

## **VERANSTALTUNGS-ARRANGEMENTS MENÜVORSCHLÄGE**

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 Mühlzimmer –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 der 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 25 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

## **Suppen**

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	5,90 €
Hochzeitsuppe mit Gemüse und Fleischklößchen	6,50 €
Hummercremesüppchen mit Cognac u. Sahnehäubchen	6,50 €
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Streifen vom Parmaschinken	6,90 €
Fischsuppe "Antonio"	7,90 €

## **Sommersaison**

Gurken-Kaltschale	4,50 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	6,90 €

## **Wintersaison**

Kürbiscremesuppe mit Streifen von Parmaschinken und Sahnehaube	6,90 €
Kürbiscremesuppe mit einem Scampi und Sahnehaube	8,50 €
Waldpilzcremesuppe mit Parmaschinken	6,90 €
Wildkraftbrühe mit Fleischeinlage, Gemüse u. Grießklößchen	6,50 €

### **Vorspeisen**

Parmaschinken mit Melone	8,50 €
Büffelmozzarella mit Tomaten an Balsamicodressing	7,50 €
Beefsteaktatar vom Rinderfilet mit Pumpernickel	11,50 €
Hausgemachter Fjord- Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce auf Kartoffelpuffer	10,50 €
Kalbstafelspitz mit Zwiebel- u. Tomatenwürfel an Vinaigrette	7,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Ruccolasalat mit Parmesan	9,50 €
Jakobsmuscheln in Butter gebraten an getrüffeltem Kartoffelpüree	11,50 €
Blattsalate der Saison mit gebratenen Scampi	12,90 €

### **Vorspeisen Sommersaison**

Antipasti-Auswahl -eingelegte Gemüseauswahl der Saison-	6,50 €
Tatar vom Lachs auf getoastetem Weißbrot	7,50 €
Spargelsalat mit geräucherten Fjord-Lachs-Streifen	11,50 €

### **Vorspeisen Wintersaison**

Gebratene Gänseleber auf Feldsalat an Sherry-Orangendressing	11,50 €
Geräucherte Fischauswahl von Aal, Graved Lachs, Sprotten und Makrelen mit Schwarzbrot	11,50 €

## **Hauptspeisen Fleisch**

Argentinisches Rumpsteak (220g) mit zwei Beilagen der Saison wahlweise mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln	23,50 €
Kalbstafelspitz mit Boulliongemüse und Apfel-Meerrettich-Sahnesauce	16,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	18,50 €
Hochrippe vom Holsteinischen Ochsen mit zwei Beilagen der Saison und Kartoffelgratin (ab 10 Personen)	20,50 €
Schweinefilet an Madeirasauce mit zwei Beilagen der Saison und getrüffeltem Kartoffelpüree	18,50 €
Lammcaree mit zwei Beilagen der Saison wahlweise mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln	22,50 €
Angus-Rinderfilet (200 g) mit zwei Beilagen der Saison wahlweise mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln	24,50 €

### **Hauptspeisen Fleisch - Sommersaison**

Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate/Mozzarella  
an mediterranem Gemüse und Basmati-Reis 16,50 €

Frischer Holsteiner Stangen-Spargel (250g) mit Salzkartoffeln,  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 16,50 €

oder wahlweise mit:

Holsteiner Katenschinken (180 g) 21,50 €

Argentinischem Rumpsteak (220g) 26,50 €

Angus-Rinderfilet (200 g) 29,50 €

Holsteiner Salzwiesenlamm mit grünen Bohnen  
und gebackenen Kartoffelecken Tagespreis

### **Hauptspeisen Fleisch - Wintersaison**

Rinder- und Schweineschmorbraten  
mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln 17,50 €

Französische Barbarie-Ente  
mit Rotkohl, Preiselbeeren, Knödeln und Salzkartoffeln 22,50 €

Holsteinische Gans (Portion)  
mit Rotkohl, Preiselbeeren, Maronen, Knödeln & Salzkartoffeln 28,50 €

Ganze Holsteinische Gans  
mit Rotkohl, Preiselbeeren, Maronen, Knödeln & Salzkartoffeln 110,00 €

Wild aus eigener Jagd  
Bitte erfragen Sie unsere aktuellen Angebote.

## **Hauptspeisen Fisch**

Fjord-Lachs auf Zucchini-Lauch-Gemüse in Riesling-Sahne-Sauce mit Petersilienkartoffeln	16,50 €
Hamburger Pannfisch vom Edelfisch an Senfsauce und Bratkartoffeln	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree	19,50 €
Kabeljaufilet an Senfsauce mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	17,50 €
Seeteufel "Provencale" auf Tomaten-Zwiebel-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	21,50 €

Wir bieten Ihnen auch gerne andere Fischgerichte nach Saison an.

**Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce	5,10 €
Creme Brûlée	5,90 €
Tiramisu	5,90 €
Auswahl von heller und dunkler Mousse au Chocolate	6,90 €

**Dessert ~ Sommersaison**

Rhabarberkompott mit Vanilleeis	6,50 €
Frische Erdbeeren mit Mascarpone-Creme oder Vanilleeis	7,90 €

**Dessert ~ Wintersaison**

Crêpes gefüllt mit Früchten der Saison	8,50 €
--	--------

### **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**

<b>Hotelzimmer :</b>	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 €