

## Veranstaltungs-Preise Speisen & Getränke August 2020 – März 2021



Pauschale für <u>geschlossene</u> Gesellschaften	240,00 €
Mitarbeiter ab 22:00 Uhr (2-3 je nach Gästeanzahl)	24,00 € p. Mitarbeiter /p. Stunde
Sicherheitsleistung	500,00 €
weiße Tischdecken (wenn gewünscht)	4,50 € p. Stück
Tischdeko/Blumenschmuck	optional

### Getränke

Empfangsgetränk	
- klassisch: Sekt, Orangensaft, im Winter z.B. auch Glühwein	3,90 € p. Person
- Pimm's mit Ginger Ale	4,60 € p. Person
Großes Wasser auf den Tischen (Magnus 0,75l)	5,50 € p. Flasche
Kaffee	10,00 € p. Kanne

*Abrechnung der Getränke gerne nach Strichliste - auf Wunsch Pauschalen möglich:*

Kleine Getränkepauschale (Empfangsgetränk klassisch, Flensburger, Schneiderweisse, Wein gem. Karte, Prosecco, Säfte & Alkoholfreies, Kaffee, Tee, großes Mineralwasser auf den Tischen, gängige Markenspirituosen)	28,50 € p. Person
Große Getränkepauschale (Getränke der kleinen Pauschale & zusätzlich: Longdrinks wie Rum-Cola, Gin Tonic und Wodka Lemon)	36,50 € p. Person

## **Frühstücksangebot für Gruppen**

**ab 15 Personen**

*Platten können tischweise angerichtet werden. Buffetform möglich.*

Preis pro Person: 16,90 €

Brötchenauswahl

Schwarzbrot

Croissants

Mini-Kuchen-Auswahl

Gouda

Brie

Kräuterfrischkäse (hausgemacht)

Katenschinken

Rindersalami

Lachs

hausgemachter Matjes

hausgemachter Matjessalat

hausgemachter Heringssalat

Krabbensalat

Konfitüre

hauseigener Honig (vom Dach)

Butter

gekochte Eier

Rühreier

Kaffee (in Kannen), Zucker & Milch

Tee

Orangensaft

Verschleiertes Bauernmädchen (Norddeutsches/Dänisches Dessert mit Apfel/Himbeer, Sahne und geröstetem Pumpernickel)

Sekt gegen Aufpreis: 16,00 € p. Flasche 0,7l (ca. 7 Gläser p. Flasche)

## Häppchen / Flying Buffet / zum Aperitif

ab 20 Personen

*Empfohlen 6 Stück p. Person*

Mini-Fischbrötchen mit Matjes, Bismarck, Brathering & Lachs (gemischt)	2,50 € p. Stück
Mini-Brötchen mit Salami, Schinken, Käse, Ei & Tomate	2,00 € p. Stück
Pumpernickel mit Fischsalaten (Matjessalat, „Goldener Taler“, Krabbensalat & „Tiessens Vermächtnis“)	1,50 € p. Stück
Pumpernickel mit Camembert & Preiselbeeren	1,30 € p. Stück
Pumpernickel mit Kräuter-Frischkäse	1,10 € p. Stück
Tomate/Mozzarella-Spieße	1,30 € p. Stück
Käse-Spieße mit Obst (Erdbeeren, Weintrauben, Kiwi..)	2,50 € p. Stück
Gurkenhäppchen mit Thunfischcreme	1,20 € p. Stück
Mini-Fischfrikadellen mit hausgemachter Remoulade	2,50 € p. Stück

## Menü z.B. für Hochzeit, Konfirmationen etc.

ab 20 Personen

*Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, sind jederzeit verfügbar*

### Vorspeisen

#### Suppen

*Kalkuliert 3 Portionen p. Liter - Pro Person eine Portion, Dazu Brot*

Fischsuppe	5,60 € p. Person
Kürbissuppe – Empfehlung für den Herbst	4,00 € p. Person
Wiringsuppe (vegan) – Empfehlung für den Winter	4,20 € p. Person
Fliegerbeersuppe mit Grießnocken – auch als Dessert	4,50 € p. Person

#### Salate

Fördesalat - klassisch gemischter Salat mit Strandastern & Seepargel (vegan möglich) *	6,90 € p. Person
Fördesalat mit Garnelen *	9,40 € p. Person
Orangen-Fenchel-Salat (vegetarisch)	6,90 € p. Person

### Hauptspeisen

Pannfisch vom Dorsch auf grober Senfsauce ( <i>Beilagen bitte separat auswählen!</i> )	11,50 € p. Person
Hausgemachte Fischfrikadellen ( <i>Beilagen bitte separat auswählen!</i> ) *	6,90 € p. Person
Hausgemachter Backfisch ( <i>Beilagen bitte separat auswählen!</i> ) *	7,90 € p. Person
Hausgemachtes Sauerfleisch ( <i>Beilagen bitte separat auswählen!</i> )	8,90 € p. Person
Hausgemachte Fördeperlen mit Seemannsgarn (frittierte Teigbällchen mit Algen - vegan) mit Dip (vegan möglich) ( <i>Beilagen bitte separat auswählen!</i> ) *	7,80 € p. Person
Garnelenteller mit Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise und Baguettescheiben * ( <i>Beilagen bitte separat auswählen!</i> )	13,90 € p. Person
Birnen, Bohnen & Speck – Typisch norddeutsch (besonders im September)	8,90 € p. Person
Muscheln mit Gemüse & Kräutern in Weißweinsud (Saison ca. Oktober/ November)	15,50 € p. Person

Fischplatte (versch. Fischfilets, Backfisch, Garnelen) <i>(Beilagen bitte separat auswählen!)</i>	18,00 € p. Person
Burgunderbraten vom Rind mit Sauce <i>(Beilagen bitte separat auswählen!)</i>	11,50 € p. Person
Schweinefiletmedaillons mit grüner Pfeffersauce, Kroketten & grünen Bohnen	15,90 € p. Person
Grünkohl mit Kasseler, Schweinebauch, Kochwurst, süßen/herzhaften Kartoffeln & süßem/mittelscharfem Senf	17,90 € p. Person
Rübenmus mit Kasseler, Kochwurst & süßem/mittelscharfem Senf	13,50 € p. Person

### **Beilagen**

Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder Essig-Öl * (vegan möglich)	3,80 € p. Person
Bratkartoffeln ohne Speck (vegan möglich)	4,20 € p. Person
Pommes *	3,80 € p. Person
Buttergemüse der Saison	3,80 € p. Person
Beilagensalat *	3,20 € p. Person

### **Desserts**

Verschleiertes Bauernmädchen (Norddeutsches/Dänisches Dessert mit Apfel/Himbeer, Sahne und geröstetem Pumpernickel)	3,80 € p. Person
Schokoladenmousse & Vanillesauce	4,50 € p. Person
Mini-Kuchen-Auswahl (p. Person 2 Stück)	3,20 € p. Person
Fliederbeersuppe mit Grießnocken	4,50 € p. Person