



**Guten
Appetit!**
Preise gültig für
Veranstaltungen von
April bis Juni 2022

Aperitifs

**Der Aperitif soll den Appetit anregen,
die Zeit vor dem Essen verkürzen und Ihre Gäste willkommen heißen**

Sekt, Privat-Cuvée, halbtrocken oder brut	Flasche	22,00 €
Rosé-Sekt, trocken	Flasche	23,00 €
Mumm & Co.: Dry Sekt, trocken oder Rosé Dry Sekt, trocken	Flasche	24,00 €
Fürst von Metternich: Riesling Sekt, trocken oder Rosé Sekt, trocken	Flasche	26,00 €
Secco	Flasche	23,00 €
Champagner	Flasche ab	59,00 €
„Hugo“, Prosecco mit Holunderblüten sirup & Minze	Glas 0,1 L	5,00 €
„Aperol Sprizz“, Aperol mit Secco & Orangenscheibe	Glas 0,1 L	5,00 €
„Schwentinewasser“, Blue Curacao, Orangensaft & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
„Kir Royal“, Cassis & trockener Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
Waldbeerlikör & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
Heidelbeerlikör & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
„Kiwi-Traum“, Kiwi-Likör, Gin & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
„Blue Lagune“, Curacao, Kirschwasser & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
„Mimosa“ Sekt und Orangensaft		4,00 €
Sekt / Rhabarbersaft		4,00 €

– alkoholfrei –

„Drivers Cocktail“, verschiedene Säfte & Sirup	Glas 0,2 L	5,50 €
Monin Bitter & O-Saft, die Alternative zum Campari	Glas 0,2 L	5,00 €
alkoholfreier Sekt	Flasche	23,00 €





Tapas & Vorspeisen

V01	Tapas (2 Stk./Person)	2,80 €
V02	Tapas Premium	5,00 €
V03	Antipasti Auswahl	9,50 €
V04	Mildgeräuchertes Forellenfilet	12,00 €
V05	Geräucherter Lachs	11,80 €
V06	Kartoffelpuffer mit Gravedlachs	11,80 €
V07	Nordischer Vorspeisenteller	13,50 €
V08	Geflügelcocktail	9,50 €
V09	Variationen von Blattsalaten	
	A) mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	8,80 €
	B) mit Räucherlachsstreifen	11,50 €
	C) mit Shrimps	12,00 €
	D) mit Flusskrebsfleisch	12,50 €
V10	Gemischter Schinkenteller	11,00 €
V11	Tischbüffet A ab 15/30 Personen	ab 14,50/12,00 €
V12	Tischbüffet B ab 15/30 Personen	ab 11,50/10,20 €

Alternative & Ergänzung zur Suppe

Kleiner gemischter Salat anstelle einer Suppe zzgl. 2,00 €

Als Ergänzung zu Suppe oder Salat:

Baguettebrot oder Vollkornbrot zzgl. 1,00 €
Brotkonfekt zzgl. 2,00 €





Hauptspeisen

Die Preise der Hauptspeisen verstehen sich inkl. Suppe und Dessert.

Bei allen Hauptgerichten wird, falls nicht anders gewünscht, die Fleischkomponente auf Platten und die Beilagen in Schüsseln serviert. Es wird von allem ggf. mehrfach nachgereicht.

M 01	Filet-Potpourri	38,00 €
M 02	Filetsteaks von Rind & Schwein	38,50 €
M 03	Steak vom Schweinefilet im Speckmantel & panierte Hähnchenbrust	31,00 €
M 04	Putensteak „italienisch“	28,00 €
M 05	Rinderfilet Wellington	40,00 €
M 06	Rinderfilet	40,00 €
M 07	Schweinefilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel	31,50 €
M 08	Gefüllte Kalbsroulade & Schweinemedaillons	32,00 €
M 09	Hüftsteak vom Rind & saftiger Putenkeulenbraten	31,00 €
M 10	Entenbrust & Rinderbraten	33,00 €
M 11	Entenbrust & Rinderfiletsteak mit Zwiebeln	37,00 €
M 12	Damwildbraten & Entenbrust	35,50 €
M 13	Entenbrust & Schweinemedaillons	33,00 €
M 14	Damwildbraten & Schweinemedaillons	33,00 €
M 15	Damwildbraten	37,00 €
M 16	Wildschweinbraten	38,00 €
M 17	Damwild- & Wildschweinbraten	38,00 €
M 18	Wildschweinbraten & Damkalbssteak	39,00 €
M 19	Rehrücken	45,50 €
M 20	Lammrücken	33,80 €
M 21	Rinder- & Schweinenackenbraten	27,50 €
M 22	Putenoberkeulen- & Rinderbraten	27,50 €
M 23	Tafelspitz	31,00 €
M 24	Roastbeef	37,00 €
M 25	Kasseler im Blätterteig	25,00 €
M 26	Gefüllte Rinderrouladen nach Großmutters Art	28,00 €
M 27	Gedünstetes Zanderfilet	31,00 €
M 28	Grönland-Kabeljaufilet	27,00 €



Desserts

Desserts sind in den Preisen der Hauptgerichte enthalten.

Bei folgenden Desserts berechnen wir einen Aufschlag zum Menüpreis pro Person:

Eine Soße je Eis/Eisbombe ist inklusive Aufschlag je weitere Soße	zzgl. 0,50 €
Eisbombe	zzgl. 1,60 €
Eistorte	zzgl. 1,60 €
„Sommerwind“	zzgl. 1,60 €
„Tiramisu“	zzgl. 1,60 €
„Eis-Traum in Marzipan“	zzgl. 3,00 €
„Mohnpfannkuchen und Eis“	zzgl. 3,00 €
Fliegendes Buffet ab 20/50 Personen	ab zzgl. 3,90/2,60 €
Dessert Buffet ab 50 Personen	ab zzgl. 3,00 €
Tischbuffet A ab 20/50 Personen	ab zzgl. 3,50/2,50 €
Tischbuffet B inkl. Eisbombe ab 20/50 Personen	ab zzgl. 4,50/3,50 €
Käseauswahl als Abschluss eines Menüs pro Person	ab zzgl. 5,50 €

Kaffee- & Kuchen-Pauschalen

Flüggendorfer Kaffeetafel	13,00 €
Kaffee & Kuchen	9,30 €
Kleine Kaffeetafel	10,50 €
Kleine Kaffeezeit	8,20 €

Außerdem bieten wir noch zahlreiche weitere Arrangements zur Kaffeezeit an.

Sie möchten selbstgemachte Torten oder Kuchen zu Ihrer Feier in unserem Hause mitbringen? Bitte stimmen Sie dies im Voraus mit uns ab – gegebenenfalls berechnen wir hierfür eine Gedeckpauschale.	
Gedeckpauschale pro Person	2,00 €
Gedeckpauschale pro Person inkl. Kaffee/Hag/Tee/Kakao	5,70 €
Verpackungsmaterial für das Einpacken von Kuchen/Speisen nach Aufwand	ab 5,00 €



Stellen Sie sich Ihre Kaffeetafel selbst zusammen!

Die Abrechnung erfolgt dann pro Torte/Kuchen.

Das Repertoire an hausgemachten Kuchen und Torten wird ständig erweitert. Es umfasst zur Zeit mehr als **80 verschiedene Leckereien** und lässt kaum Wünsche offen.

Kaffee (pro Liter 14,00 €) schenken wir Ihnen und Ihren Gästen am Platz ein.
Kaffee Hag oder Kakao wird – ebenso wie Tee (ca. 8 verschiedene Sorten zur Wahl) –
ggf. pro Kännchen in Rechnung gestellt.



**Sie backen selbst gern oder lassen sich von Freunden und Verwandten
mit selbstgemachten Kuchen & Torten beschenken?**

Kein Problem! Wir berechnen **pro Person 2,00 € „Tellergeld“** sowie den Kaffee nach Verbrauch oder **5,70 € pro Person inkl. Kaffee/Hag/Tee/Kakao.**

Zwei Bedingungen haben wir jedoch: Bitte liefern Sie die Torten & Kuchen in einem „servierfähigen“ Zustand, da wir diese in der Form servieren, in der sie angeliefert werden.

Wird der Kuchen auf einem Blech geliefert, servieren wir ihn auf diesem Blech.
Auf Wunsch können wir die Blechkuchen auf Servierplatten arrangieren (2,00 € Servicepauschale).
NUR selbstgemachte Kuchen & Torten, keine Tiefkühlkuchen, keine Gebäck vom Discounter!
KEINE Sprühsahnedosen! Bei Bedarf servieren wir gern geschlagene Sahne zu Ihren Kuchen.

Gern packen wir die nicht verzehrten Kuchen / Torten für Sie zum Mitnehmen ein.
Bitte beachten Sie, dass je nach Zutaten der Torten (z. B. Frischei, Sahne etc.) von einer begrenzten Verzehrdauer ausgegangen wird. Die Haftung für Qualität und Güte mitgenommener Speisen wird ausdrücklich ausgeschlossen. Einweg-Verpackungsmaterial ist weder gut für die Umwelt noch für den Geldbeutel und wird ggf. in Rechnung gestellt.



Um für alle Gäste das Essen zu einem Festessen werden zu lassen, bitten wir Sie uns mitzuteilen,
wenn zu Ihrer Gesellschaft Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten,
Allergien oder speziellen Ernährungsformen gehören, damit wir auch auf
deren spezielle Bedürfnisse und Wünsche eingehen können.
Wir bitten um Verständnis, dass wir ggf. einen Mehraufwand in Form von
Preisaufschlägen an Sie weitergeben.





Zu später Stunde

N01	Hausgemachte Gulaschsuppe	5,00 €
N02	Hausgemachte Lauchkremsuppe	4,50 €
N03	Schnittchen „Klassisch“	12,50 €
N04	Kombination „Klassisch“	13,80 €
N05	Rustikale Mitternachtsschnittchen	10,00 €
N06	Kombination „Rustikal“	12,50 €
N07	Kombination „Suppe & Süßes I“	7,00 €
N08	Kombination „Suppe & Süßes II“	8,00 €
N09	Kombination „Käse & Süßes“	11,00 €
N10	Kombination „Käse und Kaffee“	12,50 €
N11	Currywurst	7,00 €
N12	Spiegelei und Vollkornbrot	6,50 €
N13	Kombination „Holstein“	14,50 €

Hochzeitstorten

2-stöckige Hochzeitstorte	230,00 €
3-stöckige Hochzeitstorte	290,00 €
4-stöckige Hochzeitstorte	320,00 €

Wenn Sie das „**Deko-Brautpaar**“ auf der Hochzeitstorte als Andenken an Ihre Feier mitnehmen, berechnen wir zusätzlich 25,00 €

Das Mitbringen von Hochzeitstorten, sonstigen Torten und Kuchen ist nur nach vorheriger Absprache zulässig. Wir berechnen dann ggf. eine Gedeckpauschale von **2,00 € pro Person** und den Kaffee nach Verbrauch. Oder **5,70 € pro Person inkl. Kaffee/Hag/Tee/Kakao**.
(Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch abgerechnet.)



Einige Fragen sollten noch beantwortet werden ...

Was möchten Sie Ihren Gästen zur Begrüßung anbieten?

Welchen Wein möchten Sie Ihren Gästen anbieten?

- Weißwein, Rosé oder Rotwein?
- Lieblich, halbtrocken oder trocken?

Ein Digestif? Aquavit? Obstwasser? Grappa? Korn?

Cappuccino oder Espresso?

Am Nachmittag: hausgemachte Kuchen und/oder Torten?

Welche Tischform bevorzugen Sie?

Zum Beispiel: runde Tische (je 6–10 Plätze) oder eine U-Form ...

Sollen die Tische festlich gedeckt sein?

- Möchten Sie, dass wir Blumengestecke (ca. 20,00 €) oder Vasen (ca. 10,00 €) mit frischen Blumen beim Floristen für Sie bestellen?
 - Wünschen Sie, dass Platzteller, Stoffservietten und farblich dazu abgestimmte Kerzen auf dem Tisch stehen?
- Im Preis sind Blumengestecke bzw. -vasen enthalten. Werden die Blumen selbst mitgebracht, berechnen wir für Platzteller & Stoffservietten ca. 0,70 € p.P.
- Wie wäre es mit einem Tischband (ca. 2,20 € p.m.) oder Menükarten (ab 2,20 € p.St.)?

Falls Sie Tischkarten vorgesehen haben, bitten wir Sie uns diese bis 2 Tage vor der Feier – samt Tischplan – vorbei zu bringen.

Bis 24 Stunden vor der Veranstaltung können Sie die Teilnehmerzahl noch kostenlos korrigieren.

Bitte geben Sie ggf. auch das Alter der Kinder an und ob zu Ihren Gästen evtl. Lebensmittelallergiker, Vegetarier oder Veganer gehören.

Für die Beantwortung Ihrer Fragen stehen meine Kolleginnen und ich Ihnen gern während der Restaurantöffnungszeiten zur Verfügung.

Ihre Karen Arp und Team