

Dorfkrug Hüsby



Menükarte für Feste

Dorfkrug Hüsby

Inh. J. Nielsen

Hauptstr. 15

24850 Hüsby

Tel. 04621/4790

www.dorfkrughuesby.de

dorfkrug-huesby@t-online.de

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag von 17.00Uhr bis Veranstaltungsende

Sonntag und Montag nach Vereinbarung, Dienstag Ruhetag

Gültig ab 1. September 2020 / Alle Preise gelten pro Person

Alle anderen Menükarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Vorspeisen

Räucherschinken aus Tetenhusen

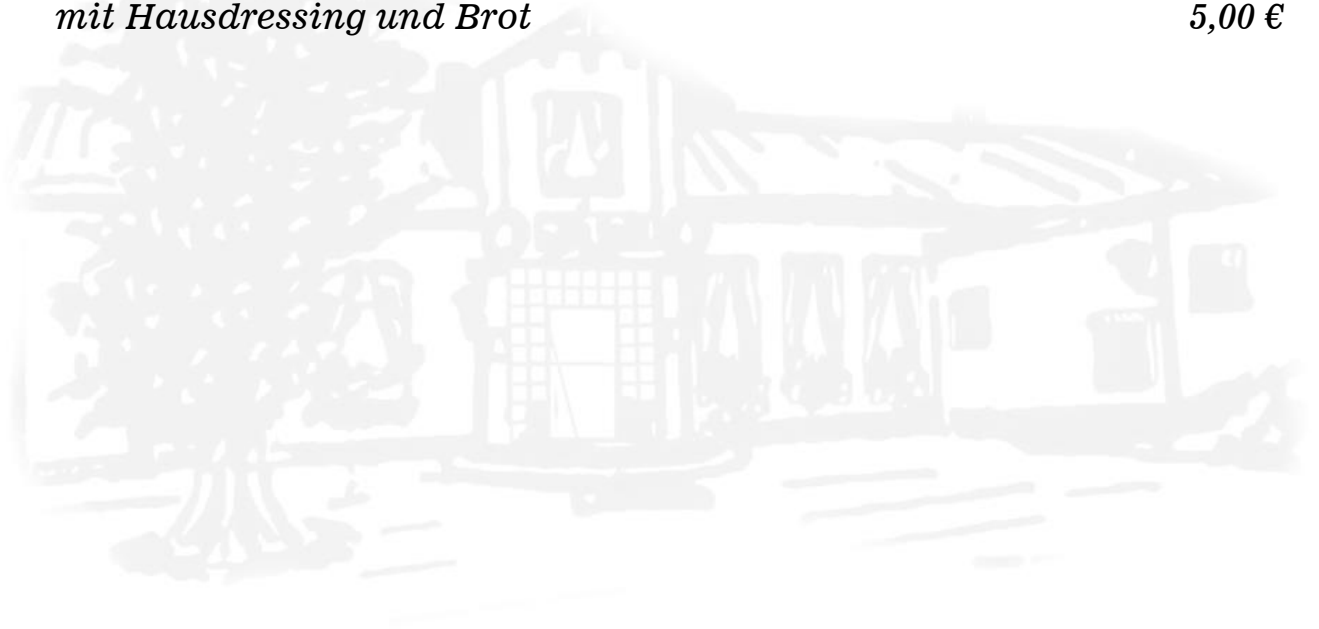
auf zweierlei Melonenschiffchen und Salatbouquet 7,50 €

Krabbencocktail

*mit Spargel und Champignons, Cocktailsoße
und Baguette mit Butter* 8,50 €

Bunter Salatteller der Saison

mit Hausdressing und Brot 5,00 €



Suppen

Spargelcremesuppe (Saison)

mit Fleischklößen, Spargelköpfen und Sahnehaube 4,50 €

Pikante Currycremesuppe (Mulligatawny)

mit Cocktailfrüchten, Hühnerbrustfilet und Sahnehaube 5,50 €

Broccolicremesuppe

mit Broccoliröschen und Klößen 4,50 €

Hüsbyer Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage 5,50 €

Tomatensuppe nach Art des Hauses

mit Klößen, Croutons und Sahnehaube 4,50 €

Klare Tomatensuppe

mit Kirschtomaten, Gemüsestreifen und Basilikum 5,50 €

Tomaten-Paprikasuppe

mit Parmesanbröseln 5,50 €

Pilz Cremesuppe

mit Sahnehaube 5,50 €

Rote Bete Cremesuppe

mit Walnüssen und Frühlingszwiebeln 5,50 €

Hauptgänge

Hüsbyer Dreierlei vom Grill

*Rindersteaks, Schweinemedallions und Hähnchenbrust,
gebratene Champignons mit Zwiebeln,
Dorfkrug-Soße und Sauce Bernaise,
Marktgemüse, Drillinge und Krokette*

26,00 €

Dorfkrug Mix

*Schweineschnitzel, Rindersteaks,
gefüllte Putenrolle mit Frischkäse und Kräutern,
Gemüseplatte und Bratkartoffeln,
Dorfkrug-Soße*

22,00 €

Hüsbyer Dreierlei Rouladen

*Rind, Schwein und Pute,
Braten- und Käsesahnesoße,
Rotkohl, glasierte Möhren, Kartoffeln und Krokette*

18,00 €

Schweinefilet im Estragon-Speckmantel

*gefüllt mit Käse und Kochschinken,
Estragon-Rahmsauce, Marktgemüse,
Drillinge und Krokette*

24,50 €

Deftiger Schweine- und Rinderbraten

*Bratensoße, Rotkohl, Rosenkohl,
Petersilienkartoffeln und Krokette*

17,50 €

Bavette Steak

*mit Kräuterbutter, Drillingen und
in Butter geschwenktem Brokkoli*

17,50 €

Rinderroulade

*Bratensoße, Rotkohl, Brechbohnen mit Speckstippe,
Petersilienkartoffeln und Krokette*

16,50 €

Wildschweinrollbraten

*mit Wildsoße, gebratenen Pfifferlingen und Champignons,
Rotkohl, gefüllte Birne mit Preiselbeeren,
Salzkartoffeln und Krokette*

24,00 €

Flugentenbrust in Honigrahm

*mit Enten-Orangen Soße, Rotkohl, Möhrengemüse,
Salzkartoffeln und Rösttalern*

23,00 €

Sauerbraten

*mit Bratensoße, Erbsen und Wurzeln,
Kartoffelklößen*

17,00 €

Schweine Schnitzel „Wiener Art“

Pilzrahmsoße, Marktgemüse, Pommes und Bratkartoffeln

15,00 €

Rundstück warm nach Holsteiner Art

*dazu Soße, geröstetes Toastbrot,
Erbsen und Wurzeln in Rahm, Gewürzgurken*

13,50 €

Bratenplatte kalt

*mit geräuchertem Kassler-Lachs,
geräucherter Pute und Roastbeef, hausgemachter Remoulade
buntem Salat mit Hausdressing und Bratkartoffeln* 16,50€

Krustenbraten

*mit Sauerkraut, Bratkartoffeln,
hausgemachter Remoulade und Meterbrot* 14,50 €

Spargel (Saison)

*mit Kochschinken, Landschinken, Schnitzel,
Butterpetersilie und Sauce Hollandaise* Auf Anfrage

Grünkohl (Saison)

*Gestampft mit Kartoffeln, klassisch geschmort,
Kassler Nacken und Kassler Lachs, Schweinebacke,
Kochwurst, Bratkartoffeln, Süße Drillinge und Haus Senf* 16,50 €

Grünkohl geschmort (Saison)

mit Chorizo, karamellisiertem Apfel und Schwenkkartoffeln 15,50 €

Rübenmus mit Speckstippe (Saison)

*Kassler Nacken, Kochwurst, Schweinebacke,
Kasslerlachs, Senfgurken, Rote Bete und Senf* 14,50 €

Schlei Heringe gebraten (Saison)

eingelegt in süß-sauer mit Bratkartoffeln 12,50 €

Vegane & Vegetarische Gerichte

Vorspeisen

Bruschetta	5,50 €
Tomate Mozzarella	5,50 €
Gemüsesuppe	4,50 €

Hauptgang

Kohlrabi Schnitzel <i>mit Gemüsemix und Backofenkartoffeln</i>	12,00 €
Zucchini Cordon Bleu <i>mit Gemüsemix und Kartoffeln</i>	12,00 €
Großer bunter Salatteller der Saison	11,00 €
Gemüse aus dem Backofen	10,50 €
Zucchini Band Nudeln <i>mit Avocado-Basilikum-Pesto</i>	11,00 €
Spaghetti <i>mit Avocado-Pesto</i>	11,00 €
Dessert	
Obstsalat	5,50 €
Frucht Sorbet	6,50 €

Buffet Empfehlungen

Italienisches Buffet (ab 30 Pers.)

Klare Tomatensuppe

mit Einlage, am Tisch gereicht

----- * -----

Hauptspeise am Buffet

Hausgemachte Anti-Pasti,

Bruschetta

Tomate-Mozzarella-Salat,

Vitello Tonnato mit einer Thunfischsauce und Karpfnerbeeren

*Italienischer Landschinken & Mailändersalami mit verschiedenen
Melonen,*

Scampi mit Weichkäsecreme,

Blattsalatbuffet mit zweierlei Dressing,

Backenholzer Käsebrett mit Ciabatta

----- * * -----

Saltimbocca vom Hühnchen mit Salbei und Parmaschinken,

Wolfsbarschfilet auf Ratatouille,

Piccata Milanese in einer Käsesahnesoße,

Spaghetti mit Pesto von Basilikum und getrockneten Tomaten,

Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse

----- * * * -----

Eisbuffet mit Obstsalat und verschiedene Soßen

47,00€

Großes klassisches Buffet (Ab 30 Pers.)

Suppe nach Wunsch,

am Tisch gereicht

----- * -----

Hauptspeise am Buffet

Schweinefilet im Speckmantel gefüllt mit Käse und Schinken im Gemüsebett,

Maispoularde auf geschmorten Grillgemüse,

Roastbeef auf Pilz-Ragout,

gebratenes Fischfilet und Scampi auf Tomatenreis,

Dorfkrug-Soße und Sauce Bernaise

----- * * -----

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Nudeln

----- * * * -----

Räucherfischplatte,

Landschinken auf Melone,

Roastbeef,

Antipasti-Platte,

halbe Eier mit Füllung,

hausgemachte Salate,

Backenholzer Käse Brett,

Brotkorb und Butter

----- * * * * -----

Eisbuffet mit Obstsalat und verschiedene Soßen

48,00 €

Kleines Buffet (Ab 20 Pers.)

*Suppe nach Wunsch,
am Tisch gereicht*

----- * -----

Hauptspeise am Buffet

Dorfkrug Mix

*Schweineschnitzel, Rindersteaks,
gefüllte Putenrolle mit Frischkäse und Kräuter,
Gemüseplatte und Gratin,
Dorfkrug-Soße*

----- * * -----

Räucherfischplatte,

Landschinken auf Melonenschiffchen,

Roastbeef,

halbe Eier mit Füllung,

hausgemachte Salate

----- * * * -----

Salat-Buffet mit Blattsalaten der Saison dazu Hausdressing,

Backenholzer Käse Brett,

Brotkorb und Butter

32,00 €

Gartenbuffet (ab 20 Pers.)

*Kleine Schweineschnitzel (Wiener Art),
Kartoffelgratin, Drillinge mit Sour creme,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Sauerfleisch, Kassler,
geräucherte Putenbrust, Rohkostsalate, Meterbrot,
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße* **19,50 €**

Schnitzelbuffet 1 (ab 20 Pers.)

*Schweine Schnitzel (Wiener Art)
Kalbsschnitzel, Cordon Bleu, Hähnchensteak, Hähnchenschnitzel,
Piccata Milanese, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,
Steak-Pommes, 4 verschiedene Soßen,
Gemüse-Platte der Saison, Gurkensalat senfig* **17,80 €**

Schnitzelbuffet 2 (ab 20 Pers.)

*Ofen-Schweineschnitzel in verschiedenen Soßen,
Zigeuner-, Tomate Mozzarella-, Hawaii-, Pilz Mixsoße,
mit Bratkartoffeln, Pommes, Gemüsemix* **15,50 €**

Spargelbuffet (Saison)

*Kräuterspargel, Spargel Cordon Bleu, Spargel gebraten,
Spargelsalat, Spargel klassisch,
grüner Spargel gewickelt in Bacon, Landschinken,
Kochschinken, Schnitzel, Lachs geräuchert,
Sauce Hollandaise und Petersilien-Butter-Kartoffeln* **Auf Anfrage**

Grünkohl Buffet (Saison)

gestampft mit Kartoffeln, klassisch geschmort, mit Chorizo,

Grünkohl-Auflauf,

Bratkartoffeln, süße Drillinge,

Kassler Nacken und Kassler Lachs,

Schweinebacke, Kochwurst und Haus Senf

16,50 €

Burger & Co Buffet (ab 10 Pers.)

Brötchen Broich aus dem Hause,

Pattys aus Rinderhack, Bavette Steak, Schnitzel,

Eisberg und Rucola, Tomaten, Essiggurken,

glasierte Zwiebeln, verschiedene Soßen,

Pommes, Käse

15,60 €

Großes Frühstücksbuffet (Ab 15 Pers.)

Brot- und Brötchenauswahl,

süße Aufstriche, Aufschnitt-Platte, Räucherfisch-Platte,

Rührei und Bacon, Tomate mit Mozzarella,

verschiedene Salate, Backenholzer Käse Brett,

Obstsalat, Kaffee und Tee

18,50 €

Brunch im Anschluss

Nur in Verbindung mit dem Frühstückbuffet

Krustenbraten mit Soße

Kartoffeln und Gemüseplatte der Saison

11,50 €



Dessert

Soufflé au Chocolat

mit flüssigem Kern,

Vanilleeis und Kirschen

7,50 €

Eisbombe auf Platte

mit heißen Früchten

5,50 €

Zitronencreme

mit Sahnetupf

5,00 €

Bayrisch Creme

mit Fruchtsoße

4,50 €

Schokoladen- und Vanillepudding

mit zweierlei Soßen

4,50 €

Holsteiner Rote Grütze

mit Vanillesoße

4,50 €

Tiramisu

5,00 €

Crème brûlée

4,50 €

Kaiserschmarrn

mit Kompott

5,50 €

Topfenknödel

mit Fruchtkompott

4,50 €

Nachimbiss

Backenholzer Käseplatte

mit Früchten, Baguette und Butter

12,00 €

Griebenschmalz & Butter

mit Brotkorb

4,50 €

Currywurst

in hausgemachter Currysauce, dazu Baguette

6,00 €

La Flute Buffet

5,00 €

Kaltes Buffet

*mit verschiedenen Aufschnitten,
Räucherfisch, Salate und Käse,
Brotauswahl*

14,00 €

Gemüse & Beilagen

Brechbohnen mit Speckstippe

Rotkohl nach Art des Hauses

Blumenkohl mit Semmelbrösel

Erbsen und Wurzeln

Kohlrabi Gemüse

Rosenkohl mit Butter und Muskatnuss

Leipziger Allerlei

je 1,20 €

Broccoli mit Sauce Hollandaise hausgemacht

Champignons gebraten mit Zwiebeln

Möhren karamellisiert in Zucker

Schwarzwurzeln angedickt mit Béchamelsauce, Speckwürfeln und Zwiebeln

Brechbohnen gestovt

Erbsen und Wurzeln angedickt

je 1,50 €

Petersilienkartoffeln,

Bratkartoffeln,

Kartoffelgratin

Herzoginkartoffeln,

Rösttaler,

Kroketten,

Kartoffelspalten,

Rosmarinkartoffeln,

Pommes Frites

je 1,20 €

Frischer Spargel (Saison)

auf Anfrage

Prinzessbohnen im Speckmantel

2,50 €

Torten & Kuchen

von der Bäckerei Schmidt aus Silberstedt

Apfelkuchen

Butterkuchen mit Mandeln

Käsekuchen mit Mandarine

Schoko-Kirschkuchen

Pflaumen-Streuselkuchen

Kuchenhäppchen bestehend aus Schoko-, Vanille-, und Nuss-Mandelkuchen

Schokokuchen

Bienenstich

Kirsch-Karamellkuchen

Streuselkuchen

Waldbeere-Joghurtkuchen (Saison)

Rhabarberkuchen (Saison)

Stachelbeer-Streuselkuchen (Saison)

Ananas-Kokoskuchen (Saison)

Aprikosenkuchen (Saison)

Erdbeer-Rhabarberkuchen (Saison)

Donauwelle (Saison)

Honigkuchen (Saison)

Birne-Nusskuchen (Saison)

Winterkuchen (Saison)

je 2,20 €

Schlagsahne (wird extra berechnet)

0,50 €

Gerne backen wir auch nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an.

Eistorte

Krokant-Eistorte mit Baiser Boden 42,00 €

Rollen

Zitronen-Sahnerolle kl. 22,00 €

Lübecker Nussrolle kl. 25,00 €

Klassiker Torten

Blätterteig Pflaumentorte

Obsttorte

Erdbeer-Sahnetorte

Joghurt-Diabetiker-Torte

Tante-Anni-Torte

Schwarzwälder Kirschtorte

Nuss-Marzipan-Torte

Zitronen-Sahnetorte

Himbeer-Sahnetorte

Käse-Sahne-Torte mit Mandarinen

Eierlikör-Sahnetorte

Lübecker Nusstorte

Friesentorte

Mandarinen-Sahnetorte je 14er-Teilung: 45,00 €

Hochzeitstorten auf Anfrage

Käsebrote zum Kuchen oder zur Torte 1,80 €

Kleingebäck 3,00 €

Lassen Sie sich Ihre Torten und Kuchen von Ihren Gästen schenken.

Wir berechnen dann für Tee- und Kaffeespezialitäten,

inkl. Reinigung vom Geschirr *5,20 €*

Servicepauschale (Tellergeld)

für selbst mitgebrachte Torten,

ohne Tee- und Kaffeespezialitäten *2,80 €*

Gedenkkaffee

4 Schnittchen gemischt, Kuchenmix,

inkl. Blumen und Dekoration *13,90 €*

Deko

Servietten

Gratis

Stoffservietten

auf Anfrage

Blumengestecke von unserem Floristen

1,80 €

Blumengestecke und Deko (selbst mitgebracht)

0,80 €

Kerzen (Teelichter)

Gratis



Getränke Flatrate

Für eine Abendveranstaltung mit Tanz bieten wir Ihnen, alternativ zur Einzelabrechnung, eine Getränke-Pauschale in zwei Varianten an.

Variante 1

*Beinhaltet alkoholfreie Getränke, unser Hausbier,
unsere Rot- Rose- und Weißweine, Sekt der Hausmarke,
Spirituosen als Pötte (gängige Produkte),
Tee- und Kaffeespezialitäten bis 23.00Uhr,
unsere Hausschnäpse*

45,00 €

Variante 2

Wie in Variante 1, zusätzlich mit Cocktails

50,00 €

Hinweise

Getränke die absichtlich / vorsätzlich bestellt und nicht getrunken werden, kommen extra auf die Rechnung.

Die Flatrate gilt 10 Std. ab der Einladungszeit.

Was es noch zu bedenken gibt

Ablaufplan

Vom Veranstaltungsbeginn an (Einladungszeit) ist erfahrungsgemäß pro Paar 1 Min. für die Begrüßung anzusetzen. Bei 100 Pers sind es ca. 50 min. bis alle den/die Gastgeber begrüßt haben.

Erst wenn alle Gäste sitzen und etwas zu trinken haben, werden wir nach Absprache mit der Bewirtung beginnen.

Sollten Sie eine Ansprache halten wollen, dürfen Sie das jederzeit gerne tun, aber lassen Sie uns das bitte wissen, damit wir dies in unseren Service mit einbauen können.

Wir planen den Ablauf zeitlich genau ein so dass wir pünktlich servieren können. Da es sich um Lebensmittel handelt die qualitativ hochwertig zubereitet werden, kann es auch geringfügige Abweichungen geben. Bitte haben Sie Verständnis dafür.

Unser Personal ist das Wertvollste was wir haben, denn ohne sie können wir Ihnen keinen angemessenen Service bieten. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht alle Mitarbeiter gelernte Fachkräfte sind.

Anzahl der Gäste

Das Essen für Kinder bis 12 Jahren wird zwar nicht voll berechnet, die Kinder brauchen aber dennoch einen eigenen Sitzplatz und sind somit bei der Angabe der geladenen Gäste und der Planung der Tischordnung mit zu berücksichtigen. Auch die Gastgeber selber sollten sich bei der Gästeanzahl mitzählen.

Voll berechnet werden nur Vorspeisen und Dessert, wenn diese in vollen Umfang serviert werden.

Meldefrist der Gästezahl

Die Anzahl der erwarteten Gäste muss bis spätestens 6 Tage vor dem Festbeginn bekannt gegeben werden. Wir benötigen diesen Vorlauf um alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereiten zu können.

Bei zwischenzeitlichen Änderungen berechnen wir die angegebene Anzahl der Personen der letzten 6 Tage vor Festbeginn.

Besondere Menüs

Sind unter den geladenen Gästen z.B. Vegetarier, Veganer oder Allergiker, für die spezielles Essen zubereitet werden muss? Sprechen Sie uns gerne an!

Zusatzstoffe und Allergene

Bitte beachten sie dazu unsere gesonderte Liste. Diese stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Reden und Vorführungen

Wenn zwischen den einzelnen Gängen eines Menüs Reden gehalten werden oder Vorführungen stattfinden sollen, bitten wir um entsprechende Mitteilung, damit die Küche dies zeitlich bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen kann. Falls Sie für Vorführungen, Präsentationen etc. zusätzlich Stühle oder Tische, eine Leinwand oder Ähnliches benötigen, können Sie uns dies gerne vorab mitteilen.

GEMA

Die Anmeldung ist von jedem Gastgeber selber zu prüfen, ggf. durchzuführen und zu bezahlen.

Tischdekoration

Gerne übernehmen wir für Sie die Bestellung von Dekoration wie Blumen und Gestecken. Natürlich können Sie die Dekoration auch selber vornehmen. Wenn Sie diese rechtzeitig bei uns abgeben, decken wir die Dekoration selbstverständlich für Sie ein. Für selbst mitgebrachte Deko berechnen wir 0,80 € pro Person. Sollten Sie die Tische selber dekorieren berechnen wir eine Pauschale nach Absprache für evtl. Nachjustierungen.

Gäste mit Handicap

Alle Räume sind im Erdgeschoss und bequem mit einem Rollator oder Rollstuhl zu erreichen, ebenso befindet sich im Kaminzimmer ein behindertengerechtes WC.

Fahrdienst

Denken Sie daran, rechtzeitig einen Fahrdienst zu organisieren. Leider gibt es nicht viele Taxis in unserer Umgebung.

Berechnung der Speisemengen

Wir kalkulieren immer großzügig, dennoch ist es möglich, dass ein Produkt / eine Speise leer geht. Alle Menüs und Buffets sind genau geplant und werden immer gleich zubereitet.

Unsere langjährige Erfahrung hat uns gezeigt, was unsere Gäste am liebsten essen und in welchen Mengen.

	<i>Serviert:</i>	<i>Buffet:</i>
<i>Fleisch</i>	<i>350g</i>	<i>200g</i>
<i>Beilagen</i>	<i>240g</i>	<i>200g</i>
<i>Gemüse</i>	<i>200g</i>	<i>160g</i>
<i>Suppe Vorspeise</i>	<i>0,25l</i>	<i>-----</i>
<i>Soßen</i>	<i>0,150l</i>	<i>0,150l</i>
<i>Rouladen</i>	<i>2 Stk.</i>	<i>2 Stk.</i>
<i>Kasseler</i>	<i>200g</i>	<i>200g</i>
<i>Backe</i>	<i>60g</i>	<i>60g</i>
<i>Kochwurst 2 Stk.</i>	<i>100g</i>	<i>100g</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>130g</i>	<i>130g</i>
<i>Süße Drillinge</i>	<i>130g</i>	<i>130g</i>
<i>Grünkohl</i>	<i>350g</i>	<i>350g</i>

Raumkapazitäten

Saal: bis 130 Personen

Kaminzimmer: bis 50 Personen

Clubraum 1: bis 15 Personen

Clubraum 2: bis 35 Personen

Gerne Beraten wir Sie, wie man die Tische am besten stellt.

Mitnahme von Speisen

Essensreste können in der Regel nicht mitgenommen werden. Aufgrund der gesetzlichen Hygienevorschrift ist es nicht erlaubt! Wenn Sie dennoch Speisen mitnehmen wollen, teilen Sie uns das rechtzeitig vor dem Fest mit. Wir halten dann Außer-Haus-Schalen für Sie bereit. Die Speisen erhalten Sie dann von uns in einem einwandfreien Zustand.

Ein sachgemäßer Transport sowie die sachgemäße Lagerung liegen in ihrer eigenen Verantwortung.

Woher unsere Waren kommen

Wir beziehen in erster Linie von regionalen Anbietern.

Zu unseren Lieferanten gehören unter anderem:

- Metzgerei Gunter Hartwich, Tetenhusen*
- Hofmeierei Geestfrisch, Kropp*
- Waldemar Behn Getränke, Eckernförde*
- Aal- und Fischräucherei Fiete Föh, Kappeln*
- Rohmilchkäserei Backensholz, Oster-Ohrstedt*
- Bäckerei Schmidt, Silberstedt*
- Kreative Floristik, Schuby*

Bezahlung

Ihre Veranstaltung können Sie natürlich direkt im Anschluss vor Ort in Bar oder mit EC-Karte bezahlen. Sie können die Rechnung aber auch mitnehmen und den Rechnungsbetrag innerhalb von 5 Werktagen auf unser Konto überweisen.

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Trinkgeld ist nicht enthalten. Wenn nicht anders angegeben, gelten alle Preise pro Person.

Wenn Sie mit Ihrer Veranstaltung bei uns zufrieden waren, würden sich die beteiligten Mitarbeiter in der Küche und im Service über eine entsprechende Anerkennung in Form eines Trinkgeldes freuen.

Gültigkeit

Diese Karte ist ab dem 1. September 2020 gültig.

Alle anderen Menü Karten verlieren hiermit die Gültigkeit



