



Liebe Gäste,

seit mehr als 30 Jahren planen und organisieren wir Veranstaltungen, von ganz klein bis ganz groß.

Wir legen größten Wert auf eine partnerschaftliche und faire Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, Geschäftspartnern und Dienstleistungsbetrieben. Denn nur ein gelungenes Miteinander führt auch zu einer gelungenen Veranstaltung.

Jede Veranstaltung ist bei uns Chefsache. Wir delegieren Organisationsangelegenheiten nicht an Andere, sondern kümmern uns persönlich darum, dass alles nach Ihren Vorstellungen und wie besprochen abläuft. Ohne Wenn und Aber.

Wir wissen, dass nachhaltiges Wirtschaften das Gebot der Stunde ist. Deshalb setzen wir energieeffiziente Geräte ein und bevorzugen in unserer Küche saisonale Produkte, die in unserer Region erzeugt werden.

Wir sind der Auffassung, dass höchste Qualität und faire Preisgestaltung sich nicht ausschließen. Deshalb bieten wir unsere Leistungen immer zu Preisen an, die bezahlbar sind. Bei uns bezahlen Sie nicht für den guten Ruf des Hauses, sondern für das gute Essen.

Und wir glauben, dass es viel schöner ist, etwas zu erleben als nur darüber zu lesen. Deshalb freuen wir uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Wir würden uns sehr freuen, die Gastgeber bei Ihrer nächsten Veranstaltung zu sein!

Ihr Oliver Koehn





Aus nachstehenden Vorschlägen können Sie sich Ihr Menü zusammenstellen oder unsere Vorschläge aufgreifen.

Menübeispiele

Baby-Leaf-Salat mit in Honig gebratenem Ziegenfrischkäse
weißem Balsamicodressing und Pinienkernen

Paprikaschaumsüppchen
mit Seranoschinken

Gekräuterte Maispouardenbrust mit Thymiansauce
Marktgemüse (z.B. Möhrchen, Zucchini und Kohlrabi))
Schwenkkartoffeln

Weißes Joghurt-Pfirsicheis
mit frischen Früchten und Sabayon
€ 37,00

Menü

Angeliter Hochzeitssuppe
mit reichlicher Einlage

**Fürstenteller: Medaillons von
Schwein, Pute und Rind**
Champignon-Rahmsauce,
frisches Marktgemüse,
Schlosskeller-Ofenkartoffeln

**Vanilleeis mit heißen
Kirschen**
€ 31,00

Menü

Kleiner Salatteller mit Baby-Leaf-Salat
mit gerösteten Kernen,
Kirschtomaten und Croutons

Schweinefiletmedaillon mit Pfefferrahmsauce
Roséchampignons, Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Weißes Espresso-Panna Cotta
mit Fruchtsauce

€ 29,90



VORSPEISEN

Baby-Leaf-Salat mit in Honig gebratenem, mildem Ziegenfrischkäse € 8,50
weißem Balsamicodressing und Pinienkernen

Kleiner Salatteller mit Baby-Leaf-Salat € 6,80
mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Croutons

Tapas/ Antipasti auf dem Tisch € 7,90
mit marinierten Gemüsen, eingelegtem Hirtenkäse, kanarischen Kartoffeln und Mojo rojo,
Oliven und Steinofenbaguette und Rucoladipp

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Majoran, Speck und Croutons € 5,80

Angeliter Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage € 6,50

Paprikaschaumsüppchen mit Seranoschinken € 5,80

Tomatencremesüppchen mit Schmand und Basilikumpesto € 5,80

Kürbiscremesuppe, leicht mit Curry aromatisiert € 5,80

ZWISCHENGANG

Cassis-Sorbet, am Tisch mit Sekt aufgegossen € 4,50

Königinpastete, gefüllt mit feinem Hähnchenragout
und frischem Gemüse € 9,50



HAUPTGÄNGE

Schinkenkrustenbraten auf Kraut dazu Bratkartoffeln und Senf	€ 13,50
Schweinerücken Soubise, aus dem Ofen , unter einer Senf-Zwiebelkruste, mit marktfrischem Gemüse, Salzkartoffeln und roter-Pfeffer-Rahmsauce	€ 16,50
Fürstenteller: Medaillons von Schwein, Pute und Rind Champignon-Rahmsauce, frisches Marktgemüse, Schlosskeller-Ofenkartoffeln	€ 18,90
Roastbeef, im Ganzen gebraten (ca. 180g) Sauce Béarnaise, grüne Bohnen im Speckmantel, Champignons Bratkartoffeln	€ 19,50
Gekräuterte Maispouardenbrust (ca. 200g) mit Thymiansauce Marktgemüse (z.B. Möhrchen, Zucchini und Kohlrabi) Schwenkkartoffeln	€ 16,50
3 Schweinefiletmedaillon mit Pfefferrahmsauce, Roséchampignons, Gemüse Rosmarinkartoffeln	€ 16,80
Rinderfilet (ca. 180g) mit Burgundersauce und geschmorten Cherrytomaten, Gemüse der Saison Kartoffelgratin	€ 28,50
Kalbsfilet (ca. 160g) aus Schleswig-Holstein, Schnittlauchsauc e marktfrisches Gemüse, Chalottekartoffeln	€ 28,50

**Alle Preise sind ca.-Preise, da vor allem die Fleischpreise schwankend sind.
Bitte beachten Sie das bei Ihrer Planung.**



VEGAN/ LACTOSEFREI/ GLUTENFREI:

Natürlich sind wir darauf eingestellt, auch bei Ihrer Feier bei Unverträglichkeiten oder Allergien alternative Gerichte zu servieren.

KINDERESSEN:

Und wenn die Kinder ihr Lieblingsessen bekommen sollen, kein Problem:

Kleine Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Hähnchennuggets mit Pommes frites € 6,80

oder ... sprechen Sie uns an!

Essen die die Kinder das gleiche Menü/ Büffet wie die Eltern, dann berechnen wir:

0-3 Jahre kostenlos

3-8 Jahre 30% des Menü-/ Büffetpreises

8-14 Jahre 50% des Menü-/ Büffetpreises

Dies gilt für max. 10% der vollzahlenden Gäste (bei 100 Vollzahlern also max. 10 Kinderreduktionen)

DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Kirschen € 5,80

Rote Grütze mit Vanillesauce € 5,80

Weißes Joghurt-Pfirsicheis mit frischen Früchten und Sabayon € 6,90

Panna Cotta mit Fruchtsauce und frischen Beeren € 6,90

Kleines Dessertbüffet in Gläsern mit (erst ab 40 Personen) € 9,50

Rote Grütze mit Vanillesauce, Pannacotta mit Fruchtsauce

Mousse au chocolat

MITTERNACHTSIMBIß:

Käseplatte – verschiedene Weich- & Hartkäse, dazu Steinofenbaguette € 6,50

Currywurst – die Beste weit und breit – mit hausgemachter Currysauce und Brot € 6,90



Flensburger Büffet

Suppe serviert

Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons

Kalte Speisen

Bauernplatte mit:

Hausmacher Leber- und Rotwurst

Schweinemetz mit Zwiebeln

Geräucherter und gekochter Schinken mit Gewürzgurke

Käseauswahl vom Brett

Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept

Salatbüffet Blattsalate, Gurken und Tomaten mit Hausdressing

Landbrot und Butter

Warme Gerichte

Schinkenkrustenbraten mit Kraut und Bratkartoffeln

Im Ganzen pochierter Lachs mit Sauce Hollandaise, dazu Butterkartoffeln

Süße Ecke

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 29,50



Kleines mediterranes Büffet

Antipasti

Marinierte Paprika in weißem Balsamico
Möhrenscheiben
gegrillte Zucchinischeiben mit Thymian

Caprese: Tomate-Mozzarella mit Pesto

Salatbüffet mit verschiedenen Salaten

Steinofenbaguette und Dipp auf den Tischen verteilt

Warme Speisen

Penne mit Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und einer leichten Sahnesauce

Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse aus dem Ofen
in würziger Oliven-Tomatensauce

Italienischer Schweinebraten, mit Honig und Majoran glasiert,
dazu eine dunkle Balsamico-Rahmsauce

Ofen-Rosmarinkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Dieses Büffet ist so kalkuliert, dass es nicht geändert werden kann.
Sie können es jederzeit gern erweitern.

€ 29,50/ Person



Mediterranes Büffet

Antipasti

Marinierte Paprika in weißem Balsamico
Champignons mit glatter Petersilie in sahniger Marinade
Möhrenscheiben, gegrillte Zucchinischeiben mit Thymian
Caprese: Cherry-Strauchtomaten mit Mozzarellakügelchen und frischem Basilikum
Honigmelone mit italienischem Landschinken
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamicovinaigrette
Salatbüffet mit verschiedenen Blattsalaten
Prosciuttocotto – kalter Schinkenbraten, dünn geschnitten mit Rucoladipp

Steinofenbaguette und Butter

Warme Speisen

Penne mit Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und einer leichten Sahnesauce
Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse aus dem Ofen
in würziger Oliven-Tomatensauce
Lachsfilet in Estragon-Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken

Ofen-Rosmarinkartoffeln

In kleinen Gläsern auf dem Dessertbüffet

Pannacotta mit Fruchtsauce
Frischer Obstsalat

€ 39,50



Getränkepauschale 1

Zum Aperitif:

Hausaperitif (Sekt mit Maracujasaft und Grenadine, sommerlich frisch und lecker), auch alkoholfrei
Mineralwasser

Zum Essen:

Weiß- und Rotwein nach Empfehlung des Hauses

Flensburger Pilsener vom Fass

Hefeweizen und Hefeweizen alkoholfrei

Mineralwasser

Orangen- und Apfelsaft

Cola, Fanta, Sprite

Bommerlunder, Dooleys

Die Pauschale ist gültig für die Dauer einer Veranstaltung/ Feier, max. jedoch 10 Stunden.

Grundsätzlich können Sie sich zwischen einer Abrechnung nach Verbrauch oder einer Pauschale entscheiden.

Preis pro Person € 39,00

Wenn Sie sich für eine Getränkepauschale entscheiden berechnen wir für Kinder von 4 bis 16 Jahre pauschal € 12,00 pro Kind.

Getränkepauschale 2

Wie oben, dazu aber folgende Longdrinks:

Gin Tonic, Wodka Lemon, Havanna-Cola

Preis pro Person € 49,00



Fingerfood zum Aperitif

Pflaumen im Speckmantel	Stck.	€ 0,70
Mini-Frikadellen	Stck.	€ 0,60
Mozzarella-Kirschtomaten-Spießchen	Stck.	€ 1,00
Mini-Laugengebäck	3 Stck.	€ 4,50
Gemüsesticks – rohes Gemüse mit 2 verschiedenen Dips	5 Sticks	€ 1,80
Wrap-Scheiben, gefüllt mit Lachs oder Schinken oder Frischkäse	3 Stck.	€ 1,80

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei einigen Fingerfood-Varianten eine gewisse Mindestmenge haben.

Hochzeitstorte

Ob in Herzform, in Etagen oder schlicht ergreifend rechteckig: Wir arbeiten mit guten Konditoren aus der Umgebung zusammen und empfehlen Ihnen den richtigen für „Ihre“ Hochzeitstorte. Wir koordinieren die Anlieferung und Kühlung und das das gute Stück zum richtigen Zeitpunkt zur Stelle ist. Für das Handling der Torte berechnen wir € ca. 3,50 p.P.

Blumen

Für den Blumenschmuck in der Kapelle, den Brautstrauß, die Tischdekoration, für das Revers der Herren,... – auch hier empfehlen wir Ihnen gute Floristen, mit denen wir gern zusammenarbeiten. Selbstverständlich können Sie auch selber die Dekoration organisieren, ganz, wie sich wünschen.

Servicemitarbeiter

In allen Preisen ist unser Service für 8 Stunden inklusive. 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn starten wir. Danach berechnen wir € 25,-/ Stunde pro Servicemitarbeiter, bis der letzte Gast gegangen ist.

Anzahlung/ Rechnung

Bitte überweisen Sie 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes bis 14 Tage vor der Veranstaltung. Die Restsumme ist fällig innerhalb von 7 Tagen nach der Veranstaltung.

AGB's

Es gelten unsere jeweils gültigen ABG's, die Sie immer auf unserer Homepage finden.