



MENÜS & BÜFFETS 2022

für Ihre Festlichkeit



Liebe Gäste,

wir freuen uns über das Interesse, Ihre Festlichkeit in unserem Haus auszurichten.

Sie finden hier eine Auswahl an Vorschläge & Anregungen für Ihr individuelles Essen, das wir in einem persönlichen Gespräch nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Daniela Dettling & Maïke Mohr

sind Ihre persönlichen Ansprechpartner
und beraten Sie gerne rund um Ihre Feier.

Rufen Sie einfach an unter 04122 / 9871-0
oder schreiben an info@haselauer-landhaus.de.



Unsere Familien & das ganze Team des Haselauer Landhauses freuen sich schon heute Ihren Gästen und natürlich vor allem Ihnen schöne und genussreiche Stunden in festlichem Rahmen zu bereiten.

Ihre Gastgeberfamilien Lienau, Dettling & Mohr





MENÜ - VORSCHLÄGE

Menü 1

Holsteiner Hochzeitssuppe
mit Einlage



Geflügelragout
an einer Königinpastete



Rind-, Puten- & Burgunderbraten
mit Burgundersauce,
Speckbohnen und Blumenkohl,
Salzkartoffeln und Kroketten



Vanilleeiscreme
mit heißen Kirschen

3-Gang (ohne Zwischengang) - 32 €
4-Gang - 39 €

ab 21 Pers. 3 € Rabatt

Menü 2

Räucherlachs
mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand



Karotten-Ingwer Cappuccino
- serviert im Glas –
mit Zitronengras-schaum



Medaillons von Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln & Champignons,
Burgundersauce, Sauce Béarnaise,
Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen im
Speckmantel, Salzkartoffeln & Kroketten



Bayrisch Creme
mit Himbeermark

3-Gang (ohne Vorspeise) - 39 €
4-Gang - 46 €

ab 21 Pers. 3 € Rabatt

Vegetarische Alternativen

bunter Salat
mit Gemüse-Antipasti



Tomatencremesuppe
mit Kräutercroutons



Emmer-Risotto
mit geschmorten Pilzen
und Parmesan





Menü Frühling & Sommer

gebratene Garnelen am Spieß
auf Blattsalat mit Himbeervinaigrette



Klare Tomatensuppe
mit Tomatenconccassée und Grießklößchen



Kalbsrückensteak mit Ratatouillekruste
Thymiansauce, Schmorgemüse
und Kartoffelgratin



Mousse von weißer Schokolade
mit Waldfruchtkompott

3-Gang (ohne Vorspeise) - 36 €

4-Gang - 44 €

ab 21 Pers. 3 € Rabatt

Menü Herbst & Winter

Filet von der geräucherten Forelle
mit Sahnemeerrettich und Baguette



Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kernöl



Wildteller
Medaillons von Hirsch & Frischling, Rehkeulenbraten
mit geschmorten Champignons & Zwiebeln
Burgundersauce, Preiselbeeren
Apfelrotkohl & Rosenkohl, Salzkartoffeln & Kroketten



Walnusseis
mit Rotweinpflaumen

3-Gang (ohne Vorspeise) - 42 €

4-Gang – 49 €

ab 21 Pers. 3 € Rabatt



Unser besonderes Menü

Vorspeisen-Etagere

Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
Krabbensalat auf Löffel
Wildleberwurst auf Salzcracker
Kuh- & Ziegenkäse mit Chutney
Kartoffelrösti mit Räucherlachs
Melone mit Katenschinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Linsenbällchen mit Joghurdip
dazu eine Brotauswahl mit Butter



Oxtail claire

(klare Ochsenschwanzsuppe)
mit Chesterstange



Filet von Rind & Schwein im Ganzen gebraten

mit geschmorten Champignons & Zwiebeln
Burgundersauce & Sauce Bearnaise
Leipziger Allerlei & mediterranem Schmorgemüse
Kroketten & Salzkartoffeln



Dessertteller

Schokokuchen, Kirschsorbet &
Bayrisch Creme

3-Gang (ohne Vorspeise) - 44 €

3-Gang (ohne Suppe) - 52 €

4-Gang – 58 €

- ab 25 Personen -



BUFFETS

ab 30 Personen

Büffet 1:

Roastbeef & Sauerfleisch
mit Remouladensauce

Tomatensalat

Gurkensalat

Blattsalate der Saison
mit Dressing

Eierplatte

Räucherfischplatte
mit Makrele, Lachs und Forelle

Matjesfilets
mit verschiedenen Saucen

vom Schneidebrett:

Burgunder-Schinken
Bratensauce

Putenrollbraten

Prinzessbohnen

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Süßkartoffelgratin
mit Ziegenkäse und Blattspinat

Käsebrett

Brotauswahl und Butter

Bayrisch Creme
mit Himbeersauce

Vanilleiscreme
mit heißer Schokoladensauce

32,00 €

ab 50 Pers. 3 € Rabatt

Büffet 2:

Cantaloup-Melone
mit Katenschinken

Tomate - Mozzarella

mariniertes Gemüse & Oliven

Rucolasalat
mit Balsamico-Vinaigrette

Vitello Tonnato

vom Schneidebrett:
Schweinefilet
mit Kräutern mariniert

Kalbsrücken
mit Ratatouillekruste
Thymiansauce

Hähnchenbrust aus dem Ofen
mit Speck, Zwiebeln und Salbei

gebratene Scampi
in pikanter Sauce

Lachs-Zucchini-Spießchen

Prinzessbohnen

Schmorgemüse

Rosmarinkartoffeln

Emmer-Risotto

Polenta-Ecken

Käsebrett
Brotauswahl und Butter

Tiramisu

Obstplatte

Crème Brûlée

42,00 €

ab 50 Pers. 4 € Rabatt



Büffet 3:

einheitliche **Suppe nach Wahl**

- serviert am Tisch -



als Büffet:

Roastbeef warm & Krustenbraten

Bratensauce, Sauce Bearnaise

gebratenes Fischfilet

auf Tomaten-Zwiebelgemüse

drei verschiedene Gemüse nach Wahl

Salzkartoffeln, Kroketten & Kartoffelgratin

Süßkartoffelauflauf mit Spinat und Ziegenkäse



Dessertteller

Schokokuchen, Kirschsorbet & Bayrisch Creme

- serviert am Tisch -

42,00€

ab 50 Pers. 4 € Rabatt





Brunch-Büffet:

Frühstücksecke

Müsli, Cerealien & Trockenfrüchten
Marmeladen- & Honigauswahl
Aufschnitt und Käseplatte
Rührei, Speck und Würstchen
Brotauswahl und Butter
Filterkaffee und Orangensaft

Vorspeisen

Räucherfischplatte
mit Lachs, Forelle und Makrele
Matjesplatte mit verschiedenen Saucen
Roastbeef mit Remouladensauce
Tomate-Mozzarella
Eierplatte

Hauptgerichte

Mini-Schweineschnitzel
Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel
gebratene Fischfilets
Bratensauce
Bratkartoffeln & Salzkartoffeln
Blumenkohl, Bohnen & Schmorgemüse
Gnocchi auf Blattspinat
mit Käsesauce gratiniert

Desserts

Obstplatte
Bayrisch Crème mit Himbeermark

*Filterkaffee & Orangensaft bis Ende des
Desserts im Buffetpreis enthalten.*

34,00 €

Mitternachtssnack

Butterkuchen	3,00 €
Currywurst mit Baguettebrot	5,00 €
Gulaschsuppe mit Baguettebrot	5,00 €
Tomatensuppe mit Fleischklößchen	4,50 €
Käsebrett mit Baguettebrot	5,00 €



Getränkepauschale groß

ab Sektempfang (max. 9 Std.)

beinhaltet Sekt, Wein, Jever & Radeberger vom Fass

Mineralwasser, Softgetränke, Säfte, Kaffee & Tee

Standartspirituosen

46,00 €

Getränkepauschale klein

ab Sektempfang (max. 9 Std.)

beinhaltet Sekt, Wein, Jever & Radeberger vom Fass

Mineralwasser, Softgetränke, Säfte, Kaffee & Tee

34,00 €

Sonstiges

weiße Stuhlhussen (inkl. Auf- & Abbau und Reinigung)

7,00 €

Tellergeld für mitgebrachten Kuchen

2,00 €

Tellergeld für das Handling und Verzehr der Hochzeitstorte

2,50 €

Service ab 1 Uhr

pro begonnener Std. 150,00 €

Reinigungspauschale Konfettikanone, etc.

50,00 €

Wissenswertes

Alle angegebenen Preise gelten pro Person, enthalten die derzeit gültige gesetzliche Mehrwertsteuer, sowie die Bedienung.

Die Menüs bieten wir ab 12 Personen und die Buffets ab 30 Personen mit 5 Werktagen Vorbestellzeit an.

Diese Angebote sind unverbindlich, freibleibend und bedürfen einer Rückbestätigung. Vorbehaltlich Irrtümer.

Diese Preisliste behält bis zum Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit. (Stand Apr. 22)

Ab 01.00 Uhr ist die Musik, insbesondere der Bass, so anzupassen, dass davon keine Ruhestörung ausgeht.

Spätestens um 04.00 Uhr haben alle Gäste das Haus zu verlassen.

Notizen
