



Bleibende Erinnerungen an unvergessliche Momente

Nehmen Sie Platz in unserem „Esszimmer“ und fühlen Sie sich wie zu hause.
Unser Beruf ist unserer Berufung, unsere Berufung ist es, Ihnen und
ihren Gästen Stunden des Genusses und der Freude zu bereiten.

Einen Anlass, mit lieben Menschen ein Fest zu feiern, gibt es immer.
Ob Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Geschäftsessen,
Weihnachtsfeiern oder einfach nur so...

Seit nunmehr 25 Jahren stehen wir unseren Gästen von Anfang an mit
kompetenter und liebevoller Beratung zur Seite.

Gemeinsam planen wir Ihr ganz besonders Fest bis ins kleinste Detail und begleiten
Sie professionell und mit herzlicher Fürsorge durch Ihre Veranstaltung.
Entspannen Sie sich und genießen Sie die Zeit mit Ihren Lieben.

Gehen Sie auf historische und kulinarische Entdeckungsreise
durch das 350 Jahre alte Reetdachhäuschen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Herzlichste Grüße,

Clemens und Michaela Faber

Die Geschichte der Rellinger Reetdachkate

Mehr als 350 Jahre hat unsere „kleine Butze“ auf dem Buckel und unglaublich, wie vielen Menschen sie in dieser Zeit wohl ein Zuhause gewesen ist.

Seit mehr als 25 Jahren ist sie ein liebgewonnener Teil unseres Lebens und auch nach dieser langen Zeit erfüllt es uns immer noch mit Freude, am Morgen das Haus zu betreten und die wundervolle Atmosphäre genießen zu dürfen.

Es gibt nicht sehr viel Geschriebenes aus der Vergangenheit, aber das Wenige – größtenteils aus den Kirchenbüchern der Rellinger Kirche und aus Erzählungen der „Altrellinger“ – möchten wir gerne an Sie weitergeben.

1668 wurde das heutige „Gesellschaftshaus“ von Johann Ostermann für seine älteste Tochter Elisabeth erbaut. Elisabeth war die Erstgeborene, jedoch ging der große Hof, der damals neben dem Gesellschaftshaus stand an den zweitgeborenen Sohn und somit wurde mit dem Bau der „Butze“ ein Heim für Elisabeth geschaffen.

Bis 1706 bleibt es im Besitz der Erbauerfamilie.

Von 1706 – 1778 ist Familie Timm Bewohner des Häuschens.

1778 von Hinrich Wilhelm Kröger gekauft, vererbt er die Kate 1798 seinem Sohn Johann.

Wer in den Jahren 1829 – 1920 in dem Haus wohnte, ist leider bis heute nicht zu rekonstruieren.

Frau Essensohn war lange Zeit im Besitz der „Butze“, verkaufte dort selbstgemachtes Eis und betrieb einen Kostümverleih. Neben dem Gesellschaftshaus befand sich das Ballhaus „Nönnchen“ und hier wurden, wie für die damalige Zeit üblich, rauschende Tanzbälle veranstaltet.

Anfang der 70er Jahre bewahrt der Rellinger Willem Kähler das Haus vor dem Abriss und eröffnet ein Antiquitätengeschäft. 1982 erwarb das Ehepaar Junecke das Haus von Willem und renovierte es unter Berücksichtigung aller denkmalschützerischen Auflagen.

Die Idee, aus dem Haus ein Wohnhaus werden zu lassen, wurde rasch verworfen. Bereits 1983 wurde das erste Fest in „Junecke's kleinem Gesellschaftshaus“ gefeiert.

1997 ging dann unser Traum in Erfüllung!

Schon Jahre zuvor hatten wir uns in die kleine Reetdachkate verliebt und hätten sie gerne erworben.

Damals befanden wir aber, dass es für den Schritt in die Selbstständigkeit noch zu früh war und wir noch einige Erfahrungen sammeln mussten und natürlich auch wollten.

Dann aber, im Januar 1997, nach sieben Jahren Wanderschaft durch die Sternegastronomie in Deutschland und der Schweiz, erfüllte sich unser Traum. Die „Butze“ wollte neue Besitzer und wählte uns aus.

Mit viel Herzblut schützen wir seitdem das unter Denkmalschutz stehende Gebäude. Stetes Engagement, viel Herzblut und die Liebe zu dem alten Haus haben es zu einem Schmuckstück mit Museumscharakter werden lassen.

Heute werden Veranstaltungen aller Art im „Kleinen Gesellschaftshaus“ ausgeführt. Außerdem nutzen mittlerweile viele Brautleute die Möglichkeit, sich in unseren Räumen von den Rellinger Standesbeamtinnen trauen zu lassen.

Wir hoffen, dass wir noch viele, viele Jahre Gastgeber in unserer „Butze“ sein dürfen und laden Sie herzlich zu einer unverbindlichen Hausbesichtigung ein...



Wissenswertes

Wann können Sie feiern?

Es gibt keinen festen Ruhetag, das heißt, Sie können feiern wann immer Sie wollen!
Während der Woche richten wir uns gerne nach Ihren Zeitwünschen.
Am **Freitag, Samstag und Sonntag** haben wir feste Veranstaltungszeiten,
da an diesen Tagen in der Regel zwei Feiern stattfinden.

Mittagsveranstaltung
11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Abendveranstaltung
18.30 Uhr bis 00.30 Uhr
Verlängerung max. 01.30 EUR 180,00

Selbstverständlich können Sie - insbesondere bei Hochzeiten und Partys - auch länger feiern (max. 01.30 Uhr)
Zudem wird bei Hochzeiten oftmals ein Beginn schon am Nachmittag gewünscht. Sprechen Sie uns gerne an,
nach persönlicher Absprache finden wir gemeinsam eine akzeptable Berechnung der „Doppelbelegung“.
Planen Sie eine Veranstaltungen mit nur kurzer Dauer (z. B. einen Empfang und Trauerfeiern) fragen Sie gerne nach
unseren Sonderkonditionen – unter der Woche sind oftmals noch kurzfristig Termine frei.

Mit welchen Kosten sollten Sie bei einer Veranstaltung rechnen?

Neben einer Einzelabrechnung bieten wir Ihnen auch Rundumsorglos - Pauschalen an!

Sollten Sie den Mindestumsatz für Speisen und Getränken nicht erreichen, erlauben wir uns die Differenz als zusätzliche Raumkosten in Rechnung zu stellen!

Mindestumsatz Speisen und Getränke am Mittag

Montag - Donnerstag EUR 2 000,00 zzgl. Raumkosten
Freitag, Samstag & Sonntag EUR 3 000,00 zzgl. Raumkosten

Mindestumsatz Speisen und Getränke am Abend

Sonntag bis Donnerstag EUR 2 200,00 zzgl. Raumkosten
Freitag & Samstag EUR 3 400,00 zzgl. Raumkosten

Raumkosten

pauschal bis 20 - 27 vollzahlende Gäste EUR 400,00 ab 28 Personen EUR 14,00 pro Person

Darin enthalten:

- Exclusive Nutzung des Hauses (mittags 11.00 Uhr – 17.00 Uhr /abends 18.30 – 00.30 Uhr)
- Geschmackvolles Eindecken der Tische mit hochwertiger weißer Tischwäsche sowie weißen Stoffservietten
- Kerzen (Tische und Raum)
- Saisonale Tisch- und Raumfloristik und ggf. Büffetfloristik
Die Floristik berechnen wir anteilig und bitten daher um Verständnis, dass diese nach ihrer Veranstaltung im Haus bleibt. Bitte geben Sie mindestens drei Tage vor ihrer Feier Nachricht, ob Sie die **Tischfloristik** mitnehmen möchten. In diesem Fall stellen wir die Gesamtkosten pro Tisch in Rechnung. Besondere Blumenwünsche oder aufwendige Tischfloristik berücksichtigen wir gerne. Mit der Bitte um Verständnis, dass evtl. Mehrkosten berechnet werden.
- Menükarten (Tisch bis 8 Personen = 1 Karte / Tisch bis 14 Personen = 2 Karten)
- Erstellen der Sitzordnung (tischweise im Bilderrahmen) **Platzkarten berechnen wir pro Karte mit EUR 1,00**
- Nutzung der Terrasse im Sommer (Aufbau, Tischwäsche, Tischdekoration) / Kaminbefuerung im Winter)
- Nutzung unserer Musikanlage für die Hintergrundmusik bzw. Nutzung mit ihrem Laptop o.ä.
- Beamer- und Leinwandnutzung - wenn gewünscht
- liebevolle Begleitung und Betreuung durch unseren aufmerksamen Service während ihres Festes
- Organisationskosten (Absprache, Telefonate, Angebotserstellung)

Sind noch andere Gäste im Haus?

Das Haus steht Ihnen in der Regel ab 28 Personen exklusiv zur Verfügung. Selbstverständlich öffnen wir auch für einen kleineren Personenkreis – bitte nehmen Sie aber die Konditionen für den Mindestumsatz an Speisen und Getränken zur Kenntnis.

Wie viele Personen haben Platz und gibt es einen Außenbereich?

Sommer 15. Mai – 15. September

Winter 15. September – 15. Mai

Selbstverständlich richten wir uns spontan nach der aktuellen Wetterlage.

Gesetztes Essen	Winter 54 Personen	Sommer 54 Personen
Stehempfang	Winter 60 Personen	Sommer 80 Personen
Party	Winter 60 Personen	Sommer 60 Personen

Und „Ja“ es gibt einen herrlichen Bauerngarten mit Sonnenterrasse, Seerosenteich.

Bei größeren Festlichkeiten steht Ihnen der neu errichtete *faber's* hof zur Verfügung

Können Sie zum Tanz bitten?

Wir bitten darum! Je nach Art ihres Festes müssen aber ggf. max. 2 Tische nach dem Menü aufgelöst werden. Dies dauert nur einen kurzen Moment und es stehen ihren Gästen weiterhin Sitzmöglichkeiten zur Verfügung. Sollten Sie keinen DJ buchen wollen, steht Ihnen unsere Hausanlage kostenfrei zur Verfügung – für Musik müssen Sie allerdings selbst sorgen – wir beraten Sie aber selbstverständlich gerne.

Sie möchten lieber Zuhause oder in einer anderen Räumlichkeit feiern?

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten auch bei Ihnen zu Hause oder in einer anderen Location aus.

Gerne lassen wir Ihnen Informationen zukommen - wunderbare Locations im Übrigen auch...!

Sie möchten alles aus einer Hand haben?

Nach nun 25 Jahren „Feierei“ haben wir eine große Auswahl an kompetenten und zuverlässigen Künstlern, DJ's, Fotografen, Floristen, etc. – sprechen Sie uns gerne an.

Der faber's hof (3 Minuten vom Kleinen Gesellschaftshaus entfernt)

...steht ebenfalls für Feiern, Konzerte, Hausmessen, Vernissagen, Märkte, Workshops und Tagungen zur Verfügung...!

„Rundum Sorglos Feiern“

...neben einer Einzelabrechnung bieten wir Ihnen auch gerne eine Pauschale an!

Hauscocktail mit und ohne Alkohol, Prosecco

**

Menü oder Büffet mit saisonalen und frischen Produkten
individuell mit Ihnen ausgesucht und mit Liebe und Leidenschaft gekocht

**

Ausgewählter Weiß- und Rotwein

**

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, verschiedene Biersorten
Kaffee und Tee vom Büffet

Mittagsveranstaltung 11.00 Uhr – 17.00 Uhr

4 - gängiges Menü oder Büffet ab EUR 70,00

Getränkepauschale mittags EUR 40,00

zzgl. Raumkosten

Abendveranstaltung 18.30 Uhr – 00.30 Uhr

4 - gängiges Menü oder Büffet ab EUR 70,00

Getränkepauschale abends ab EUR 45,00

zzgl. Raumkosten

Nach 6stündiger Veranstaltungszeit am Abend erlauben wir uns, für eine mögliche Verlängerungsstunde eine Servicepauschale in Höhe von EUR 180,00 zu berechnen.
Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir Ihnen das Haus am Abend bis maximal 01.30 Uhr zur Verfügung stellen.

Kinder und Jugendliche werden selbstverständlich gesondert berechnet!

Kleine Appetitanreger zum Apéritif sowie Longdrinks und Spirituosen bieten wir gerne an.

Pauschalbeispiel 11.00 Uhr – 17.00 Uhr

4 Gang Menü	ab	EUR 70,00
Getränkepauschale		
Aperitif (Prosecco, Hauscocktail)		
Weiß- & Rotwein		
Bier, Softgetränke		
Säfte, Mineralwasser		
Kaffee		EUR 40,00
Speisen und Getränke		<hr/> EUR 110,00

zzgl. Raumkosten nach Personenzahl

Pauschalbeispiel 18.30 Uhr – 00.30 Uhr

4 Gang Menü	ab	EUR 70,00
Getränkepauschale		
Aperitif (Prosecco, Hauscocktail)		
Weiß- & Rotwein		
Bier, Softgetränke		
Säfte, Mineralwasser		
Kaffee		EUR 45,00
Speisen und Getränke		<hr/> EUR 115,00

zzgl. Raumkosten nach Personenzahl

Beispielmenü....

Menü 1

Lachs-Forellentatar

Kräutersalat

**

Petersilienwurzelsüppchen

**

Keule von der Bauernente

Sommergemüse

Kartoffelplätzchen

Barolojus

**

Grießflammerie mit saisonalen Früchten

EUR 70,00

Menü 2

Carpaccio vom Holsteiner Jungstier

Parmesan und Rucola

**

Spargelcrèmesüppchen

**

Filet vom Wildlachs

Kartoffelstampf

Brokkoli

beurre blanc

**

Crème brûlée | Erdbeersorbet

EUR 75,00

Menü 3

Lachscarpaccio

Wasabi und Rote Bete

**

Krabbensüppchen

**

Kabeljau im Seranomantel

Kartoffel - Kohlrabiragout

Kurstentiersauce

**

Pralinenmousse | Amarettokirschen

EUR 78,00

Menü 4

Hausgeräucherter Wildlachs mit frischem Meerrettich und Roter Beete

**

Kerbelschaumsüppchen

**

Filet vom Holsteiner Galloway

Gartengemüse

Gratin und Stroh von der Heidekartoffel

Barolojus

**

Panna cotta mit Erdbeeren

EUR 78,00

Menü 5

Riesengarnele

Fenchel-Mangosalat

**

Bärlauchsüppchen

**

Geschmortes Kalbsbäckchen

Kartoffelkuchen

glasierte Karotten

Barolojus

**

Erdbeer-Rhababerkompott

Buttermilcheis

EUR 80,00

Menü 6

Steinbeißer und Garnele im Knusperteig

Milde Chilisauce

**

Kokos-Karottensüppchen

**

Entrecôte im Ganzen gebraten

Kartoffelgratin

Grüne Bohnen

Sauce Bernaise

**

Mousse au chocolat

Erdbeeren

EUR 85,00

Nun ist ihre Kreativität gefragt...

Auf den folgenden Seite haben wir für Sie unser Speisenangebot aufgeführt und hoffen sehr, dass Ihnen schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammen laufen wird.

Erwähnen möchten wir an dieser Stelle, dass die Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten, Nachhaltigkeit und fairer Handel für uns bereits seit 25 Jahren eine Selbstverständlichkeit ist. Daher behalten wir uns, insbesondere bei Früchten und Gemüse, Änderungen bei den aufgeführten Speisen und Menüs vor.

In einem persönlichen Gespräch werden wir gemeinsam **Ihr** spezielles Menü auswählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche und werden Sie auch nach „Sonderessern“ fragen. Ob Veganer, Vegetarier, Allergiker... – wir finden das passende Gericht!

Auch die „Lütten“ kommen natürlich nicht zu kurz.

Sollten Sie eine Speise wünschen, die nicht auf unserer Karte steht, sprechen Sie uns bitte an!

Und wenn Sie gar nicht wissen, was Sie Ihren Gästen anbieten sollen, vertrauen Sie einfach unserer langjährigen Erfahrung und lassen sich von uns in einem persönlichen Gespräch beraten.

Da wir ganz allein für Sie die Speisen einkaufen und vorbereiten bitten wir Sie, uns vier Tage vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl bekannt zu geben.

Nach Auswahl und Anzahl der einzelnen Gänge werden die Preise angepasst. Nach unserem Gespräch lassen wir Ihnen dann ein detailliertes Angebot zukommen.

Nicht unerwähnt lassen möchten wir, dass die von uns zubereiteten Speisen ausschließlich aus frischen Lebensmitteln hergestellt werden und wir keinerlei Fertigprodukte, Pülverchen für Saucen, Suppen, Desserts, Eis oder sonstige unsinnige Beigaben verwenden. Alle Speisen werden von uns in bester Handwerkstradition hier im Haus frisch für Sie zubereitet.

Trotzdem müssen wir erwähnen, dass in einigen unseren Speisen und Getränke Spuren folgender **Allergene enthalten sein können:**

glutenhaltige Getreide, Eier, Fische, Nüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen sowie Muscheln

Vorspeisen

Von der Weide

Carpaccio vom Holsteiner Jungstier
Parmesan und Rucola

**

Tranchen vom gesottenen Kalbstafelspitz
Geriebener Meerrettich

Feines aus dem Meer

Mildgeräucherte Wildlachstranche
Spargelmousse

**

Avocadocrème und Büsumer Krabben
Knusperspeck

**

Tatar von geräucherter Forelle und Wildlachs
Pumpnickel mit Roter Bete

**

Rosa gebratener Thunfisch
Sobanudeln mit Sojasauce

**

Riesengarnele
Mango Fenchel Salat

**

Steinbeißer und Riesengarnele
im Knuspermantel mit mildem Chilischäum

**

Gebratene Jacobsmuschel
Kartoffel-Gurkensalat

**

Halber bretonischer Hummer
mit leichter Butter von der Amalfi - Zitrone und Nüsschensalat

Vegetarisch

Gebackener Schafskäse
Kräutersalat und Rote Beete Chutney

**

Ziegenkäse mit Akazienhonig gratiniert
Blattsalat, pochierte Birne und geröstete Walnüsse

Vegan

Rote Beete und Avocado mit Orangenfilets

**

Gedünsteter Sellerie mit Feldsalat



Suppe

Schaumiges Crèmesüppchen

Paprika mit Croûtons

**

Rote Bete mit Holsteiner Apfel

**

Kerbel

**

Heidekartoffel mit Selleriechips

**

Petersilie

**

Spargel

**

Karotte mit Kokosnuss und Ingwer

**

Bärlauch

Essenz oder Consommé

Charolais Rind mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle

**

Strauchtomate mit Basilikum-Ricotta Ravioli

**

Rosa Champignon

Meeressuppen

Faber's Bouillabaisse mit
Crôutons und Sauce Rouille

**

Hummersüppchen

Zwischengericht oder Warme Vorspeise

Hummer Termidor

Wildreis und Safranschaum

**

Jacobsmuschel

Gemüsebulgur mit Vanille beurre blanc

**

Gebratene Lachsforelle

Karotten-Kartoffelstampf

**

Tiger Prawn

Ragout von gelber und roter Paprika

**

Crémiges Champagner – Risotto

schwarzem Trüffel

**

Sautierte Pfifferlinge

Mini Semmelknödel

**

Maultaschen

Ricotta und Blattspinat



Sorbets

Orange, Ananas, Mango, Pfirsich, Fliederbeer, Buttermilch, Helbing Kümmel...

Hauptgänge



Rind und Kalb

Filet vom Charolais Rind
Sommergemüse | Gratin und Stroh von der Heidekartoffeln
Barolojus
**

Entrecôte im Ganzen gebraten
Weißer Heidespargel | gratinierte Kartoffeln
Sauce Bernaise | Barolojus
**

Geschmortes Kalbsbäckchen
Zuckerkarotten | Kartoffelkuchen
Thymianjus
**

Faber's Schmorbraten (sous vide) vom Charolais Rind
Sommergemüse | Ofenkartoffel
Barolojus
**

Gesottener Kalbstafelspitz
Bouillongemüse
Meerrettichsauce

Lamm

Carré vom Salzgraslamm mit Aromaten
auf grünen Bohnen mit gratinierten Kartoffeln
Rosmarinjus
**

Piccata vom Salzgraslamm
Kartofel-Karottenragout
Rosmarinjus
**

Geschmorte Haxe vom Salzgraslamm
Grüne Bohnen | Ofenkartoffel
Rosmarinjus

Hauptgänge



Geflügel

Keule von der Bauernente
Sommergemüse | Kartoffelplätzchen
Barolojus
**

Rosa gebratenes Brüstchen von der Barbarie Ente
auf Anisfenchel mit Rosinenpolenta
**

Suprême von der Maispoularde
Glasierte Zuckerkarotten | Kartoffelgnocchi

Wild

Carré vom Hirschkalb unter der Aromatenkruste
Kohlrabi | Spätzle
Rotweinbirne, Preiselbeeren
Barolojus
**

Deutsches Kaninchen „sous vide“
Zuckerkarotten mit Bandnudeln
Cognacrahmsauce

Fisch

Steinbutt aus dem Sud
Gemüse á la nagé und Kartoffelperlen
Pommery-Senfsauce
**

Gebratenes Filet vom Zander
Champagnerkraut mit Heidekartoffel
beurre blanc

**
Wildlachstranche
Spargel | Kartoffeln
Sauce Hollandaise

Desserts

Mousse & Parfaits

Mousse au chocolat
Karamellierter Pfirsich
**
Topfenmousse
Rhabarber-Erdbeerkompott
**
Mohnmousse
Knubberskirschen
**
Erdbeerparfait
Weiße Schokolade
**
Nussparfait
Mirabellenragout



Allerlei Süßes

Panna cotta
Mangoconfit
**
Crème brûlée
Fliederbeersorbet
**
Topfenknödel
Erdbeer-Rhabarberkompott
**
Tirami Su
Cassiskirschen

Faber's Dessertvariation
Mousse | Sorbet | Frucht

Dessertbuffet

EUR 16,00

Zum Beispiel:
Hausgemachtes Vanilleeis
Zwetschgenröster
Mousse au chocolat
Crème brûlée

Optional
Käseauswahl mit Weintrauben

Büffet

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir Büffets erst **ab 30 Erwachsenen** anbieten!
Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einer Personenanzahl von unter 30 Gästen
einen Aufschlag von 15 % erheben.

Köstlichkeiten aus Italien

Suppe (am Tisch serviert)

Süppchen von der Strauchtomate | Basilikum

Vorspeisen

Carpaccio vom Charolais Rind mit Parmesan und Rucola
Vitello tonnato mit Apfelkapern

Gebratene Rosmaringarnelen
Salat vom Pulpo mit frischen Kräutern
Fischfilets mit Olivencréme
Geräucherter Wildlachs

Auberginen mit Frischkäse gefüllt
Geschmorte Zucchini mit getrockneten Tomaten
Paprikastreifen aus dem Ofen
Gebratene Waldpilze
Strauchtomate mit Büffelmozzarella

Hauptgang

Faber's Brasato in Barolo
Sous vide gegarter zartester Rinderbraten
Gemüse und Kartoffeln mit Rosmarin

Dessert

Hausgemachtes Vanilleeis
Tirami Su
Erdbeeren
Karamellorangen

Käseauswahl vom Holzbrett

EUR 75,00

Wir verzichten auf einen Fischhauptgang, da die Erfahrung gezeigt hat,
dass die Gäste Fleisch bevorzugen.
Stattdessen bieten wir mehrere „Meerestier“ Vorspeisen an!

Büffet

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir Büffets erst **ab 30 Erwachsenen** anbieten!
Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einer Personenanzahl von unter 30 Gästen einen Aufschlag von 15 % erheben.

Köstlichkeiten aus dem Norden

Suppe (am Tisch serviert)

Kürbissüppchen mit Crôtons

Vorspeisen

Roastbeef vom Friesisch Ochs
Buchengeräucherte Bauernentenbrust mit Linsen

Büsumer Krabben
Gebratene Steinbeißerfilets im Kräutermantel
In Helbing Kümmel gebeizter Wildlachs mit Rapshonig
Tatar vom Glückstädter Matjes mit Apfel

Zuckerkarotten mit Petersilie
Salat von weiße Bohnen mit Croûtons
Marinierte Rote Paprika
Gurkenrahmsalat
Tomaten mit Schafskäse

Hauptgang

Lamm aus Friesland
Sous vide gegarte Lammhaxe
Sommergemüse und Kartoffeln mit Rosmarin

Dessert

Hausgemachtes Sauerrahmeis
Grießflammerie
Rhabarberkompott mit Vanillesauce
Erdbeeren

Käseauswahl vom Holzbrett

EUR 75,00

Wir verzichten auf einen Fischhauptgang, da die Erfahrung gezeigt hat, dass die Gäste Fleisch bevorzugen.
Stattdessen bieten wir mehrere „Meerestier“ Vorspeisen an!

Büffet

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir Büffets erst **ab 30 Erwachsenen** anbieten!
Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einer Personenanzahl von unter 30 Gästen einen Aufschlag von 15 % erheben.

Köstlichkeiten aus Frankreich

Suppe (am Tisch serviert)

Consommé double mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle

Vorspeisen

Kalbstafelspitz | Petersilienpesto
Kleine Rinderfilets | Schalottenconfit

Jacobsmuschel auf Rote Bete
Bretonischer Hummer mit Butter von der Amalfizitrone
Austern natur und überbacken
Warmgeräucherter Wildlachs mit cremigem Meerrettich

Marinierte Blumenkohlröschen
Strauchtomate mit Schafskäse und Pestocrème
Sautierte Pfifferlinge mit zartem Räucherspeck
Zuckerschoten mit geröstetem Sesam
Avocado und Rote Beete

Hauptgang

Ragout vom Milchkalb
mit handgeschabten Spätzle und glasierten Zuckerkarotten

Dessert

Crème brûlée
Mousse au chocolat von der Valrhona
Salat von exotischen
Sorbet nach Wahl

Käseauswahl vom Holzbrett

EUR 86,00

Wir verzichten auf einen Fischhauptgang, da die Erfahrung gezeigt hat,
dass die Gäste Fleisch bevorzugen.
Stattdessen bieten wir mehrere „Meerestier“ Vorspeisen an!

Barbecue

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass das Barbecue erst ab **40 Erwachsenen** anbieten!

Sniffet

Gurkenrahmsalat
Rucola mit Ziegenkäse und Pinienkernen
Geschmorte Zucchini
Paprikastreifen aus dem Ofen
Zuckerkarotten mit Petersilie
Strauchtomate mit eingelegtem Käse
Salat von weißen Bohnen mit Chorizo
Marinierte Waldpilze

Live Cooking am Grill

Entrecôte vom Charolais Rind
Chorizo, Merguez (Wurstspezialitäten)
Mariniertes Hähnchen
Lachssteak
Schafskäsepäckchen
Riesengarnelen (zzgl. EUR 4,00 pro Person)

dazu:

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Hausgemachte Beigaben

Tomatenketchup (mild und feurig), Senf (leider nicht hausgemacht,)
Mango Curry Chutney
Süß-Saures Dip
Sour crème
Café de Paris (pikant gewürzte Butter)

Dessert und Käse

Mousse von der dunklen Valrohna
Crème brûlée
Vanilleeis
Sommerfrüchte
Käse mit Weintrauben , Hausbrot

EUR 72,00

Getränkemenu

Alkoholfreie Getränke

Magnus Gourmet Quelle	0,7 l	EUR	7,00
Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	EUR	3,30
verschiedene Fruchtsäfte	0,25 l	EUR	3,50

Bier

Königs-Pilsener	0,33 l	EUR	3,00
Jever fun,	0,33 l	EUR	3,00
Weizen mit und ohne Alkohol	0,33 l	EUR	3,00
Bier vom Fass	Mindestabnahme 20 l	EUR	180,00

Apéritif

Hauscocktail mit und ohne Alkohol	0,15 l	EUR	8,50
Prosecco Marca Trevigiana Frizzante	0,15 l	EUR	8,50
Secco rosé Mathias Gaul	0,15 l	EUR	8,00
Crémant rosé Bouvet	0,15 l	EUR	9,50
Champagner Lanson brut	0,75 l	EUR	95,00
Longdrink	0,2 l	EUR	7,50

Digestif

Malteser, Linie	2 cl	EUR	3,00
Kräuterliköre	2 cl	EUR	3,50
Obstbrände	2 cl	EUR	4,50
Grappa	2 cl	EUR	4,50
Cognac, Calvados 2 cl		EUR	4,50

Warme Getränke

Wir bieten keine Kaffeespezialitäten an.

Dafür liegt der Duft von frisch gebrühtem Kaffee in der Luft. Diesen bieten wir in der Regel mit einem „Pott“ aufgeschäumter Milch und einem hausgekochten Sirup

Kanne Kaffee (ca. 8 Tassen)		EUR	28,00
Tee		EUR	3,00
Petit fours zum Kaffee	Stck.	EUR	2,50
Gebäck aus dem Pinneberger Keksbackstübchen	500 gr.	EUR	20,00
Hausgebackener Blechkuchen - noch warm aus dem Ofen – Blech (ausreichend) für 28 Personen		EUR	70,00

Weißwein

Pfalz

Riesling terrain calcaire

Matthias Gaul

Vom Kalkboden verwöhnt kokettiert dieser Riesling mit intensiver Frucht und einem filigranen Säurespiel. Sein feiner Duft nach Pfirsich und Zitrusfrüchten machen Lust auf mehr

0,75 l

EUR 27,50

Pfalz

Grauburgunder

Matthias Gaul

Jugendlich und unkompliziert. In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen Würze. Sehr charmant und unwiderstehlich

0,75 l

EUR 29,80

Pfalz

Pas de Deux blanc

Matthias Gaul

Die Cuvee zwischen Weißburgunder und Chardonnay überrascht mit cremiger Fülle und erinnert am Gaumen an Honigmelone, Grapefruit, Birne und feine Vanillenoten

0,75 l

EUR 29,80

Rheinhessen

Weissburgunder

Christian Steitz

Er verführt den Gaumen mit Aromen frischer Ananas und grünen Äpfeln, leicht und verspielt kommt er daher mit einer leichten Restsüße

0,75 l

EUR 29,20

Rheinhessen

Silvaner

Christian Steitz

Knackig trocken und trotzdem weich und fruchtig, dieser Silvaner macht Freude am Tisch zu allen leichten Gerichten

0,75 l

EUR 26,80

Weißwein

Italien

Grillo Sicilia IGT

Angelo

Leuchtendes Gelb im Glas, feine Nuancen eines tropischen Fruchtkorbs, im Geschmack nach Ananas und Melone, fein strukturiert

0,75 l

EUR 23,80

Frankreich

Sauvignon Blanc

Joseph Castan

Seine Aromatik überzeugt durch Zitrus- und exotischem Fruchtkorb, dezente grüne Chili- und Grasnoten ergänzen das Gesamtbild

0,75 l

EUR 22,50

Frankreich

Chablis

Domain de la Cornasse

100% Chardonnay mit Frische und Cremigkeit, Aromen von reifen Äpfeln. Ideal zu Fischgerichten

0,75 l

EUR 38,20

Südafrika

Chenin Blanc Südafrika

Cape Bridge

Cape Bridge- Geschmack nach rosa Grapefruit und Stachelbeere, sehr erfrischend mit einer feinen Säurestruktur

0,75 l

EUR 26,50

Neuseeland

Sauvignon Blanc Stoneburn

Hunters

In der Nase kitzelt er uns mit Aromen von grüner Paprika und frisch gemähter Wiese. Im Geschmack überzeugt er mit reifen exotischen Früchten

0,75 l

EUR 39,50

Roséwein

Pfalz

Rose

Matthias Gaul

Die Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder, Schwarzriesling tanzen hier miteinander und bringen volle Eleganz mit einer herrlichen Frische

0,75 l

EUR 27,80

Rotwein

Pfalz

Dornfelder t`c terrain calaire

Matthias Gaul

Fruchtig und elegant. Seine besondere Note verdankt er einem kleinen Anteil Merlot und dem Kalkboden auf seine Reben heranwachsen.

0,75 l

EUR 25,80

Pfalz

Spätburgunder t`c

Matthias Gaul

Fein und Edel für sinnlichten Genuss. Er duftet nach Johannisbeeren und Schwarzkirschen. Weiche Tannine und eine zarte Würze verleihen ihm Persönlichkeit.

0,75 l

EUR 31,80

Pfalz

Pas de Deux

Matthias Gaul

Ein verführerischer Tanz zwischen Cabernet Sauvignon und Dornfelder. Kraftvoll, samtig und fruchtig mit ausgewogenem Tannin.

0,75 l

EUR 30,90

Württemberg

Trollinger & Lemberger

Weingut Escher

Mit einer zarten Würze und viel Struktur überzeugt er, im Glas duftet sein Bukett nach süßen Kirschen und dunklen Beeren, ideal zu Wild - und Lammgerichten – sehr leicht – optimal für den Mittag

0,75 l

EUR 25,60

Frankreich

Syrah

Joseph Castan

Der granatfarbig, typisch violett schimmernde Syrah besticht durch seine berauschende Nase, rote und schwarze Beeren verbinden sich mit würzigen Zimt und Weihrauchnoten.

0,75 l

EUR 25,40

Frankreich

Merlot

Joseph Castan

Aromen von Himbeeren und Erdbeeren mit kräutrigen Noten von Rosmarin, der runde Geschmack im Finale und geschmolzenen Taninen begleiten elegant.

0,75 l

EUR 22,30

Rotwein

Italien

Nero d'Avola Sicilia IGT

Mannara

Im Duft zeigt er feine Würze gepaart mit Anklängen von dunklen Waldbeeren, sehr vollmundig mit reiner reifen Herbe

0,75 l EUR 27,80

Italien/ Abruzzan

Montepulciano d'Abruzzo

La Puima

Trocken, würzig, warm, ausdrucksvoll, ein Wein von Körper und Fülle, dezente Kirsche, leichte Vanillearomen.

0,75 l EUR 23,20

Italien

Chianti Classico

Le Cinciole

Einer der besten Chiantis aus der Toskana, überzeugt durch seine dunklen süßen Früchte und florale Aromen

0,75 l EUR 62,50

Südafrika

Cabernet Sauvignon

De Meys

Dunkle süße Kirschen in der Nase und im Geschmack, temperamentvoll und kräftig verwöhnt von der Sonne Südafrikas

0,75 l EUR 31,00

Chile

Carmenere Privat Reserve Chile

Vina el Aromo

Traditionelle Rebsorte aus Chile mit sehr feinwürzigem Charakter, Anklängen von Veilchen und Pflaume, sehr dicht mit leichten Nuancen von Vanille.

0,75 l EUR 34,20

Australien

Shiraz Milton Park Australien

Thorn Clarke

Ein trockener würziger Rotwein mit Anklängen von Johannisbeere und Kirschen, angebaut in amerikanischen Eichenfässern

0,75 l EUR 30,20

Wir behalten uns Änderungen bei den Jahrgängen vor!
Im persönlichen Gespräch werden wir Ihnen die jeweiligen
Jahrgänge selbstverständlich bekannt geben.