



## Eventsaal Pauschalangebote

### Menü 1

#### *Rustikales Buffet*

Schinkenkrustenbraten  
mit kroscher Schwarte

\*\*\*

Remoulade  
Kräutersenf <sup>2</sup>

\*\*\*

geschmortes Schinkenweinkraut <sup>1</sup>  
ohne Speckwürfel

\*\*\*

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

**oder**

Salzkartoffeln mit Petersilie <sup>2</sup>  
Rahmsauce

\*\*\*

Brotsorten <sup>2</sup>

### Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle  
Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Friese

Kaffee & Tee

**Ab 70 Personen : pro Person 77,00€**

**Ab 60 Personen : pro Person 80,00€**

**Ab 50 Personen : pro Person 84,00€**

**Weniger als 50 Personen : pro Person 89,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Eventsaal Pauschalangebote

### Menü 2

#### *Schnitzel Buffet*

Schnitzel „nach Wiener Art“

\*\*\*

Soja-Schnitzel <sup>2</sup>

\*\*\*

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Salzkartoffeln mit Petersilie <sup>2</sup>

\*\*\*

gestovte Bohnen,  
Erbsen & Wurzeln <sup>2</sup>

\*\*\*

Champignon Rahmsauce  
Sauce Hollandaise

\*\*\*

bunte gemischte Salatplatten <sup>2</sup>  
mit Dressings

#### Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle

Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Frieze

Kaffee & Tee

**Ab 70 Personen : pro Person 79,00€**

**Ab 60 Personen : pro Person 83,00€**

**Ab 50 Personen : pro Person 88,00€**

**Weniger als 50 Personen : pro Person 92,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Eventsaal Pauschalangebote

### Menü 3

#### *Schlemmer-Buffet*

- bunt gemischte Salatplatte <sup>2</sup>  
dazu American Dressing <sup>1</sup> & Italien Dressing <sup>1</sup>  
gegrillte, marinierte Champignons <sup>2</sup>  
\*\*\*
- Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico <sup>1</sup>  
\*\*\*
- Nudelsalat  
mit Tomaten & veganem Pesto Verde <sup>2</sup>  
\*\*\*
- skandinavischer Gurkensalat süß-sauer, mit Dill <sup>2</sup>  
\*\*\*
- Steinofenbaguette & Ciabatta <sup>2</sup>  
Kräuterbutter-Röschen <sup>1</sup>  
\*\*\*
- bunte Gemüseplatten <sup>2</sup>  
Rotkohl, Erbsen & Wurzeln, Romanesco-Röschen  
Sauce Hollandaise  
\*\*\*
- Caipiriñha-Lachs  
Saite vom norwegischen Lachsfilet  
mit Limette & brown sugar  
\*\*\*
- kleine Rostbratwürstchen  
Partyfrikadellen  
\*\*\*
- Spanferkelrücken  
zart & mager, überbacken mit  
tomatisiertem Kräuter-Frischkäse  
Senf <sup>2</sup> und Remoulade  
\*\*\*
- Brokkoli-Bratlinge <sup>2</sup>  
\*\*\*
- Kartoffelgratin  
mit Käse überbacken  
\*\*\*
- Drillinge <sup>2</sup>  
kleine Kartoffeln in der Schale gebacken  
mit Sour Cream <sup>1</sup>  
\*\*\*
- Mousse au Chocolat <sup>1</sup>  
mit weißen & braunen Schokoladenhobeln  
**oder**  
Kokos-Milchreis mit Früchten <sup>2</sup>  
(in Dessertschüsseln angerichtet)

#### Getränke

- Selter / Stilles Wasser  
Cola / Cola Light  
Gelbe Brause / Weiße Brause  
Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle  
Energy  
Flensburger Edles Helles vom Fass  
Erdinger Weizen & Alkoholfrei  
Duckstein  
Sekt  
Weißwein & Rotwein trocken  
Oldesloer Korn, Sternmarke  
Bacardi, Wodka  
Tullamore  
Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit  
Dooleys, Ouzo, Fieser Friese  
Kaffee & Tee

**Ab 70 Personen : pro Person 88,00€**

**Ab 60 Personen : pro Person 91,00€**

**Ab 50 Personen : pro Person 96,00€**

**Weniger als 50 Personen : pro Person 99,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Eventsaal Pauschalangebote

### Menü 4

#### Traum-Hochzeit Buffet

##### Antipasti <sup>2</sup>

gebackene Paprika mit Olivenöl & Knoblauch  
gegrillte Champignons, Oliven  
Caprese Salat  
mit Avocado, Tomate, Mozzarella, Basilikum  
Melonen-Gurken Salat <sup>2</sup>  
Honig Balsamico  
Baguette & Olivenbrot <sup>2</sup>  
Kräuterbutter <sup>1</sup>  
\*\*\*

##### Hähnchenbrustfilet

mit Tomate & Mozzarella überbacken  
\*\*\*

Spanferkelrücken mit kroscher Schwarte  
Kräutersenf <sup>2</sup> & Remoulade  
am Buffet tranchiert  
\*\*\*

gedünsteter Lachs  
cremiger Blattspinat mit  
Knoblauch & Cocktailtomaten  
\*\*\*

marktfrische Gemüseplatten <sup>2</sup>  
dazu Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Rosmarinkartoffeln <sup>2</sup> i.d. Schale gegart  
in Olivenöl & Knoblauch  
Kartoffelcreme <sup>1</sup>  
\*\*\*

Rigatoni Pasta <sup>1</sup>  
mit Pesto Verde & Parmesan  
\*\*\*

dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne <sup>1</sup>  
**oder**

Mousse au Chocolat <sup>1</sup>  
(in Dessertschüsseln angerichtet)

### Getränke

Selter / Stilles Wasser  
Cola / Cola Light  
Gelbe Brause / Weiße Brause  
Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle  
Energy  
Flensburger Edles Helles vom Fass  
Erdinger Weizen & Alkoholfrei  
Duckstein  
Sekt  
Weißwein & Rotwein trocken  
Oldesloer Korn, Sternmarke  
Bacardi, Wodka  
Tullamore  
Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit  
Dooleys, Ouzo, Fieser Friese  
Kaffee & Tee

**Ab 70 Personen : pro Person 88,00€**

**Ab 60 Personen : pro Person 91,00€**

**Ab 50 Personen : pro Person 96,00€**

**Weniger als 50 Personen : pro Person 99,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Eventsaal Pauschalangebote

### Menü 5

#### „Just Married“ Buffet

Antipasti <sup>2</sup>

gebackene Paprika mit Olivenöl & Knoblauch  
gegrillte Champignons, Oliven

Caprese Salat <sup>1</sup>

mit Avocado, Tomate, Mozzarella, Basilikum

Melonen-Gurken Salat <sup>2</sup>

Honig Balsamico

Baguette & Olivenbrot <sup>2</sup>

Kräuterbutter <sup>1</sup>

\*\*\*

Husumer Roastbeef

rosa gebacken mit Senf-Kräuter Marinade

am Buffet tranchiert

Pfeffer-Cognac-Sauce

\*\*\*

Schweinefilet

zart & saftig, mit Parmesan gratiniert

mit einer Balsamico-Jus

\*\*\*

gedünsteter Lachs

auf Knoblauch & Cocktailtomaten Spinatbett

\*\*\*

mediterranes Gemüse <sup>2</sup>

dazu marinierte Hähnchenfilet Spieße

süß-saure Chilisauce

\*\*\*

kanarische Kartoffeln <sup>2</sup> i. d. Schale gegart

mit Olivenöl & Knoblauch

dazu Kartoffelcreme <sup>1</sup>

\*\*\*

Kartoffelgratin

mit Käse überbacken

\*\*\*

dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne <sup>1</sup>

**oder**

Mousse au Chocolat <sup>1</sup>

(in Dessertschüsseln angerichtet)

### Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle

Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Frieze

Kaffee & Tee

**Ab 70 Personen : pro Person 94,00€**

**Ab 60 Personen : pro Person 98,00€**

**Ab 50 Personen : pro Person 99,00€**

**Weniger als 50 Personen : pro Person 105,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden*

*Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Eventsaal Pauschalangebote

### Menü 6

#### *Nordisches Buffet*

Katenrauchschinken  
hauchdünn geschnitten  
auf Galiamelone  
\*\*\*

div. Brotsorten, Tafelbrötchen <sup>2</sup>  
\*\*\*

Kräuterbutter <sup>1</sup> & Butter natur  
\*\*\*

Partyfrikadellen  
„restwarm“, mit Cornichons  
\*\*\*

mild gesalzenes Matjesfilet  
mit Hausfrauensauce  
\*\*\*

hausgeräucherter Stremellachs  
auf Friséesalat mit Gurkenschnitzen  
\*\*\*

skandinavischer Gurkensalat <sup>2</sup>  
süß-sauer, mit Dill  
\*\*\*

Nudelsalat  
mit ½ Eiern & Curry verfeinert  
\*\*\*

Jungschweinrücken mit kroscher Schwarte  
am Buffet tranchiert  
mittelscharfer Senf <sup>2</sup> & Bratenjus  
\*\*\*

geschmorte Putenoberkeulen  
in einem gebundenen Geflügelfond  
\*\*\*

Gemüseplatten <sup>2</sup>  
Rotkohl, Erbsen & Wurzeln, Romanesco-Röschen  
Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Kartoffelgratin  
mit Käse überbacken  
\*\*\*

Salzkartoffeln mit Petersilie <sup>2</sup>  
\*\*\*

Mousse au Chocolat <sup>1</sup>  
von dunkler & heller Schokolade  
**oder**

Rote Grütze n. Angeliter Art <sup>2</sup>  
Vanillesauce extra  
(in Dessertschüsseln angerichtet)

#### Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle  
Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Frieser

Kaffee & Tee

**Ab 70 Personen : pro Person 91,00€**

**Ab 60 Personen : pro Person 94,00€**

**Ab 50 Personen : pro Person 99,00€**

**Weniger als 50 Personen : pro Person 105,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**