

VERANSTALTUNGS-ARRANGEMENTS

Buffetvorschläge

Antonio Saraiva und sein Team heißen Sie recht herzlich im Restaurant und Hotel „Zur Wulfsmühle“ willkommen.

Unser professionelles und engagiertes Veranstaltungsteam sorgt für eine individuelle Umsetzung und einen reibungslosen Ablauf Ihrer Privatfeier oder Ihres Firmenevents.

Unsere verschiedenen Räumlichkeiten geben Ihrer Veranstaltung den perfekten Rahmen:

Das Mühlenzimmer – die Pinnau im Blick- mit behaglichem Ambiente bietet die Möglichkeit einer Veranstaltung mit bis zu 30 Personen.

Der Saal – den Mühlenteich im Blick- mit elegantem Flair bietet die Möglichkeit einer Veranstaltung mit bis zu 60 Personen.

Die Scheune – geschichtsträchtig und einzigartig- mit atemberaubender Atmosphäre bietet die Möglichkeit einer Veranstaltung mit bis zu 180 Personen.

In unserem Hotel stehen Ihnen 8 Zimmer mit gemütlicher Ausstattung und direktem Blick in die Natur zur Verfügung.

Unser Veranstaltungsteam freut sich Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten. Wir stehen Ihnen mit fachlicher Kompetenz und höchstem Engagement zu Verfügung um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für Ihr Event. Die jeweiligen Preise gelten für Veranstaltungen ab 30 Personen. Sie können sich aus den verschiedenen Speisen individuell Ihr eigenes Menü oder Buffet zusammenstellen.

Wir beraten Sie gerne passend zur Saison und zu Ihrer Speiseauswahl mit den dementsprechenden Weinempfehlungen unseres Hauses.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer.

**Spanferkel –satt-
ab 25 Personen**

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Croutons

Spanferkel im Ganzen gebraten
Weißbiersauce, Remouladensauce und Senf
Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Dill
Nudelsalat
Kartoffelgratin
Brotauswahl mit Landbutter und Schmalz

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person €40,00

Holsteiner Buffet

Kartoffelcremesuppe mit Streifen vom Holsteiner Katenschinken

Hausgemachtes Roastbeef

mit Remouladensauce

Beefsteaktatar vom Rinderfilet

Gemischte Räucherfischplatte

Gemischte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl mit Landbutter

Rumpsteak und Schweinefilet

Hamburger Pannfisch von Edelfischen mit Senfsauce

Saisonale Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkspeise mit Früchten der Saison

Preis pro Person €46,50

Barbecue - Grillspezialitäten

Hochzeitssuppe mit Gemüseeinlage und Fleischklößchen

Argentinische Bratwürstchen

Rumpsteak

Rinderfilet

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

mediterranes Gemüse

Kleine Baked-Potatoes

Ajioli, Sour-Cream, Kräuter-Butter, Tomatendip

Mousse au Chocolat

Mascarponecreme mit Früchten der Saison

Preis pro Person €48,50

Mediterranes Buffet

Fischsuppe „Antonio“

Antipasti von Gemüse der Saison mit
Balsamico und Kräutern
Tomate/Mozzarella mit Balsamicocreme
Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonato
oder
Kalbstafelspitz mit Zwiebel- u. Tomatenwürfel an Vinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und Parmesan
Brotauswahl mit Butter

Rinderfilet im Ganzen gebraten
Pochierte Lachstranchen mit feiner Kräuter-Sahnesauce
Hähnchen „Piri-Piri“
Mediterrane Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln, Pilzrisotto

Tiramisu
Creme Brûlée
Mediterrane Käseauswahl

Preis pro Person €48,50

Wulfsmühlen-Buffer

Hummercremesuppe mit Cognac einem Sahnehäubchen
und geröstetem Knoblauchbrot

Hausgemachter Fjord-Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Sushimi (roher Thunfisch und wilder Lachs)

Anti Pasti

Beefsteaktatar vom Rinderfilet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Jacobsmuscheln in Butter gebraten mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Argentinisches Angus-Rinderfilet (Chateau Briand)

Seeteufel „Provencale“

Saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Creme Brûlée

Tiramisu

Mediterrane Käseauswahl und Brotauswahl

Schokoladenbrunnen (Ab 60 Personen)

mit Früchten der Saison

Preis pro Person €59,00

Kleinigkeiten nach Mitternacht

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

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

Preis für drei Canapées der o.g. Auswahl pro Person 5,00 €

Sondervereinbarungen

<u>Hotelzimmer :</u>	2	Einzelzimmer	á	59,00 €
	5	Doppelzimmer	á	79,00 €
	1	Suite	á	99,00 €

Alle Zimmer verstehen sich inklusive Frühstück.

Frühstück:

Gern weisen wir darauf hin, dass unser Frühstück ein kontinentales Frühstück ist.

Berechnung der Kinder bei Veranstaltungen (Buffet oder Menü)

Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet.

Kinder von 6 -12 Jahren werden mit 38,00 € inkl. der Getränke berechnet.

Tellergeld:

Das Tellergeld für mitgebrachte Speisen ist individuell abzustimmen.

Stornierung :

Bis 1 Jahre vor Ihrer Feier kann kostenfrei storniert werden.

Anschließend berechnen wir eine Stornierungsgebühr von:

- Scheune: 2500,00 €
- Saal: 1000,00 €
- Mühlenzimmer 500,00 €