



Übersicht der Veranstaltungs-Preise Speisen & Getränke ab Februar 2023

Frühstücksangebot für Gruppen

(Basisvariante ab 15 Personen)

Preis pro Person: 19,50 €

Platten können tischweise oder als Buffetform angerichtet werden.

- Brötchenauswahl
- Schwarzbrot
- Croissants
- Mini-Kuchen-Auswahl
- Lachs, geräuchert in Scheiben
- hausgemachter Matjes
- hausgemachter Matjessalat
- Krabbensalat
- gekochte Eier
- Gouda
- Brie
- Kräuterfrischkäse (hausgemacht)
- Butter
- Katenschinken
- Salami
- Konfitüre
- hauseigener Honig (vom Dach)
- Rühreier

Zusätzlich können wir zum Tagespreis z.B. folgende Dinge anbieten:

- Roastbeef
- Fleischsalat
- versch. Käsesorten
- Lachsfrischkäse
- Zwiebelmett
- Putenbrust
- vegane Brotaufstriche

Diese Angebotsvariante können wir gerne noch an Ihre Wünsche anpassen.

Getränke werden extra bereitgestellt und gemäß aktuellen Preisen berechnet.

Häppchen / Flying Buffet / zum Aperitif

(ab 20 Personen)

Empfohlen 6-8 Stück pro Person / Preis pro Stück

- | | |
|--|-----------------|
| - Käse-Spieße mit Obst der Saison | 2,80 € |
| - Tomate/Mozzarella-Spieße | 2,80 € |
| - Frische Bruschetta mit Tomaten | 3,50 € |
| - Gnocchi mit Trüffel-Frischkäsefüllung, Garnele und Remoulade | 3,60 € |
| - Melonensalat mit Fetawürfeln im Glas | 2,40 € |
| - Frischer Gurkensalat mit Schmand im Glas | 2,20 € |
| - Fischfrikadellen (100-120 gr.) mit hausgemachter Remoulade | 3,40 € |
| - Backfisch-chen im Glas mit hausgemachter Remoulade | 3,20 € |
| - Currywurst im Glas | 3,80 € |
| - Knabberkram | 2,90 € / Person |
| - Popcorn (ab 40 Personen) | 4,00 € |

Alle Speisen und Getränke können potentiell allergene Stoffe enthalten. Auf Nachfrage erhalten Sie eine Übersicht aller Allergene und Zusatzstoffe.

Menüvorschläge

für Hochzeiten, Konfirmationen, Geburtstage etc. ab 25 Personen

(Preise pro Person)

Suppen

(inkl. frischem Baguette)

- Fischsuppe mit Meeresfrüchten (ganzjährig)	8,40 €
- Klare Hochzeitssuppe mit Einlage (ganzjährig)	5,30 €
- Kartoffelsuppe (ganzjährig)	6,60 €
- Chili con Carne (ganzjährig)	7,20 €
- Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe (ganzjährig)	7,60 €
- Tomatensuppe mit Sahnehaube (ganzjährig)	5,60 €
- Spargelcremesuppe (Apr. bis Juni)	7,10 €
- Pfifferlingrahmsuppe (Juli bis Aug.)	7,40 €
- Maronencremesuppe mit Krabben (Sept. bis Dez.)	9,80 €
- Kürbissuppe (Sept. bis Dez.)	8,10 €

Hauptspeisen

- Garnelenteller mit Zitronen-Aioli und Baguettescheiben	13,90 €
- Hausgemachtes Labskaus mit Bismarck, Spiegelei, Rote Bete und Gewürzgurken	22,70 €
- Birnen, Bohnen & Speck – Typisch norddeutsch (Sept./Okt.)	17,90 €
- Vegane Gemüsepfanne (Paprika, Fenchel, Brokkoli, Zucchini, etc.)	11,60 €
- Grünkohl (satt) mit süßen Kartoffeln, Kasseler, Bauch und Kohlwurst (Okt. bis Dez.)	21,80 €
- Holsteiner Rübenmus (satt) mit Kasseler und Kohlwurst (Okt. bis Dez.)	16,80 €
- Pannfisch vom Seelachs auf grober Senfsauce*	19,80 €
- Hausgemachte Fischfrikadellen*	11,90 €
- Hausgemachter Backfisch*	15,40 €
- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade*	17,80 €
- Fischplatte (versch. Fischfilets, Backfisch, Garnelen)*	26,00 €
- Krustenbraten vom Schwein mit Sauce*	15,60 €
- Roastbeef mit Remoulade*	18,60 €

* inkl. Beilagen

Beilagen

- Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder Essig-Öl (vegan möglich)
- Ofenkartoffel mit Sour-Cream
- Bratkartoffeln mit/ohne Speck (vegan möglich)
- Kartoffelgratin mit/ohne Speck (vegetarisch)
- Kroketten / Pommes
- Mediterranes Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Fenchel...)
- Grillgemüse (Karotten, Paprika, Tomaten, Brokkoli, Blumenkohl...)
- weiteres Gemüse wie z.B.: Erbsen / Bohnen etc.

Salate

Angerichtet in großen Schüsseln / Preise pro Person

- | | |
|--|--------|
| - gemischter Salat (vegan möglich) | 8,30 € |
| - Nudelsalat (mit Mayonnaise) | 4,30 € |
| - Couscoussalat (vegan) | 2,90 € |
| - Melonensalat mit Fetawürfeln | 4,10 € |
| - Griechischer Tomatensalat mit Oliven, Paprika und roten Zwiebeln | 4,60 € |
| - Gurkensalat mit Schmand | 3,90 € |

Wir bieten Ihnen auch ein Salatbuffet mit mehreren Zutaten zum Selbstanrichten an.

Desserts

Preise pro Person

- | | |
|---|--------|
| - Schokoladenmousse & Vanillesauce | 4,60 € |
| - Mini-Crumble im Glas mit Kirschgrütze | 3,80 € |
| - Mini-Kuchen-Auswahl (p. Person 2 Stück) | 3,30 € |
| - Geschichteter Nachtisch aus Kirschgrütze, Amarettinibruch und Vanillesauce mit Sahnehaube im Glas | 4,30 € |
| - Schokofondue mit Marshmallows und frischem Obst | 5,80 € |

Getränke

Empfangsgetränk ca. 0,1l 3,90 € / Person

- Sekt, Orangensaft (klassisch)
- „Fahrwasser“ (hauseigener Cocktail mit Aperitivo Green, Prosecco und Soda)
- Aperol Spritz (Cocktail mit Aperol, Prosecco, Soda und Orangenscheibe)
- Lillet Wild Berry (Cocktail mit Lillet, Schweppes ‚Wild Berry‘, Früchten)
- Pimm’s (Cocktail mit Pimm’s Likör, Ginger Ale, Orangenscheibe)
- Andalö-Spritz (Cocktail mit Andalö-Likör, Prosecco, Soda, Orangenscheibe)

Wasser auf den Tischen – mit & ohne Kohlensäure (Magnus 0,75l) 5,90 € / Flasche

Kaffee in Thermoskannen 13,00 € / Person

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch (Strichliste)

Auf Wunsch sind auch folgende Pauschalen möglich:

Kleine Getränkepauschale

29,50 € / Person

Empfangsgetränk, Fassbier, Schneider-Weisse, Wein gem. Karte, Prosecco, Säfte & alkoholfreies, Kaffee, Tee, großes Mineralwasser auf den Tischen, (es fehlen Longdrinks und Spirituosen)

Große Getränkepauschale

39,50 € / Person

Zusätzlich zu den Getränken der kleinen Pauschale:

- Longdrinks wie z.B. Rum-Cola, Gin-Tonic oder Wodka-Lemon
- ‚Basil Smash‘ (Cocktail mit P31-Likör, Gin, Zitronensaft, Zucker, Basilikum)
- gängige Spirituosen

Special-Buffets

Alle Buffets sind auch mit vegetarischen/veganen Elementen möglich

Burgerbuffet

35,60 € / Person

Wir bauen ein großes Buffet auf, aus deren Einzelteilen die Gäste eigene Burger selbst zusammenstellen können. Das Buffet beginnt mit den Brötchen-Unterteilen und der Gast kann anschließend aus einer Vielzahl von Zutaten seine individuellen Burger kreieren. Zusätzlich stehen Kartoffelbeilagen, Saucen und Dips zur Verfügung.

Hot-Dog-Buffer

21,20 € / Person

Bekannte und neue Ideen geben den Gästen die Möglichkeit mal ganz neue Varianten eines Klassikers auszuprobieren und neue Geschmackserlebnisse zu erfahren:

- Würstchen mit Geflügel oder Schwein ergänzen wir mit veganen Würstchen
- eingelegte Gurken, Jalapeños, Zwiebeln und Röstzwiebeln
- Ruccola, Feldsalat, Rotkohl, Krautsalat und Guacamole
- Hausgemachte Dressings und Dips, Remoulade, Senf, Ketchup und Käsesauce
- Tomaten und Streukäse sowie eine kleine Antipastiauswahl

Das Buffet beginnt mit den Brötchen und der Gast kann anschließend aus einer Vielzahl von Zutaten seine Hot Dogs selbst kreieren. Viel Vergnügen!

Grillbuffet

49,50 € / Person

Wenn das Wetter es zulässt bauen wir im Außenbereich eine Grillstation unter einem Pavillon auf. Dort werden wir Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch zusammen mit Lachs und Grillwürstchen zubereiten. Zusätzlich bauen wir einen zweiten Teil des Buffets im Innenraum auf, für den wir individuelle Gerichte aus unseren Beilagen anbieten. Auch Salate und natürlich Desserts sind enthalten. Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot.

Raclette

25,40 € / Person

Ganz ohne Geruchsbelästigung und einen Geschirrberg bei Ihnen zu Hause bieten wir Ihnen hier das bekannte Essen auf einem Grill je Tisch an. Die Gäste bekommen eine reiche Auswahl z.B. an Rind-, Schweine- und Putenfleisch, Raclettekäse, Gouda, Mozzarella, Kartoffeln, Champignons, Mais, Bohnen, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salat, Lauch, Ananas, Feta, Kräuterbutter, Brot, verschiedene Dips & Saucen. Bekannterweise ist dieses Buffet sehr kommunikativ und bietet einen langen, gemütlichen Rahmen.

Pauschalen für Raummieten und geschlossene Gesellschaften

Pauschale für <u>geschlossene</u> Gesellschaften - <u>tagsüber bis spätestens 18:00 Uhr</u>	150,- € (bis 4 Std.)
- Reservierung des Innenbereichs der „Kombüse“ (Außenbereich separat buchbar)	
- Veranstaltungsservice inkl. Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeit	
- Musikanlage inkl. GEMA-Gebühr	
Pauschale für <u>geschlossene</u> Gesellschaften - <u>Abend</u> (möglich ab 18:00 Uhr)	800,- €
- Abend- und Komplettreservierung der „Kombüse“ inkl. Außenbereich	
- Veranstaltungsservice inkl. Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeit	
- Musikanlage inkl. GEMA-Gebühr	
Reservierungen für bis zu 2 Wochen nach Angebotserstellung	kostenlos
- Anzahlung bei Buchung (Termin wird Fixiert)	500,- €
- weiße Tischdecken (wenn gewünscht)	4,90 € p. Stück
- Tischdeko/Blumenschmuck	optional

Bitte beachten Sie, dass sich die Preise aufgrund der aktuellen Situation bis zu Ihrer gewünschten Veranstaltung noch erhöhen können.