

Gaststätte *Das Haus für Festlichkeiten* SIBIRIEN

Verehrte Gäste,

mit diesen Menüvorschlägen möchten wir Ihnen Anregungen für die Gestaltung Ihres Festes in unseren Räumen geben.

Gerne bereiten wir auch andere Speisefolgen nach Ihren Wünschen für Sie zu.

Im persönlichen Gespräch beraten wir Sie bei der Menüplanung und der Auswahl der begleitenden Getränke.

In unseren großzügigen, lichtdurchfluteten Räumen sind flexible Tischordnungen möglich. Wir gestalten die Räume individuell für Ihre Festlichkeit und beraten Sie gerne bezüglich der Tischdekoration.

Unsere Preise beinhalten die Kosten für Raum, Service, festlich gedeckte Tische und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%. Für Kinder von 5-12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Menüpreises. Kinder unter 5 Jahren laden wir ein.

Bitte teilen Sie uns einen Tag vor der Feier die genaue Personenzahl mit.

Seit über 100 Jahren richten wir Feiern aller Art nach den Wünschen unserer Gäste aus und machen auch Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis.

*Familie Thormählen
mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern*

Stand: November 2011

Aperitifs

*Sekt Hausmarke
halbtrocken
trocken*

Flasche EUR 19,50

Flasche EUR 20,50

*Prosecco
Prosecco Rosé*

Flasche EUR 20,50

Flasche EUR 21,50

Champagner Moët et Chandon

Flasche EUR 65,00

Cocktails

Die Favoriten unserer Gäste:

Fruchtiger Traum

- Weinbergpfirsichlikör mit Sekt

Kir Royal

- Sekt mit Johannisbeernote

Palio

- Erdbeerfruchtsaft mit Sekt

Spritzer

- Aperol^{1,2} mit Prosecco und Orangenscheibe

Satchmo

- alkoholfreier Cocktail aus leckeren Säften

Good Life

- fruchtiger alkoholfreier Genuss mit Grenadine

oder einen von vielen anderen Cocktails, die wir gerne für Sie mixen.

Begrüßungssnacks

„Starter“: *Bruschetta, gefüllte Minicroissants, Käsespießchen* 6,50 Euro

„Guter Anfang“:
*Bruschetta, Blätterteigtäschchen,
Mozzarellasticks, Fruchtspießchen* 9,50 Euro

“Perfekte Begrüßung”:
*Frühlingsröllchen, Fruchtspießchen, Minipastetchen
mit Thymian-, Oliven- und Avocadocreame,
Parmesan mit Feigensenf, gebackene Garnelen* 13,50 Euro

Ihre Gäste dürfen sich bedienen - wir reichen gerne alles nach.

Fingerfoodauswahl nach Ihren Wünschen:

<i>Bruschetta</i>	<i>2,00 Euro/Stück</i>
<i>Blätterteigtäschchen mit Käsefüllung</i>	<i>1,50 Euro/Stück</i>
<i>Blätterteichfischchen mit Lachsfüllung</i>	<i>2,50 Euro/Stück</i>
<i>Fruchtspießchen</i>	<i>2,50 Euro/Stück</i>
<i>Garnelen im Teigmantel</i>	<i>2,50 Euro/Stück</i>
<i>Mozzarellasticks</i>	<i>1,50 Euro/Stück</i>
<i>Käsespießchen</i>	<i>1,50 Euro/Stück</i>
<i>Cräcker mit Olivencreme</i>	<i>1,50 Euro/Stück</i>
<i>Minifrühlingsröllchen</i>	<i>2,00 Euro/Stück</i>

Vorgerichte

<i>Ausgewählte Blattsalate und Cherrytomaten mit Dijonsendressing, Brot und Butter</i>	<i>EUR 7,00</i>
<i>Tomaten auf Mozzarella mit Basilikum und Sonnenblumenkernen</i>	<i>EUR 6,50</i>
<i>Honigmelonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken⁴</i>	<i>EUR 6,50</i>
<i>Bunter Antipastiteller mit Baguette und Butter</i>	<i>EUR 11,00</i>
<i>Entenbruststreifen auf Blattsalaten mit Himbeeressig, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Stangenbrot und Butter</i>	<i>EUR 9,00</i>
<i>Geräuchertes Hähnchenbrustfilet auf einem Bouquet von Blattsalaten mit Basilikumschaum, Baguette und Butter</i>	<i>EUR 8,50</i>
<i>Büsumer Nordseekrabbencocktail³ mit Toast und Butter</i>	<i>EUR 11,00</i>
<i>Gravedlachs, Baguette, Butter, Feigensenfsoße</i>	<i>EUR 8,50</i>
<i>Honigmelonenkügelchen mit Lachscarpaccio</i>	<i>EUR 11,00</i>
<i>Lachsvariation mit Honigsenfsoße, Baguette und Butter</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Avocadofächer mit Nordseekrabben³, Kräutervinaigrette</i>	<i>EUR 11,50</i>
<i>Scampivariationen an einem Bouquet von Blattsalaten Stangenbrot und Butter</i>	<i>EUR 12,50</i>
<i>Fischvariationen von Aal, Lachs, Krabben³ und Forelle, Brot und Butter</i>	<i>EUR 12,50</i>
<i>Jacobsmuscheln an Zuckerschotenmousse mit Blattsalaten festlich angerichtet</i>	<i>EUR 14,50</i>
<i>Cassissorbet</i>	<i>EUR 3,50</i>

Suppen

Klare Suppen

<i>Klare Brühe mit Einlage</i>	EUR 4,70
<i>Fasanenconsommé</i>	EUR 6,80
<i>Perlhuhnconsommé</i>	EUR 6,80
<i>Steinpilzconsommé</i>	EUR 6,80
<i>Klare Tomatensuppe</i>	EUR 6,50
<i>Minichesterstange</i>	EUR 1,--

Gebundene Suppen

<i>Spargelcremesuppe</i>	EUR 4,60
<i>Zuckerschotenschaum</i>	EUR 4,60
<i>Champignoncremesuppe</i>	EUR 4,60
<i>Steinpilzcremesuppe</i>	EUR 5,50
<i>Brokkolicremesuppe</i>	EUR 4,60
<i>Möhrencocoscremesuppe</i>	EUR 4,60
<i>Lauchcremesuppe</i>	EUR 4,60
<i>Kürbiscremesuppe</i>	EUR 4,60
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne</i>	EUR 4,60
<i>Curry-Ananas-Suppe</i>	EUR 4,60
<i>Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehäubchen</i>	EUR 7,50

An heißen Sommertagen empfehlen wir Ihnen eine Gazpacho oder eine geeiste Gurkencremesuppe. Die Suppen servieren wir nach Ihren Wünschen in Tassen oder Terrinen.

Hauptgerichte

Braten

Burgunderbraten⁴ mit Gemüse der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln EUR 18,50

Unser Klassiker:

Rinder- und Schweinebraten mit Gemüse Ihrer Wahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln EUR 18,50

Frische Putenbrust mit Rahmsoße, Gemüse, Petersilienkartoffeln und Kroketten EUR 19,00

Putenoberkeule mit verschiedenen Gemüse, Kartoffeln und Kroketten EUR 18,50

Tafelspitz mit Meerrettich-³ und Schnittlauchsoße, Gartengemüse und Petersilienkartoffeln EUR 20,50

Besonders empfehlen wir:

Tranchen von der Flugentenbrust, gebraten, mit Apfelrotkohl, erlesenen Gemüse, Kroketten und Petersilienkartoffeln EUR 26,00

Wildspezialitäten

Hirschkalbskeule mit Wildrahmsauce, frischen Pilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkraut, Gemüse, Kroketten und Petersilienkartoffeln EUR 26,00

Rehkeule mit Pilzrahmsauce, frischen Pilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Gemüse, Kroketten und Spätzle EUR 27,00

Frischlingskeule mit Wildrahmsauce, frischen Pilzen, Rotkohl, Gemüse, Kroketten und Salzkartoffeln EUR 25,00

Unsere Empfehlung für den besonderen Anlass:

Rehrücken in Rahmsauce mit Pilzen, Preiselbeeren, Rotkohl, Gemüse Ihrer Wahl, Mandelbällchen und Petersilienkartoffeln EUR 36,00

Hirschrückensteak mit erlesenen Wildbeilagen Ihrer Wahl EUR 28,00

Deichlamm

*Lammkeule mit Lammrahmsauce, Gemüseauswahl,
Kroketten und Kartoffelgratin* EUR 23,50

*Lammrücken mit verschiedenen Gemüsen,
Petersilienkartoffeln und Kroketten* EUR 26,00

*Feines Lammfilet mit Sauce Provencale, erlesenen
Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln* EUR 30,00

Kurzgebratenes

*Putenschnitzel mit gebratener Frucht, vier Gemüsen,
Kroketten und Kartoffeln* EUR 18,50

*Schweinemedallions natur oder in Rahmsauce mit frischen
Champignons, Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln* EUR 21,50

*Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Champignons, Gemüsen
Ihrer Wahl, Kroketten und Salzkartoffeln* EUR 30,50

Etwas für jeden Geschmack:

*Verschiedene Medallions vom Schwein, Rind und Pute
mit frischen Pilzen, erlesenen Gemüsen, Kroketten
und Petersilienkartoffeln* EUR 24,50

*Schweinefilet im Kräutermantel mit frischen Pilzen,
Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln* EUR 22,50

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

*Rinder und Schweinefilet im Ganzen gebraten mit
Champignons, Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln* EUR 26,50

*Geschnetzeltes von der Pute oder vom Schwein mit
Gemüsen oder Salat, Schweizer-Rösti und Reis* EUR 17,00

*Die Hauptgerichte werden nachgereicht bis alle
Ihre Gäste satt und zufrieden sind.*

*Fischgerichte bieten wir Ihnen nach dem jahreszeitlichen Angebot und der Größe
Ihrer Gesellschaft an. Wir beraten Sie gerne.*

Vegetarische Gerichte

Gerne bereiten wir Ihnen auch vegetarische oder Vollwertgerichte im festlichen Rahmen für Ihre Feier zu.

Suppen:

<i>Gemüsebrühe mit feiner Einlage</i>	<i>EUR 4,60</i>
<i>Steinpilzconsommé</i>	<i>EUR 6,80</i>
<i>Klare Tomatensuppe</i>	<i>EUR 6,50</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Gurkencremesuppe</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Brokkolicremesuppe</i>	<i>EUR 4,50</i>

Hauptgerichte:

<i>Pilzragout aus frischen Pilzen der Saison mit bunten Salaten, Blätterteigfleuron und Reis</i>	<i>EUR 18,50</i>
<i>Getreidebratling mit Käsesahnesauce, frischen Salaten oder bunten Marktgemüsen</i>	<i>EUR 18,50</i>
<i>Gebackene Champignons mit Petersilienkartoffeln, bunten Salaten oder Marktgemüsen</i>	<i>EUR 18,50</i>
<i>Auswahl verschiedener Nudelsorten mit Gorgonzola- und Gemüsesahnesauce sowie frischem Salat</i>	<i>EUR 17,50</i>
<i>Bunte Paprikapalette mit Getreideschafskäsefüllung, Naturreis und Salatbeilage</i>	<i>EUR 17,50</i>

*Gerne bereiten wir auch Speisen nach Ihren Ideen zu.
Bitte sprechen Sie uns an.*

Desserts

Möwenpickeistorte mit frischen Früchten umlegt EUR 6,70

Das mögen alle:

Vanilleeis und heißen Kirschen EUR 5,70

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen EUR 5,70

Vanilleeis und heißen Himbeeren EUR 6,00

Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren EUR 6,00

Walnußeis mit heißen Brombeeren EUR 6,70

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem festlichen Feuerwerk wie auf dem „Traumschiff“.

Birne Helene im Becher EUR 5,50

Bunter Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne EUR 5,80

Lecker seit Generationen:

Zitronencreme nach altem Hausrezept EUR 5,80

Baileycrème mit Kirschen EUR 5,80

Mangosahneschaum mit Himbeermark im Becher EUR 5,50

Mousse au chocolat EUR 5,80

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce EUR 4,50

Frischer Obstsalat mit Schlagsahne EUR 7,50

Auf dem Teller angerichtet:

<i>2 Kugeln Eis auf dem Teller festlich angerichtet</i>	<i>EUR 6,50</i>
<i>Passionsfruchtparfait auf Fruchtspiegel mit Früchten umlegt</i>	<i>EUR 8,50</i>
<i>3 verschiedene Sorbets auf Fruchtmark, exotisch garniert</i>	<i>EUR 8,50</i>
<i>Mousse von weißer und schwarzer Schokolade mit Früchten garniert</i>	<i>EUR 7,50</i>
<i>Mascarponeparfait mit frischen Beerenfrüchten</i>	<i>EUR 8,50</i>

Dessertvariation Sibirien:

<i>Hausgemachte Zitronencreme und Vanilleparfait auf Erdbeermark mit frischen Früchten festlich angerichtet</i>	<i>EUR 8,00</i>
---	-----------------

Die Besondere Überraschung für Ihre Gäste:

Dessertbuffet „Leckermäulchen“:

<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen, frischer Obstsalat mit Schlagsahne Zitronencreme, Rote Grütze mit Vanillesoße, Schokoladenpudding</i>	<i>EUR 7,50</i>
--	-----------------

Dessertbuffet „Zarte Verführung“:

<i>Eisauswahl, Frischer Obstsalat mit Sahne, Zitronencremespeise, Mousse au chocolat, Tiramisu, Dessertstreifen, Mascarponecreme mit Himbeeren mit Süßigkeiten und Früchten dekoriert</i>	<i>EUR 12,00</i>
---	------------------

Dessertbuffet „Süßes Wunder“:

<i>Eisauswahl, Limettencreme, Mangoschaum mit Himbeeren im Miniportionsgläschen, gefüllte Schokoladenschiffchen, Mousse au chocolat, Frische Früchte zum Eintauchen in den Schokoladenbrunnen, Miniwindbeutelchen mit süßer Füllung, Dessertwürfelchen, Crème brûlée, Frischer Fruchtsalat, bunte Obstdekoration, Süßigkeiten und das persönliche Lieblingsdessert Ihrer Wahl</i>	<i>EUR 18,00</i>
---	------------------

Nach dem Essen

Kaffee nachserviert und Feingebäck EUR 5,50

Kaffee nachserviert und Konditoreng Gebäck EUR 7,50

Cappuccino EUR 2,60

Espresso EUR 2,30

Latte Macchiato EUR 3,20

Milchkaffee EUR 3,20

Teespezialitäten EUR 4,00

Ein „Verteiler“ nach dem Essen tut gut!

Jubiläumsaquavit 2cl EUR 3,00 0,75l EUR 50,00

Linie Aquavit 2cl EUR 3,20 0,75l EUR 53,00

Ouzo 2cl EUR 2,20 0,75l EUR 30,00

Williams Elsässer Obstbrand 2cl EUR 4,10 0,75l EUR 60,00

*Für Genießer empfehlen wir unseren Digestifwagen bestückt mit
Edelspirituosen Ihrer Wahl.*

Kaffeetafel

*Kaffee oder Tee soviel Sie mögen und
„Ofenfrischer Butterkuchen“* EUR 8,50

*Kaffee oder Tee nachserviert
Plattenkuchen der Saison* EUR 9,50

*Kaffee oder Tee nachserviert,
Tortenauswahl und Plattenkuchen* EUR 12,50

Zur Nacht

<i>Hochzeitstorte und Kaffee oder Tee</i>	<i>Preis nach Ausführung</i>
<i>Plattenkuchen und Kaffee oder Tee</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Suppe Ihrer Wahl vom Buffet</i>	<i>EUR 7,00</i>
<i>Suppe Ihrer Wahl und Käsebuffet</i>	<i>EUR 12,50</i>
<i>Baguetteschnittchen mit Mettwurst⁴, Ei, Kasseler⁴, Farmersalat und Käse</i>	<i>EUR 11,00</i>
<i>Stangenbrotschnittchen belegt mit Roastbeefröllchen, Räucherlachs, Nordseekrabbensalat³, Ei, Tatar und Käse</i>	<i>EUR 16,00</i>
<i>Fingerfood "Gute Laune": Partyfrikadellen, Mozzarella Sticks, Grissini, Geflügelsticks, Wan-tan gebacken mit Asiasoße und Parmesanstückchen mit Feigensenf</i>	<i>EUR 9,00</i>
<i>Fingerfood „Exquisit“: Gebackene Garnelenschwänze, Fruchtsticks, Minipastetchen mit Krabben³, Fischpralinen, Käsehäppchen, Minifrühlingsröllchen und Lachs in der Blätterteighülle</i>	<i>EUR 16,00</i>
<i>Festliches Mitternachtsbuffet: Antipastispißchen, Galiamelone mit Schinken⁴, Tomate mit Mozzarella, Nordseekrabben³, Lachsvariationen, geräucherte Forelle, Roastbeef mit Remouladensoße, Poulardenbrust, Teigtäschchen, Käse, Brot und Butter</i>	<i>EUR 25,00</i>
<i>Der Renner: Currywurst mit Pommes frites an der Bar zu ordern</i>	<i>EUR 4,50</i>

Unsere Speisen werden aus natürlichen Zutaten und soweit möglich ohne Zugabe von Zusatzstoffen hergestellt. Bei einigen wenigen Produkten finden Sie durch die Rezeptur bedingte Zusatzstoffe, welche wir Ihnen wie folgt deklariert haben:

1: Farbstoff 2: Chinin 3: mit Farbstoff 4: Nitritpökelsalz

Spuren von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen sind möglich.

Sollten Sie Gäste mit Lebensmittelallergien oder bestimmten Diätwünschen haben, sprechen Sie uns bitte an. Unsere Köchinnen und Köche können Ihnen genau sagen, welche Lebensmittel verwendet wurden und bieten Ihnen gerne Alternativen an.