

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller der Saison

mit gerösteten Croutons und Zwiebel-Vinaigrette 4,60Euro

Räucherfischvariation frisch aus dem Rauch

mit Sahnemeerrettich

dazu Landbrot und Butter 9,80Euro

Räucherschinken aus Tetenhusen

auf zweierlei Melonenschiffchen angerichtet und Salatbouquet 7,50Euro

Roastbeef rosa gebraten kalt

mit Hausgemachter Remoulade

Salatgarnitur und Brot 6,70Euro

Mediterraner Vorspeiseteller

mit Italienischen Landschinken und Salami

verschiedene marinierte

Gemüse und Parmesan 8,40Euro

Tomate Mozzarella mit Balsamico, Parmesan und Ciabatta 6,50Euro

Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Thunfischsauce und

Kapernbeeren 8,40Euro

Suppen

Spargelcremesuppe (Saison)

mit Fleischklöße, Spargelköpfe und Sahne Haube 4,00Euro

Pikante Currycremesuppe

mit Cocktailfrüchten, Hühnerbrustfilet und Sahnehaube 4,50Euro

Karotten-Ingwersüppchen

mit Schinkenstreifen und Schnittlauch 4,50Euro

Broccolicremesuppe

mit Broccoli Röschen und Klöße 4,00Euro

Hüsbyer Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen,
Grießklümp und Fleischklöße 4,50Euro

Tomatensuppe nach Art des Hauses

mit Klöße, Croutons und Sahnehaube 4,00Euro

Klare Tomatensuppe

mit Kirschtomaten, gemüestreifen und Basilikum 5,10Euro

Champion Cremesuppe mit Sahnehaube 4,00Euro

Auf Wunsch können Sie auch unsere Suppen im Haus in großen Terrinen bekommen, wir berechnen dafür 0,75l pro Person incl. Brot. Aufpreis 3,20

Hauptgänge

Hüsbyer Dreierlei vom Grill

Kleine Rumpsteaks, Schweinmedaillons und Puten Steaks

Sauce Bearnaise Hausgemacht

gebratene Champion mit Zwiebeln

Kaisergemüse

Salzkartoffeln und Kroketten

26,70Euro

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten

in braten Jus, gebratenen Champions, bunte Gemüsebeilage

der Saison und Salzkartoffeln

25,90Euro

Schweinefilet im Estragon Speckmantel

Champion Rahmsoße, bunte Gemüseplatte

Salzkartoffeln und Kroketten

20,60Euro

Deftiger Schweine- und Rinderbraten

Rahmensoße, Rotkohl, Brechbohne mit Speckstippe

Petersilienkartoffeln und Kroketten

17,70Euro

Kalbsbraten

mit Champion Rahmsoße, Karamellisierten Möhren

Salzkartoffeln und Kroketten

19,30Euro

Rinderroulade

Rahmsoße, Rotkohl, Blumenkohl mit Buttersemmelbrösel

Petersilienkartoffel und Kroketten

16,50Euro

Hirsch- und Rehbraten aus hiesiger Jagt

Rahmsoße mit Waldpilzen

Rotkohl, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren

Kartoffeln und Kroketten

34,90Euro

Wildschweinrollbraten

mit Pfefferrahmsoße, gebratene Pfifferlingen und Champions

Rotkohl, Broccoli mit Hollandaise Hausgemacht

gefüllte Birne mit Preiselbeere, Salzkartoffeln und Kroketten

25,90Euro

Flugentenbrust in Honigrahm

Bratenjus

Rotkohl, Möhrengemüse

Salzkartoffeln und Rösttaler

22,90Euro

Grünkohl (Saison)

Grünkohl mit und ohne Kartoffeln, Kassler Nacken, Schweinebacke,

Kochwurst, Bratkartoffeln und süße Backofenkartoffeln, Senf

14,50Euro

Rübenmuss mit Speckstippe (Saison)

Kassler Nacken, Kochwurst und Schweinebacke, Senf

13,50Euro

Schweine Schnitzel „Wiener Art“

Champion Rahmsoße, Mischgemüse, Bratkartoffeln

14,90Euro

Rundstück warm nach Holsteiner Art

dazu Soße, geröstete Toastbrot,

Erbsen und Wurzeln in Bechamelsoße, Gewürzgurken

13,30Euro

Bratenplatte kalt

mit geräucherten Kassler-Lachs, geräucherte Pute und Roastbeef

Hausgemachte Remoulade, bunter Salat mit Hausdressing und

Bratkartoffeln

16,30Euro

Krustenbraten

mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Hausgemachte Remoulade

Meterbrot

14,10Euro

Schweinenacken mit Kräuterrand

kräftige Kräuterbratensauce

Kartoffelgratin und Erbsen und Wurzeln

15,50Euro

Filet Geschnetzeltes vom Schwein in Sahnesauce

mit Kartoffeln und Gemüse

14,80Euro

Vegane und Vegetarische Gerichte

Kohlrabi Schnitzel

auf Ratatouille und Backofenkartoffeln

12,80Euro

Grünkohl

mit Kartoffelwürfel, Zwiebeln und Räuchertofu

12,80Euro

Bruschetta

10,90Euro

mal anders

Großer bunter Salatteller der Saison

11,80Euro

Buffetempfehlung

Großes Italienisches Buffet (ab 30 Pers.)

Klare Tomatensuppe

mit Kirschtomaten, Gemüsestreifen und Basilikum am Tisch gereicht

Hauptspeise (Buffet)

Hausgemachte Anti-Pasti, Toskanischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni, Bruschetta, Oliven Paste, Aioli

Tomate-Mozzarella-Salat, Vitello Tonnato mit einer Thunfischsauce und Karpernbeeren

Italienischer Landschinken & Mailändersalami mit verschiedenen Melonen

Marinierte Garnelen dazu Weichkäsecreme, Blattsalatbuffet mit zweierlei Dressing,

Käseauswahl mit Ciabatta und andere Brotsorten

Saltimbocca vom Hühnchen mit Salbei und Parmaschinken

gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille

Piccata Milanese

Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten

Tortellini in Kräutersahnesauce

Rosmarinkartoffeln, Ofen Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu, Beerenfrüchte in Prosecco Gelee

Pannacotta mit Fruchtピューree alles in Gläser fein garniert

46,50Euro

Kleines Italienisches Buffet (Ab 30 Pers.)

Buffetform

Hausgemachte Anti-Pasti, Bruschetta, Aioli

Tomate-Mozzarella-Salat, Vitello Tonnato mit einer Thunfischsauce und Karpfenbeeren

Landschinken & Mailändersalami mit verschiedenen Melonen

Marinierte Garnelen dazu Weichkäsecreme, Blattsalatbuffet mit zweierlei Dressing, Brotspezialitäten

Saltimbocca vom Hühnchen mit Salbei und Parmaschinken

Tortellini in Käse Sahne Soße

Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten

Kartoffelgratin und Pfannengemüse

Hausgemachtes Tiramisu und Pannacotta im Glas mit Fruchtpuree

33,20Euro

Großes klassisches Buffet (Ab 20 Pers.)

Suppe nach Wunsch

Gereicht am Tisch

Hauptgang (Buffet)

Schweinemedallions im Speckmantel,

Hähnchenbrust mit Salbei und Schinken

Roastbeef am Stück gebraten in dünne Scheiben auf Pilz-Ragout

Gebratenes Lachsfilet in Tomate-Zucchini-Paprikasauce mit Wildreis

Kartoffelgratin und Rosmarin Kartoffeln mit Sour Creme

Bunte Gemüseplatte Saison

Räucherfischplatte und Matjes in verschiedenen Variation

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Aufschnitt Platte

Katenschinken aus Tetenhäusern mit Melonen Schiffchen

Roastbeef (kalt) rosa gebraten mit Remoulade, Antipasti-Platte

Halbe Eier mit Füllung

Salat-Buffet mit Blattsalaten und Dressing

Bunte Käse Variation

Brotkorb und Butter

Zitronencreme im Gläschen mit Sahnehaube

Holsteiner Rote Grütze mit flüssiger Schlagsahne

Prosecco Gelee mit Waldfrüchten im Gläschen

46,70Euro

Kleines Buffet (Ab 20 Pers.)

Suppe nach Wunsch

Gereicht am Tisch

Hauptgang(Buffet)

Filetgeschnitzeltes vom Schwein

Kartoffellauchgratin und Gemüseplatte

Räucherfischplatte in verschiedene Variation

geräucherter Connemara Lachs mit Sahnemeerrettich

Aufschnitt Platte

Katenschinken aus Tetenhäusern mit Melonen Schiffchen

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade

Halbe Eier mit Füllung

Salat-Buffet mit Blattsalaten dazu Dressing

Bunte Käse Variation

Brotkorb und Butter

26,50Euro

Gartenbuffet (ab 20 Pers.)

Schweine Schnitzel(Wiener Art) und Putenbrust Piccata Milanese

Kartoffel-Gemüse Gratin und Bratkartoffeln

kleine Frikadellen, Hausgemachtes Sauerfleisch, Kasseler-Lachs und geräucherte Putenbrust

Bauernsalat und Spanischer Salat mit Schafskäse und Oliven

Anti-Pasti-Platte

Aioli, Hausgemachte Remoulade und Meterbrot

Holsteiner Rote Grütze mit Schlagsahne oder Vanillesoße

19,50Euro

Schnitzelbuffet Deluxe (ab 20 Pers.)

Schweine Schnitzel(Wiener Art)

Kalbsschnitzel

Putensteak, Putenschnitzel, Nuggets, Piccata Milanese

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Pommes

4 verschiedene Soßen auf Wunsch

Bunte Gemüse-Platte, Tomaten- und Gurkensalat

17,80Euro

Großes Frühstücksbuffet (Ab 15 Pers.)

Brot- und Brötchenauswahl

Verschieden Marmeladen, Honig und Nutella

Aufschnitt-Platte, Räucher-Fischplatte

Rührei mit Schinken,

Käseplatte

Obstsalat und Fruchtquark

Kaffe und Tee(Nur in der Frühstückszeit)

14,50Euro

Brunch im Anschluß

Hierzu bieten wir das Große Frühstücksbuffet

und warme Speisen Extra

Kasselernacknbraten mit Soße

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Gemüseplatte

11,50Euro

Dessert

Rotweinpudding mit Schlagsahne ausgarniert	4,10Euro
Prosecco Gelee mit Waldfrüchten im Gläschen	5,50Euro
Zitronencreme fein garniert	4,20Euro
Bayrisch creme mit Fruchtsoße	4,50Euro
Vanilleeis im Block mit heißen Kirschen oder Himbeeren	4,80Euro
Hausgemachtes Vanilleeis mit warme Schoko- Orangensauce	5,60Euro
Schokoladen- oder Vanillepudding mit Soße	3,80Euro
Quarkspeise mit Früchten	3,50Euro
Holsteiner Rote Grütze mit flüssiger Schlagsahne oder Vanillesoße	3,80Euro
Hausgemachtes Tiramisu	4,00Euro
Cremebrulee	4,50Euro
Pannacotta im Glas mit Fruchtpuree	4,50Euro
Krokant Eistorte Buffet	5,50Euro
Mousse au Schokolade mit gelierten Kirschen	5,20Euro
Apfelstrudel Hausgemacht mit Vanilleeis, Sahne und geröstet Mandeln	5,50Euro

Nachimbiss

Schnittchen 4 stk. pro Person

mit z.B. Räucherschinken, Roastbeef, Medaillons

Kochschinken mit Spargel, Käse, Schmalz. Kaffee und Tee **12,50Euro**

Käseplatte

mit Früchten, Baguette und Butter **11,70Euro**

Griebenschmalz & Butter mit Brotkorb zu Mitternacht auf Tische **4,20Euro**

Gulaschsuppe mit Baguette **6,50Euro**

Currywurst mit Hausgemachte Currysauce und Baguette **5,50Euro**

Wienerwürstchen aus Tetenhäusern mit Toast, Senf und Ketchup
2 stk. pro. Person **4,50Euro**

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Brot **8,50Euro**

Buffet zu Mitternacht wieder aufbauen in kalter Variation **3,80Euro**

HotDog **5,50Euro**

Gemüse- und Sättigung Beilagen

Brechbohnen mit Speckstippe

Rotkohl nach Art des Hauses

Blumenkohl mit Semmelbrösel

Erbsen und Wurzeln

Kohlrabi Gemüse

Rosenkohl mit Butter und Muskatnuss

Leipziger Allerlei

1,20Euro

Broccoli mit Hollandaise Hausgemacht

Champion gebraten mit Zwiebeln

Möhren Karamellisiert in Zucker

Schwarzwurzeln angedickt mit Bechern elsoße Speckwürfel und Zwiebeln

Brechbohnen gestoft

Erbsen und Wurzeln angedickt

1,50Euro

Frischer Spargel (Saison)

auf Anfrage

Princes Bohnen im Speckmantel

2,50Euro

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin

Herzoginkartoffeln, Rösttaler, Kroketten

Kartoffelspalten, Rosmarin Kartoffeln, Pommes Frites

1,20Euro

Torten und Kuchen

Donauwelle

Apfelkuchen nach Art des Hauses

Butterkuchen mit Mandeln

Pflaumen-Kuchen

Brownie

Bienenstich

Schoko-Nuss-Kuchen

Käse-Quark-Kuchen

Streusel-Kuchen

Möhren-Kuchen

Obstplatte mit Fruchtgelee

Kirschkuchen

Honigkuchen

Schlagsahne wird extra berechnet

Gerne Backen wir nach Ihren Wünschen, fragen Sie einfach nach.

1,70Euro pro Person

Torten (14er Teilung)

Eistorte

Krokant-Eistorte

Fürst-Pückler-Eistorte **40,50Euro**

Zitronen-Sahnerolle

Himbeer-Sahnerolle

Erdbeer-Sahnerolle **22,50Euro**

Nuss-Marzipanrolle

24,50Euro

Klassiker Torten

Tante-Anni-Torte

Schwarzwälder Kirschtorte

Nuss-Marzipan-Torte

Zitronen-Sahnetorte

Himbeer-Sahnetorte

Pralinen-Sahnetorte

Käse-Mandarinen-Torte

Schoko-Sahnetorte

Eierlikör-Sahnetorte

Marzipan-Kirschtorte

Friesentorte

Mandarinen-Sahnetorte

42,50Euro

Obsttorte		40,50Euro
Erdbeer-Ziegelorte	Saison	45,50Euro
Erdbeer-Sahnetorte	Saison	44,50Euro

Hochzeitstorten auf Anfrage

(Tellergeld incl. kleines Feuerwerk der Torte 3,80)

Käsebrote zum Kuchen oder Torte	1,80Euro
Kleingebäck	2,10Euro

Lassen Sie sich Ihre Torten und Kuchen von Ihren Gästen schenken. Wir berechnen für Kaffee und Tee incl. Reinigung von Teller und Besteck	4,80Euro
---	----------

Deko

Servietten sind bei uns Gratis	Gratis
Stoffserviette	auf Anfrage
Blumengestecke von unseren Floristen	auf Anfrage
Blumengestecke und Deko selber	2,60Euro
Teelicht-Kerzen	Gratis

Was ist neben der Menü- und Buffetauswahl noch zu bedenken

Alle Preise verstehen sich incl. der Gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Person.

Bestellung müssen eine Woche vorher bekannt gegeben werden bez. 6 Tage vor Fest Begin.

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

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 Gästen und Planung der Tischordnung mit zu berücksichtigen. Auch die Gastgeber selber sollten sich bei der Gästeanzahl mitzählen.

Besondere Menüs:

Sind unter den geladenen Gästen Z.B. Vegetarier, Veganer oder Allergiker, für die speziellen Essen zubereitet werden muss! Eine gesonderte Karte mit kennzeichnungspflichtigen Zutaten unsere Menü- und Buffetvorschläge erhalten Sie auf Anfrage gerne.

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 das zeitlich bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen kann. Falls Sie für Vorführungen, Präsentationen etc. zusätzlich Stühle oder Tische, Leinwand oder Ähnliches benötigen, können Sie uns dies gerne auch vorab mitteilen.

Kuchen und Torten:

Auf Wunsch bestellen wir Torten für Sie beim Haus Bäcker. Möchten Sie Torten und Kuchen selber mitbringen, berechnen wir einen TELLERGELD von 2,40 EURO pro Person.

Tischordnung:

Saal: 130 Pers.

Kaminzimmer: bis 50 Pers.

Clubraum 1 : 15 Pers.

Clubraum 2 : 35 Pers.

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

Tischdekoration:

Gerne übernehmen wir für Sie die Bestellung von Dekoration wie Blumen und Gestecken. (Preise auf Anfrage). Natürlich können Sie die Dekoration auch selber vornehmen. Wenn Sie die rechtzeitig bei uns abgeben decken wir die Dekoration selbstverständlich für Sie ein. Für Selbst mitgebrachte Deko und schmücken vor dem Fest berechnen wir 3,60 Euro pro Person.

Gäste mit Handicap:

Alle Räume sind im Erdgeschoß und bequem mit einen Rollator oder Rollstuhl zu befahren, ebenso befindet sich im Kaminzimmer ein behindertengerechtes WC.

Mitnahme von Speisen:

Essensreste können in der Regel nicht mitgenommen werden. Wegen der Gesetzlichen Hygienevorschrift ist es nicht erlaubt, wenn Sie dennoch Speisen mitnehmen wollen teilen Sie uns das rechtzeitig mit. Wir halten dann Außer Haus Schalen für Sie bereit. Pro Schale berechnen wir 1,00 Euro. Die Speisen erhalten Sie dann von uns in einem einwandfreien Zustand, unsachgemäßer Transport oder Lagerung geht auf Ihre eigene Verantwortung.

Bezahlung:

Ihre Veranstaltung können Sie natürlich direkt im Anschluss vor Ort in Bar, EC bezahlen. Sie können die Rechnung aber auch mitnehmen und den Rechnungsbetrag innerhalb 7 Tagen auf unser Konto überweisen.

Alle genannten Preise sind Inklusiv Preise, Trinkgeld ist jedoch nicht enthalten.

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



Menü-Karte

Dorfkrug Hüsby

Inh. J. Nielsen

Hauptstr. 15

24850 Hüsby

Tel. 04621/4790

www.Dorfkrug-Huesby.de

Email: dorfkrug-huesby@t-online.de

Stand: **Gültig ab 12. September 2018**