefsteaktatar vom Rinderfilet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Stockfischbällchen

Jacobsmuscheln in Butter gebraten mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Argentinisches Angus-Rinderfilet

Seeteufel „Provencale“

Saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Mascarpone-Creme mit Früchten der Saison

Auswahl von heller und dunkler Mousse au Chocolate

Mediterrane Käseauswahl und Brotauswahl

Schokoladenbrunnen (Ab 60 Personen)

Preis pro Person € 59,00

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.



Getränkepauschale

Sektempfang
(Prosecco, Hugo, Aperol Sprizz)

Herrnbräu Weizen
-alkoholfrei, hell, dunkel & Kristall-

Einbecker Pilsner

Gerolsteiner Mineralwasser
Coca-Cola, Fanta, Sprite
Verschiedene Säfte

Weiß- und Rotwein
nach Absprache

Prosecco

Ein Digestif pro Person nach Wahl
3 verschiedene stehen zur Wahl

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person 36,50 € exklusive Spirituosen

Preis pro Person 45,00 € inklusive 3 Spirituosen nach Absprache

Die Getränkepauschale ist bis open end

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.



Sondervereinbarungen:

Menükarte :	pro Karte € 5,00
Blumendekoration:	nach Absprache Blütezeit Bönningstedt 040 5567843
Hochzeitstorten Empfehlung:	Annika Suck 0179 – 7027722
Musikalische Empfehlung:	Steve Behrendt Event und Veranstaltungsservice Phone: 04101 8692755 Mobil: 0151 18484847 info@stevebehrendt.de
Dekoration und Stuhlhussen:	Schöne Deko Oxana Weimer Walter-Becker-Straße 8 21035 Hamburg Tel. 040 – 64882525 www.schoenedeko.de
Kutschfahrten:	Reitstall Petersen Buschkoppel 2 Henstedt-Ulzburg www.reitstall-petersen.de
Braut-Make-Up: und Kosmetik	City Kosmetik Deluxe Dingstätte 28B 25421 Pinneberg www.city-kosmetik-pinneberg.de
Hotelzimmer :	2 Einzelzimmer á 59,00 € 5 Doppelzimmer á 79,00 € 1 Suite á 99,00 €

Alle Zimmer verstehen sich inklusive Frühstück.

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.



Kleinigkeiten nach Mitternacht

Chili con Carne mit Baguette	4,50 €
Gulaschsuppe mit Baguette	5,00 €
Käseauswahl -fünf verschiedene Käse- mit Weintrauben und Baguette	7,50 €
Currywurst mit Baguette	4,50 €

Bei Wunsch nach einer Kuchen- oder Tortenauswahl beraten wir Sie gerne.

Canapées / Amuse Bouche

Nordseekrabben auf Toast mit Cocktailsauce	
Marinierter Lachs auf Toast	
Geräucherter Aal auf Weißbrot mit Meerrettich-Sahne-Sauce	
Roastbeef auf Schwarzbrot mit Remouladensauce	
Beefsteaktatar vom Rinderfilet auf Pumpernickel	
Apfel mit Ziegenkäse überbacken	
Bruschetta mit Parmesankäse überbacken	
Austern mit Zitrone und Pfeffer oder überbacken Tagespreis	
Preis für drei Canapées der o.g. Auswahl pro Person	4,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % MwSt.

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.