



Lieber Gast,

die folgenden Seiten sind Vorschläge und sollen als kleine Anregung dienen.

Selbstverständlich gehen wir auch gern auf Ihre ganz speziellen Wünsche ein und sind Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs nach Ihren Vorstellungen behilflich.

Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Gerichte saisonabhängig sind und somit zu bestimmten Zeiten nicht möglich sind.

Beachten Sie, dass es sich bei allen Speisen um unsere Menüvorschläge handelt und wir diese Speisen nicht auf der a la carte – Karte anbieten. Sollten Sie den Wunsch haben, mehrere Hauptgerichte zur Wahl anzubieten, wählen Sie bitte aus unserer a la carte Karte, welche jeden Monat erneuert wird. Ansonsten müssten wir alle Speisen der Personenanzahl vorrätig haben und Speisen, welche nicht gewählt werden, müssen wir bei Nichtverzehr in Rechnung stellen.

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	3
Canapés, Satays, Quiche...	4 - 5
Desserts/ Süß und fruchtig	5
Buffets	
Deutschland/Österreich	6
Italien	7
Frankreich	8
Spanien	9
USA	10
Schleswig – Holstein	11
Spargelbuffet	12
Vorspeisen	13
Suppen – Granités	14
Fischgerichte	15
Fleischgerichte	16
Wild aus eigener Jagd !	17
Vegetarisches	18
Dessert	19
Menü Hüttmann	20
Vegetarisches Menü	21
Wildmenüs	22

Kaffeepausen

Preis pro Person

Kaffeepause Basic

€ 7,00

Kaffee/ Tee und Mineralwasser, Auswahl an Gebäck

Kaffeepause Klassik

€ 12,00

Kaffee/ Tee und Mineralwasser, Auswahl an Gebäck und Kuchen,
Joghurtvariationen, Früchtearrangement

Fitness Pause

€ 16,00

Kaffee/ Tee und Mineralwasser, Fruchtspieße mit Joghurt-Dip,
Bircher Müsli, Müsliriegel

Schleswig Holstein Pause

€ 18,00

Kaffee/ Tee und Mineralwasser
kleiner Krabbencocktail, Matjeshappen

Canapés

Baguette, Toast oder Schwarzbrotsscheiben belegt mit

Zwiebelmett

Holsteiner Schinken mit Cornichons

ital. Salami

gekochter Schinken

€ 2,00 pro Stück

Räucherlachs

Gravedlachs

geräucherte Forelle

Camembert

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

€ 2,50 pro Stück

Flugentenbrust mit Ingwergemüse

Roastbeef

Krabbensalat

€ 3,20 pro Stück

Satays warm serviert

Putenspieße mit Thaimango

Schweinerücken mit Zwiebel

marinierte Geflügelspieße mit Erdnussdip

€ 3,50 pro Stück

Lammrücken mit Knoblauch und Frühlingszwiebel

Garnelenspieß mit Chilisauce

€ 5,00 pro Stück

Wir bitten um eine Mindestabnahme von 15 Stück pro Sorte

Alle unsere Gerichte werden handgefertigt und sind für Sie frisch zubereitet. Wir verarbeiten zum überwiegenden Teil frische Bio- und Freiland-Rohstoffe sowie Obst und Gemüse aus dem Umland

Cocktailbissen

Mundbissen

Backpflaumen im Speckmantel
wachsweiche Eier mit Kaviarcreme
Käsebällchen mit Schnittlauch, Mohn oder Nussmantel
Mini Mozzarella mit Kirschtomate und Basilikum
Grissinistange mit Parmaschinken € 2,00 pro Stück

Honigmelone mit Parmaschinken
kleine Kalbsboulette mit Wachtelspiegelei
Zucchiniring mit Lachstatar und Kaviar
neue Kartoffel mit Roquefortcreme und Schnittlauch € 3,00 pro Stück

Wir bitten um eine Mindestabnahme von 15 Stück pro Sorte

Wir bitten um eine Mindestabnahme von 15 Stück pro Sorte

Alle unsere Gerichte werden handgefertigt und sind für Sie frisch zubereitet.
Wir verarbeiten zum überwiegenden Teil frische Bio- und Freiland-Rohstoffe
sowie Obst und Gemüse aus dem Umland

Buffets

Deutschland / Österreich

klassisch und delikat

Vorspeisen

Krabbencocktail

Carpaccio von der Pommerschen Ochsenbrust mit Kapern-Meerrettich-Vinaigrette

Tiroler Schinkenspeck, Schwarzwälder- und Rosmarinsaft-Schinken

kleine Wiener Schnitzel

Salate

Auswahl an saisonalen Blattsalaten, Tomaten; Gurken, Paprika und Ei mit Vinaigrette

Nudelsalat

Kartoffel-Gurken-Salat

Matjes mit Hausfrauensauce

Suppe

Consommé vom Friesischen Rind

mit Maultaschen und Frühlingslauch

Hauptgerichte

Braten vom Saalower Kräuterschwein

mit Wurzelgemüse und Selleriepüree

Kabeljau

auf Rahmporree und Kerbelkartoffeln

Dessert

Sachertorte

Bayerische Creme mit frischen Himbeeren

Brotvariation

mit Landbutter

€ 42,00 pro Person

Italien

mediterran und leicht

Vorspeisen

eingelegtes gegrilltes Gemüse
Auberginen, Zucchini, Artischocken,
Paprika, Pilze und Oliven

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Vinaigrette
marinierte Garnele auf Melonen-Gurken-Tatar im Glas serviert
Grissinis mit Schinken und Salamispezialitäten
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Wildpfeffer
BIO Minimozzarella mit zweierlei Cherrytomaten und Basilikum

Suppen

Crèmesuppe von sonnengetrockneten Tomaten
mit frischem Basilikum und Croûtons

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Maishähnchen
mit Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle
mit gebratenen Garnelenschwänzen und frischen Kräutern

Käse

Italienische Käseauswahl mit Senffrüchten

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Profiterol

Ciabattavariation
frische Fassbutter

€ 49,00 pro Person

Frankreich

Ein Hauch Provence...

Vorspeisen

ÉCREVISSE ET ASPÈRGE
Flusskrebs-Spargel-Salat

PATÉ DE CAMPAGNE
Pasteten und Terrinen mit Salat von rosa Linsen

RÔTI DE VEAU
kalter Rosmarin Kalbsbraten
mit Calvados Backpflaumen

SALADE NIÇOISE
gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Ei und Thunfisch

TABOULÉ
Couscous Salat mit Paprika und Minze

BOUILLABAISSSE „MARRON“
Provençalische Fischsuppe

Hauptspeisen

POULARDE RÔTI
gebratene Maishähnchenbrust
auf Ratatouille
und Kartoffelkroketten

LOUP DE MER
gebratene Filets vom Wolfsbarsch
auf Fenchel-Lauch-Gemüse
und Kartoffelgratin

Käse

Rohmilchkäseauswahl
mit Feigensenf und Trauben

Dessert

CRÈME BRULÉE
MOUSSE AU CHOCOLAT

BAGUETTE
und frische Fassbutter

€ 59,00 pro Person

Spanien

fruchtig aromatisch

Vorspeisen

Grüne Peperoni mit Käse gefüllt
Melonen-Schinken-Spieße

Schwarze und grüne Oliven
Backpflaumen in Serranoschinken
Chorizo und Jamon Iberico

Salate

Andalusischer Brotsalat
Tomaten-Paprika-Salat mit frischen Kräutern

Suppe

Gazpacho andaluz
Gelbe Paprikasuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Paella
mit frischen Meeresfrüchten

Iberisches Schweinefilet
mit sautierter Zucchini und gratinierter Polenta

Käse

Spanische Käseauswahl

Dessert

Crema Catalan
Melonen-Minz-Salat mit Limonen-Espuma

Mediterrane Brotauswahl
mit Landbutter, Oliven-Tapenade und Aioli

€ 60,00 pro Person

USA

modern und international

Vorspeisen

Wraps mit gebeiztem Wildlachs und Salat
Frischkäse-Tomaten-Bacon Sandwiches
Empanadas gefüllt mit Spinat und Kräutern

Salate

Coleslaw Salat
Caesar Salad mit marinierten Garnelenschwänzen, Knoblauch-Croûtons
und Parmesandressing
Waldorfsalat mit Walnüssen
Amerikanischer Thunfischsalat mit Mais und roten Zwiebeln

Suppe

Süßkartoffelsuppe "Santa Fe"
mit Gemüsechips

Hauptgänge

U.S. Roastbeef
mit grünen Bohnen, Countrypotatoes und Sour Cream

Red Snapper
mit Grillgemüse und gebackenen Zwiebelringen

Dessert

New York Cheese Cake
Mini Doughnuts mit Schokoladenglasur
Apple Pie

Brotvariation mit Butter und Kräuterquark

€ 56,00 pro Person

Schleswig Holstein

deftig, kräftig und herzhaft

Vorspeisen

Föhler Aalsülze

Variation vom Hering

ein Schweinchen vom Zwiebelmett, Kapern und Radieschen

Wurstspezialitäten aus dem Rauch mit Saurem Gemüse

Fischvariationen mild geräuchert mit Meerrettichsahne

Salate

Gurkensalat in Dillrahm

Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette und Pfeffer

Ackersalat mit Kartoffeldressing und Croutons

Kartoffelspecksalat

Suppe

Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Rauchwurst

Hauptgerichte

Frisch am Buffet aufgeschnitten

„Aus eigener Jagd“

Gebratene Wildschweinkeule

mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse

Nordseekabeljau pochiert mit Krabbensauce,

Buttergemüse und Salzkartoffeln

Dessert

Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesahne

Friesische Waffeln mit heißen Kirschen

Kutscherbrot und Brötchenvariation

Buttertraube

€ 44,00 pro Person

Spargelbuffet

von April bis zum 24. Juni

Vorspeisen

Grüner Spargelsalat
mit gebeizter Lachsforelle

Salat von weißem und grünem Spargel
mit Kerbel und rosa Pfeffer

Sülze vom Spargel und Truthahn
mit Sauce Tartar

Suppe

Spargelcremesüppchen
mit Parmaschinken und Croûtons

Hauptgänge

Gratinierter Spargel
mit Ziegenkäse und Bärlauch

Holsteiner Spargel
mit Kochschinken
und kleinen Schnitzelchen
dazu
neue Kartoffeln
braune Butter
Sauce Hollandaise

Dessert

Spargel- Erdbeersalat
mit Minze

Spargelmousse
mit Lavendelhonig

€ 56,00 pro Person

Vorschläge zum Zusammenstellen eines Menüs

Vorspeisen

Kleine Salatvariation geröstete Nüsse Büffelmozzarella	€ 8,50
Kleiner Waldpilzstrudel Feldsalat Walnussvinaigrette	€ 11,50
Tagliatelle getrocknete Tomaten und Kräuterseitlinge Trüffelschaum	€ 11,20
Räucherlaschstarte Gurkencarpaccio, Kaviar	€ 12,90
Rindercarpaccio Ruccola, gebackene Kapern Senfdressing	€ 13,50
Jakobsmuscheln Erbsenpüree und Orangenchutney	€ 15,50
Krabbencocktail Ananas, Champignons Toast, Butter	€ 18,00
Tranchen vom Langustenschwanz Rucola-Melonen-Salat Safranschaum	€ 22,00

Aus eigener Jagd:

Wildschinken marinierte Melonenbällchen kleiner Salat	€ 13,90
Hasenrückenmedaillon (auf Nachfrage) auf Waldpilzrisotto Himbeer-Portwein-Jus	€ 15,50

Suppen

Wildkraftbrühe Fleischklößchen und Käsestange	€ 8,50
Krabbensuppe Cognac und Sahnehaube	€ 8,50
Schaumsuppe von jungen Erbsen (nur Frühling/Sommer) Anisschaum	€ 7,00
Tomatenessenz Frischkäseravioli	€ 7,50
Kürbiscremesuppe (nur Herbst/Winter) Apfelschaum	€ 6,50
Schaumsuppe von roter Paprika gebratene Jakobsmuschel	€ 10,50
Friesische Hochzeitssuppe verschiedene Klößchen Eierstich, Gemüsejulienne	€ 7,50
Zitronengrassuppe (nur Frühling/Sommer) karamellierte Kirschtomaten	€ 7,00
Steinpilzessenz (nur Herbst/Winter) Trüffelklößchen	€ 9,50

Granités

Tamarillo, Orangenlikör und eingelegte Kumquats	€ 9,50
Limone, Himbeerschaum	€ 7,50
Apfel-Fliederbeere	€ 6,00
Pfirsich und Thymian	€ 8,00
Mandarine	€ 8,00
Waldfrucht, Vanilleschaum	€ 6,50

Fischgerichte

Kabeljaufilet, gebraten Feigen-Senf-Sauce Rote-Bete-Gemüse Pommes Parisienne	€ 19,90
Meeräsche, gebraten (nur Frühling/Sommer) Kressesauce Kohlrabigemüse Zitronenrisotto	€ 22,00
Zweierlei vom Lachs Limonen-Pernod-Sauce Zucchini-gemüse Basmatireis	€ 20,50
Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten Tomaten-Oliven-Ragout Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
Filet vom weißen Heilbutt Safransauce , sautiertes Gemüse Pariser Kartoffeln	€ 23,50
Filet vom Steinbutt Orangen-Thymian-Sauce Spitzkohl (nur Herbst/Winter) Kräuterrisotto	€ 30,00
Zanderfilet, gebraten weiße Pfeffersauce Staudensellerie Pilzrisotto	€ 25,00
Dorade, im Ofen gegart Kapern-Limonen-Sauce Auberginenragout Kräuterkartoffeln	€ 22,50
Saltimbocca vom Seeteufel Salbei und Schinken Tomaten-Kräuter-Sauce Gemüseragout Pariser Kartoffeln	€ 24,00
Thunfisch, rosa gebraten (nur Frühling/Sommer) Ingwer-Honig-Sauce Ananas-Lauch-Gemüse bunte Nudeln	€ 26,50

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet Sherry-Rahm-Sauce Mandelbroccoli Macairekartoffeln	€ 19,50
Entenbrust, rosa gebraten Feigensauce Spitzkohlgemüse Herzoginkartoffeln	€ 22,50
Filet vom friesischen Mastochsen Trüffeljus, Steinpilze Marktgemüse Gnocchi	€ 35,00
Lammrücken vom Grill Tomaten-Honig-Jus Paprikagemüse Waffelkartoffeln	€ 26,00
Kalbsfilet unter einer Kressekruste Portweinjus Tomaten-Lauch-Ragout Kartoffelkräpfen	€ 34,50
Perlhuhnbrust, im Ofen gegart Sherryjus Selleriegemüse Basilikumgnocchi	€ 21,50

Wildgerichte aus eigener Jagd:

Keule vom Damkalb, rosa gebraten
Brombeer-Portwein-Jus
Spitzkohlgemüse
Spätzle € 20,50

Steaks vom Wildschwein
Cassisjus
Petersilienwurzelgemüse
Herzoginkartoffeln € 21,50

Wildschweintrücker, vom Grill
Kardamon-Himbeer-Jus
getrüffeltes Sellerie
Kartoffelkrapfen € 25,50

Medaillons vom Damwildrücken
Cassissauce
Schwarzwurzelragout
Bernkartoffeln € 28,00

Vegetarisches

Zwiebel, geschmort gefüllt mit getrockneten Tomaten Kapern und Oliven Polenta	€ 14,50
Gefüllte Paprikaschote Marktgemüse Risotto	€ 15,90
Gemüsestrudel Ananas-Ingwer-Sauce bunte Nudeln	€ 16,00
Kartoffelkuchen mit Ratatouille gefüllt Tomaten-Kräuter-Jus	€ 16,50
sautiertes Marktgemüse Wildkräutersauce Couscous	€ 17,50
Ragout von Wald- und Wiesenpilzen (je nach Saison) Thymian-Knoblauch-Sauce Bandnudeln	€ 18,00

Desserts

Hüttmanns Rote Grütze Vanilleeis und Sahne	€ 8,50
Zweierlei vom Schokoladenmousse frische Früchte	€ 6,50
Orangen-Schokoladen-Mousse geschmorte Birne	€ 7,00
Vanille-Quark-Mousse Orangencracker	€ 6,50
Kleines Schokoladensoufflé (max. 20 Personen) Cappuccinomousse Tonkabohnenparfait	€ 10,50
Vanillecrêpes warme Orangensauce Grand Marnier Parfait	€ 9,50
Tiramisu Kaffeeeis warmes Waldfruchtkompott	€ 7,90
Teecreme Zitronespuma Feigenkompott	€ 7,50
Dreierlei vom Apfel Weinschaum und Krokant	€ 8,90

Menü Hüttmann

Confierte Praline vom Gewürzlachs
auf Gurkencarpaccio
oder
gebratene Jakobsmuschel
auf roter Zwiebelmarmelade

Cappuccino vom Sellerie
Trüffelschaum

Zweierlei von der Wachtel
Kartoffel Apfel-Mille-feuille
Holundergelee

Kirschtomatengranitée
Basilikumschaum

Gebratenes Kalbsfilet
Kräuter – Knoblauch – Mie de pain
Sellerienage, Frühlingslauch

Passionsfrucht-Crème-Brûlée

4 Gänge inklusive Suppe und Dessert
54,00 € pro Person

5 Gänge inklusive Sorbet ohne Suppe
60,00 € pro Person

6 Gänge
69,00 € pro Person

Selbstverständlich können Sie die Komponenten untereinander austauschen und so ein eigenes Menü kreieren.

Vegetarisches Menü

Terrine von der Tomate
Basilikumschmand

Sautierte Palmenherzen
Kartoffel-Koriandernage
Curry-Kokos-Sauce

Turm von Ziegenkäse und Paprika
confierte Kartoffeln
Oliventapenade, alter Balsamico

oder im Herbst/Winter

Schnitzel vom Hokkaido Kürbis
sautierter Rucola, Hibiskus, schwarzer Reis

Topfencreme
Lavendelzucker, Traubensalat

4 Gänge 42,00 € pro Person
5 Gänge 46,00 € pro Person

Wildmenüs (nach Rücksprache)

mit Wild aus eigener Jagd

Wild 1

Leichtes Kastaniensüppchen
mit Périgord-Trüffel

Gulasch vom Schwarzwild und Waldpilzen
mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne

Frischer Heißer Apfel – Zimt – Strudel
mit Mandelzabaione und Vanilleeis

€ 39,00 pro Person

Wild 2

Hasenterrine
auf Salat vom Wurzelgemüse mit Tannenhonig

Rosa gebratener Damwildrücken
auf Birnen-Speck-Bohnen
mit Kastanienpüree und Preiselbeerjus

Warme Apfeltarte
mit hausgemachtem Calvadoseis

€ 49,00 pro Person

Selbstverständlich können Sie die Komponenten untereinander austauschen und sich so ein eigenes Menü kreieren.

Alle unsere Gerichte und Speisen werden handgefertigt und sind für Sie frisch zubereitet. Wir verarbeiten zum überwiegenden Teil frische Bio- und Freiland-Rohstoffe sowie Obst und Gemüse aus dem Umland.