



## **Bankettmappe**

**Sehr geehrter Gast,**

für Ihre Veranstaltung in unserem Hause haben wir für Sie eine Angebotsmappe erstellt, in der Sie eine Vielzahl von Gerichten finden werden, aus denen Sie Ihr Menu individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Unser Gastronomieleiter steht Ihnen bei der Auswahl gern beratend zur Seite.

### **Wichtig! Alle Preise gelten jeweils ab mindestens 10 Personen,**

bei einer geringeren Personenzahl müssen wir einen entsprechenden Aufpreis berechnen.

Ob

- Sekt-Empfang
- festliches Mittag- oder Abendessen
- kalt- warmes Buffet
- Kaffeetafel € 14,-

in unserer Gastronomie finden Sie den kompetenten Partner für Veranstaltungen aller Art.

**Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten**

- |                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| • Clubraum                    | (bis 30 Personen)     |
| • Musikzimmer                 | (bis 14 Personen)     |
| • Musikzimmer/ Bibliothek     | (bis 30 Personen)     |
| • Restaurant (ab 16.00 Uhr)   | (ab 30 bis 120 Pers.) |
| • Café (ab 11.00 – 14.30 Uhr) | (bis 50 Personen)     |

zur Verfügung.

Wenn Sie jedoch Ihre Gäste in der vertrauten Atmosphäre Ihres Apartments bewirten möchten, bieten wir Ihnen unseren kompletten hauseigenen Party-Service an.

Bitte sprechen Sie mit unserem Gastronomieleiter - Herrn Andreas Freundel- oder mit unserem Küchenchef - Herrn Jens Wagner.

**Wir freuen uns auf Sie!**

**Preisänderung 01.01.2018**

**Alle Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen Mwst.**

## Vorspeisen

<b>Römersalat Herzen mit pikantem hausgemachten Parmesan Dressing, Kräuter-Gewürz-Croutons, ofengetrocknete Tomaten und gehobeltem Parmesan</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>mit drei marinierten gebratenen Garnelen</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Semerrolle vom Holsteiner Kalb, rosa gebraten mit Thunfischsoße, gebackenen Kapern und jungem Blattsalat</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Lachstatar auf hausgemachtem Kartoffelpuffer mit Kaviar Ei und Creme Fraîche</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Zitronenöl, Meersalz, gerösteten Pinienkernen, Rucola Salat, gehobeltem Parmesan</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Rote Bete Carpaccio mit einem Tatar von hausgebeizter Fjord Lachsforelle</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Kalt geräucherte Entenbrust auf einem Quinoa-Salat mit Blattpetersilie, getrockneten Kirschen und Pikanter Apfel Marmelade</b>	<b>€ 12,00</b>

## Suppen

<b>Klare Ochschwanzsuppe mit Madeira verfeinert und Käsekräcker</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Cremesuppe von Romana Tomaten mit Basilikum und Mascarpone Creme</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Grüne Currysuppe mit Papaya-Chutney und marinierter Garnele</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosschaum und gebratenem Thunfisch</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Kraftbrühe vom Holsteiner Rind mit Altländer Wurzelgemüse, Eierstich und Marktklößchen</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Sellerie Püree und kaltgeräucherter Entenbrust</b>	<b>€ 7,00</b>

**Wir servieren zu allen Vorspeisen / Suppen Stangenweißbrot und Butter**

## Zwischengerichte und Sorbet

<b>Steinpilzravioli mit ofengetrockneten Tomaten, Salbei, gerösteten Kernen, und Parmesan-Schaum</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Cremiges Risotto mit Zitrone, Schinken Chip und gebratenem Wolfsbarsch</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Karamellierte Jakobsmuscheln auf Lauwarmen Quinoa-Salat und Sauce Choron</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Beerenfrüchte Sorbet mit frischer Melisse</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Sorbet vom Bürgermeister (Birnen) mit Ingwer</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Das Sorbet mit Sekt aufgefüllt</b>	<b>€ 7,00</b>

## Fisch Hauptgerichte

<b>Kross gebratene Eismeer-Lachsforelle auf einem Bohnen-Ragout, Majoran und kleine Altländer Ofen-Kartoffeln</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Heilbutt auf der Kartoffel-Mandel-Haut gebraten, grüner Spargel, Ofengetrockneten Flaschen- Tomaten und Weißwein-Schaum</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Kross gebratener Ostsee Zander auf Rote Bete Graupen Risotto Wildkräutersalat und Safran Emulsion</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Frische Nordsee Seesunge „Müllerin Art“ mit brauner Butter und Risolée-Kartoffeln</b>	<b>Tagespreis</b>

## Fleisch- Hauptgerichte

<b>Steak vom Holsteiner Kalb im Steinpilz-Mantel gebraten, an Gewürzjus Ragout von Saisonaler Rübe und Fondant Kartoffeln</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Rücken vom Landschwein mit Garnelen gefüllt an Krustentierschaum, glaciertem Spitzkohl, Granatapfel und Püree vom alten Schweden mit Trüffel</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Hirschrücken unter einer Pistazien-Kruste, Rotweinjus, Saisonales-Pilzragout und hausgemachte Laugen-Serviettenknödel</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Tranche vom rosa gebratenen Holsteiner Roastbeef an Sauce Bernaise, Bohnenbündchen, Grilltomate und getrüffeltes Kartoffelgratin</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Lammrücken unter einer Pommery-Senf-Kruste, Rosmarin-Jus, Ratatouille-Gemüse und Kartoffel-Gratin</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Rücken vom Heimischen Reh im Brotmantel, Schwarzkirsch-Jus, Rosenkohl Herzen, Speck-Chip und Macaire-Kartoffeln</b>	<b>€ 24,00</b>

## Vegetarische Gerichte

<b>Quinoa Plätzchen auf gebratenem Saisonalem Gemüse, getrockneten Cranberries, gerösteten Sonnenblumenkernen und Vanille-Schaum</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Trüffel an Buttersoße und Parmesan</b>	<b>€ 18,00</b>



## **Unsere Fingerfood Vorschläge á € 3,50** (im Glas serviert)

### *Aus dem Meer*

Salat von Nordseekrabben mit Dill in der Blätterteigpastete  
Großgarnele im Knusprigen Panko-Mantel gebacken mit Mango-Kokos-Chili-Dip  
Vichyssoise „kalte Französische Kartoffelsuppe“ mit Räucherlachs Streifen  
Garnele im Kateifiteig knusprig gebacken mit Tomaten Tapenade und Basilikum  
Geeistes Rucola-Süppchen mit Zitrone und Thunfisch Tataki

### *Vom Land*

Yakitori Spieß vom Hofgeflügel mit Erdnuss Chili Dip  
Gegrillte Chorizo an Paprika Vanille Peperonata  
Satee-Spieß vom Holsteiner Rind mit Kokos Dip  
Pikante Lamm Tikka auf Raita-Salat  
Gazpacho Andaluz mit Passionsfrucht und Tataki vom Holsteiner Rind  
Dattel und Pflaumen im Speckmantel  
Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
Hausgemachte Quiche Lorraine

### *Vom Feld*

Anti Pasti Spieße mit Majoran  
Gebackene Frühlingsrollen mit Chili Sauce  
Erbsensüppchen mit Creme Fraîche  
Tomatencremesuppe mit Mascarpone  
Hausgemachte Vegetarische Quiche  
Strauchtomate und Mozzarella am Spieß mit Basilikum Pesto  
Gebackener Tofu mit Sesam auf Reismudel Salat



## **Desserts**

<b>Mandel-Tarte mit Vanille Eiscreme</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Variation vom Kernobst aus dem Alten Land, Apfelküchlein, Birnsorbet, Apfel-Birnen-Mousse in einer Schokoladen Hippe</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Original Hamburger Rote Grütze mit Vanille Eiscreme</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Hausgemachtes Griesflammerie auf Holunderbeersöße</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Creme Brûlée mit Vanille und Orange aromatisiert, serviert mit Cassis Sorbet</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren und Schlagsahne</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Hausgemachte Eisbombe am Tisch geschnitten mit Kirschen und Sahne</b>	<b>€ 8,00</b>



## **Kaltes Buffet Norddeutsch**

(€ 40,00 ab 25 Personen)

**Altländer Kartoffelsalat**

**Mit Essiggurke, Eingelegten Zwiebeln, Petersilie und Altländer Rohkostgemüse**

**Rote Beete Salat mit frisch geriebenem Meerrettich, Elstar Apfel aus dem Alten Land und Nordseekrabben**

**Matjes Tatar mit Apfel Zwiebel Schmand und Croûtons vom Pumpernickel**

**Roastbeef vom Holsteiner Rind Rosa gebraten mit Cornichons und Hausgemachter Remouladensauce**

**Geräucherter Fisch vom Hamburger Fischmarkt mit Meerrettichsahne**

**Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kohlwurst**

**Geschmorte Entenkeulen an Gewürzjus, glasiertes Altländer Wurzelgemüse und Rahmkartoffeln**

**Auf der Haut gebratener Zander an körniger Senfsauce, cremiger Blattspinat und Bratkartoffeln**

**Original Hamburger Rote Grütze mit Hausgemachter Vanillesauce  
Omas Apfelkuchen**

**Kompott vom Altländer Kernobst mit Schokoladencreme  
Norddeutsche Käseauswahl mit Feigensenf und frischen Trauben**



## **Parkresidenz Buffet Mediterran**

(€ 50,00 ab 25 Personen)

**Römersalatherzen mit Hausgemachtem Parmesan Dressing, gekräuterte Croûtons, Ofengetrocknete Tomaten, gehobelter Parmesan, geröstete Kerne und Nüsse, Hofgeflügel, Sardinen**

**Salat von Frischen Meeresfrüchten mit Spitzpaprika, Fenchel, Oliven, Chili und Safran Dressing**

**Italienischer Landschinken an Orange Flesh Melone, Rucola Salat und Crissini**

**Hausgemachte Lachs Ceviche mit Zitrusfrüchten und Rohkost Salat**

**Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella Kugeln, Alter Balsamico, Olivenöl und frischer Basilikum**

**Rosa gegarte Semerrolle vom Kalb mit Thunfischcreme, Limette und Kapern**

**Gefüllte Tomaten mit Chorizo und Schafskäse**

**Krustentiersuppe mit Cognacsahne und Garnelenragout**

**Ravioli mit Steinpilzen gefüllt an leichter Kräuter Veloute, Ofengetrocknete Tomaten und geröstete Pistazien**

**Kross gebratener Wolfsbarsch auf Broccoli Röschen, Safransauce und cremige Thymian Kartoffel Gnocchi**

**Maispoularde mit gerösteten Mandeln, Chorizo und Gewürzjus**

**Kleine Kalbsschnitzel mit Zitrone, Salbei und Italienischem Landschinken**

**Südfranzösischer Gemüsetopf und Meersalz Kartoffeln**

**Rosmarin Panna Cotta mit Orangen Gelee  
Zitronen Tarte**

**Weißes Schokoladen Mousse mit Tonka Bohne Pfirsich Couli**





## **Parkresidenz Buffet International**

**(€ 55,00 ab 25 Personen)**

**Carpaccio vom Weiderind mit Zitronenöl, gerösteten Pinienkernen, gehobelter  
Parmesan, Meersalz und Rucola Salat**

**Scheiben von geräucherter Entenbrust auf Salat vom roten Quinoa und Mango Couli**

**In Wodka gebeizte Eismeerlachs-Forelle mit Roten Vanille Zwiebeln  
und Ofen Paprika**

**Rosmarin Schinken auf Spargelsalat, grüner Pfeffer und Saisonale Beeren**

**Saisonaler Gemüse Salat mit gerösteten Cous Cous, Falafel und Joghurt Dip**

**Grüne Curry Suppe „Nach Art des Hauses“ mit marinierten Eismeergarnelen Papaya  
Chutney**

**Kleines Rumpsteak vom Holsteiner Rind mit geschmorten Zwiebeln  
Sautiertes Gazpacho Gemüse und Hausgemachte Kartoffel Ecken mit Sour Creme**

**Seeteufel Medaillons mit Landschinken auf Tomaten Lauch Gemüse  
und Nolly Prat Sauce**

**Geschmorte Lammkeule an gerösteter Knoblauchsauce, Buntes Bohnen Ragout mit  
Bohnenkraut und getrüffeltes Kartoffel Gratin**

**Casareccia mit Kirschtomaten, junger Lauch, Tomaten Sugo und Manchego**

**New York Cheese Cake mit Himbeersauce  
Lavendel Creme Brûlée**

**Schokoladen Mousse von Dunkler Belgischer Schokolade mit Krokant  
Französische Käseauswahl mit Früchte Brot**



## **Parkresidenz Buffet Afrika**

**(€ 50,00 ab 25 Personen)**

**Baba Ganoush mit gegrillter Auberginen Paste, gerösteter Sesam, Kopfsalatherzen, Strauchtomate und Salatgurke**

**Im Gewürzmantel gebackene Maispoularde mit Erdnusscreme, geröstete Erdnüsse, Koriander und Chili**

**Gemüse Bulgur Salat mit Granatapfel, Petersilie und Falafel an Joghurt Dip**

**Bunter Bohnen Cocktail im Glas mit Roten Zwiebeln, Kreuzkümmel, Blattpetersilie und Kresse**

**Dünn aufgeschnittener Oktopus mit Minze, Granatapfel, Limette und Chili**

**Cremesuppe vom Wilden Kürbis mit Kokos, Chili und gebackene Teigtaschen mit Gemüse Füllung**

**Viktoriabarsch aus dem Ofen auf einem Ragout aus Muscheln, Strauchtomaten, Porree und Safran Langkornreis mit Kurkuma und gelben Rosinen**

**Rinder Hüftsteak vom Grill mit getrockneten Cranberries und Apfel**

**Schmorhähnchen mit Zucchini, Aubergine und Mais**

**Frittierte Süßkartoffeln, cremige Polenta mit Porree, geschmorte Karotten mit Rosmarinsenf**

**Hausgemachter Dattel Kuchen mit Vanille Tonka Bohnen Sauce**

**Rotbuschcreme Brûlée**

**Maispudding mit Ahornsirup**

**Gegrillte Ananas mit Minze und Limette**



## **Kalte Platten und Imbisse**

### **Rustikale Platte**

(€ 8,50 ab 1 Pers.)

mit rohem Schinken, Mettwurst, gemischtem Aufschnitt, Leberwurst und Käse,  
mit Tomaten und Gewürzgurke garniert, verschiedene Brotsorten und Butter

### **Aufschnittplatte Exquisit**

(€ 11,50 ab 2 Pers.)

mit Roastbeef, Salami, gefüllten Schinkenröllchen, Räucherlachs und französischem Brie,  
garniert mit Tomate, Spargel, Sahnemeerrettich und Mixed Pickles,  
dazu verschiedene Brotsorten und Butter

### **Roastbeef kalt**

(€ 9,60 mit Brot, € 12,50 mit Bratkartoffeln, ab 3 Personen)

rosa gebraten, mit Mixed Pickles und Tomaten garniert Remouladensauce, Brot und Butter

### **Maritime Edelfischplatte**

(€ 18,20 ab 6 Personen)

mit Kräuterscampi, Räucherlachs, Räucheraal und Nordseekrabbensalat  
dazu Sahnemeerrettich, garniert mit Tomate, Kresse, Spargel, Zitrone  
verschiedene Brotsorten und Butter



**Für Ihren Sekt - Champagner-Empfang bieten wir  
(ab 6 Personen):**

**Canapés à € 3,00** (wählen Sie zwischen Pumpernickel und Tramezzini Brot)

- Räucheraal Meerrettich
  - Räucherlachs aus dem Buchenrauch Meerrettich
  - Gebeizter Lachs mit Lidingoe Soße
  - Forellenfilet Meerrettich
  - Büsumer Krabbensalat
  
  - Roastbeef vom Holsteiner Rind mit Soße Tatar
  - Lachsschinken mit Pommery-Senf
  - Milano Salami mit Meersalzbutter
  - Rosa gebratene Semerrolle vom Kalb mit Thunfischsoße
  - Zwiebelmett
  
  - Ziegenkäse mit Tomatenfondue
  - Camembert
  - Brie
- 1 Käseigel (für ca. 8 -10 Personen) € 14,00

**Kleines Süßes im Glas á € 3,50**

- Mousse von dunkler und weißer Belgischer Schokolade
- Lavendel Crème Brûlée
- Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Soße
- Mocca Panna Cotta



## Getränke und Weine für Ihre Veranstaltung

### Aperitive

Sherry: dry, rosso, medium, cream	5 cl	€ 2,90
Martini: dry, bianco, rosso	5 cl	€ 3,20
Portwein	5 cl	€ 3,20
Campari Soda <b>c</b>	4 cl	€ 5,00
Campari Orangensaft <b>c,4</b>	4 cl	€ 5,40
Kir <b>c</b>	0,2 l	€ 4,50
Kir Royal <b>c</b>	0,1 l	€ 4,20
Sekt Hausmarke, extra dry	0,1 l	€ 3,50
Sekt Hausmarke, extra dry	0,75 l	€ 22,00
Champagner Veuve Cliquot	0,75 l	€ 57,00

### Soft´s

St.Michaelis – Brunnen	0,75 l	€ 4,20
Wittenseer Still	0,75 l	€ 4,20
Cola <b>,F,C,J,M</b> Fanta <b>F,A</b> , Sprite	0,2 l	€ 2,00
Schweppes Tonic <b>B</b> , Bitter Lemon <b>B</b> , Ginger Ale	0,2 l	€ 2,30
Orangen <b>4,-</b> Apfel,- Tomaten,- Johannisbeersaft	1 l	€ 12,00
Orangen <b>4,-</b> Apfel,- Tomaten,- Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,40

### Bier

Krombacher Pils / Alster <b>1</b>	0,2 l	€ 1,80
Krombacher Pils / Alster <b>1</b>	0,3 l	€ 2,70
Krombacher Weizen mit und ohne Alkohol <b>1</b>	0,5 l	€ 3,90
Krombacher Alkoholfrei Flasche <b>1</b>	0,33 l	€ 2,85
Vita Malz Flasche <b>1</b>	0,33 l	€ 2,50

### Kaffee und Tee

Tasse Kaffee <b>F6</b>		€ 1,80
Espresso <b>F</b>		€ 1,95
Cappuccino <b>F6</b>		€ 2,20
Milchkaffee <b>F6</b>		€ 2,80
Schokolade <b>6</b>		€ 2,20
Diverse Tee <b>6</b>	Glas	€ 1,80
	Kännchen	€ 3,60



## Weine

### Weiß:

2016 er Pfalz Grauburgunder JL, trocken	0,75 l	€ 19,00
2016 er Pfalz Sankt Anna Riesling, trocken	1,0 l	€ 19,00
2016 er Go East Pinot Grigio, halbtrocken	1,5 l	€ 27,00

### Rosé:

2016 er Pfalz Vinsion Portugieser Weißherbst, lieblich	1,0 l	€ 19,00
2016 er Baden, Birkensohler Spätburgunder Weißherbst, trocken	1,0 l	€ 19,00

### Rot:

2015 er Bardolino D.O.C. Cadis, Italien	0,75 l	€ 19,00
2015 er Baden, Spätburgunder, Q.b.A., trocken	1,0 l	€ 19,00
2015 er Louis Eschenauer, Bordeaux, trocken	1,0 l	€ 19,00

### Sekt und Champagner:

Sekt Hausmarke Extra dry oder Prosecco	0,75 l	€ 22,00
Cantor Sparkling, Sekt ohne Alkohol	0,75 l	€ 19,00
Champagner Veuve Cliquot	0,75 l	€ 69,00

Alle Speisen und Getränke können Allergene enthalten. Eine Liste und die Abkürzungen finden Sie hier.

A Antioxidationsmittel  
 B Chininhaltig  
 C Farbstoffe  
 D Geschmacksverstärker  
 E Gewachst  
 F Koffeinhaltig  
 G Konservierungsstoffe  
 H Milcheiweiß

I Phenylalaninquelle  
 J Phosphat  
 K Schwärzungsmittel  
 L Schwefeldioxid  
 M Süßungsmittel  
 N Taurin

1) Glutenhaltige Getreide  
 2) Krebstiere, 3) Fisch, 4) Eier  
 5) Soja, 6) Milch und Lactose  
 7) Schalenfrüchte wie Nüsse, Mandeln  
 8) Sellerie, 9) Senf  
 10) Sesamsame  
 11) Schwefeldioxide und Sulfite  
 12) Lupine, 13) Weichtiere