



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 sind „circa“ Preise und werden den jeweils aktuellen Warenbeschaffungskosten angepasst (Tagespreise), desweitern gelten sie 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 € 16,-

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 8.00 – 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 Sven Keuchel oder mit unserem Küchenchef Herrn Jens Wagner.

Wir freuen uns auf Sie!

Preisänderung 03.04.2023

Alle Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen Mwst.

Vorspeisen

Römersalat Herzen mit pikantem Parmesan-Dressing, Kräuter-Gewürz-Croûtons, ofengetrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan mit drei marinierten gebratenen Garnelen	€ 10,00 € 14,00
Rosa gebratener Kalbsrücken mit mariniertem grünem Spargel, Parmaschinken, gerösteten Kartoffelwürfeln und Salbei-Vinaigrette	€ 14,00
Tatar vom hausgebeiztem Eismeer-Lachs mit Crème Fraîche, Dill, schwarzem Pfeffer an Wildkräutersalat und knusprigem Kartoffelpuffer	€ 14,00
Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Zitronenöl, Meersalz, gerösteten Pinienkernen, Rucola Salat und gehobeltem Parmesan	€ 16,00
Geräucherte Entenbrust an Cumberlandsoße, mariniertes Feige, jungem Blattsalat mit Hausdressing und Brioche Brot	€ 16,00

Suppen

Cremesuppe von Romana Tomaten mit Gin-Sahne	€ 8,00
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosschaum und Honigschinken	€ 8,00
Grüne Currysuppe mit Papaya-Chutney und mariniertes Garnele	€ 9,00
Kraftbrühe vom Holsteiner Rind mit Altländer Wurzelgemüse, Pfannkuchen-Streifen und Marktklößchen	€ 9,00
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit glasierten Rinderfiletstreifen	€ 9,00

Wir servieren zu allen Vorspeisen / Suppen Stangenweißbrot und Butter

Unsere Menü-Vorschläge dienen als Inspiration für Sie,
sehr gern stellen wir Ihnen ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Zwischengerichte und Sorbet´s

Frische Tagliatelle mit Trüffel, Amalfi Zitrone und Parmesanbutter	€ 12,00
Im Holsteiner Schinkenmantel gerösteter grüner Spargel an gebratene Jakobsmuschel und Orangenreduktion	€ 12,00
Auf der Haut gebratenes Filet von der Rotbarbe an Sellerie-Mousseline und Safranschaum	€ 14,00
<u>Sorbet´s im Einweckglas serviert</u>	
Cassis-Sorbet mit frischer Melisse	€ 4,50
Mango-Sorbet mit eingelegtem Ingwer	€ 4,50
Die Sorbet´s mit Sekt aufgefüllt	€ 7,50

Fisch Hauptgerichte

Auf der Haut gebratener Eismeer-Lachs an glasierten jungen Möhren, Erbsenrisotto und Holunderblütenschaum	€ 25,00
Im Weißweinsud pochierter Kabeljau an Blattspinat mit Pinienkernen und Peperoni , gebutterten Heidekartoffeln und Pommery-Senfkorsoße	€ 25,00
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an mediterranem Gemüse, Safran-Tagliatelle und weißem Tomatenschaum	€ 26,00
Frische Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ mit brauner Butter und Risolée-Kartoffeln	Tagespreis

Unsere Menü-Vorschläge dienen als Inspiration für Sie,
sehr gern stellen wir Ihnen ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Fleisch-Hauptgerichte

Knuspriger Spanferkelrücken an einem Ragout von Schneidebohnen, confierter Kirschtomate, geschmelzten Heidekartoffeln und Apfeljus	€ 24,00
Steak vom Holsteiner Kalb im Steinpilz-Mantel gebraten an einem Ragout von saisonalen Rüben, Fondant Kartoffeln und Portweinjus	€ 26,00
Wiener Schnitzel vom Kalb an lauwarmem Speckkartoffelsalat, kleinem Kopfsalat mit Sahnedressing und Preiselbeer-Chutney	€ 26,00
Rosa gebratener Hirschrücken unter einer Pfefferkruste an Spitzkohl, Kartoffel-Speck-Schmarrn und Rotweinjus	€ 26,00
Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef an Bohnenbündchen, Grilltomate, getrüffeltem Kartoffelgratin und Berner Soße,	€ 26,00
Medaillon vom heimischen Reh im Schinkenspeckmantel, glasierter Birne, saisonalem Gemüse, gebackenen Kartoffelplätzchen und Gewürzjus	€ 27,00

Vegetarische Gerichte

Ragout von saisonalen Pilzen mit glasiertem Chicorée und Laugenknödel	€ 20,00
Frische Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Topfen und Spinat, serviert mit geriebenem Parmesan und Pinienkernbutter	€ 20,00

Unsere Menü-Vorschläge dienen als Inspiration für Sie,
sehr gern stellen wir Ihnen ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Unsere Fingerfood Vorschläge á € 4,50 (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 Kataifi-Teig 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
Satay-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

Original Hamburger Rote Grütze mit Vanille Eiscreme	€ 8,00
Mousse von dunkler Schokolade mit Kaffeeschaum und Schwarz-Kirschsorbet	€ 9,00
Crème Brûlée mit Vanille und Orange aromatisiert, serviert mit Cassis-Sorbet	€ 9,00
Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln an Zwetschgenröster und Vanillesoße	€ 9,00

Unsere Menü-Vorschläge dienen als Inspiration für Sie,
sehr gern stellen wir Ihnen ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.



Kaltes Buffet Norddeutsch

(€ 45,00 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

(€ 55,00 ab 25 Personen)

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

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

(€ 60,00 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

(€ 55,00 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

(€ 10,50 ab 1 Pers.)

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

Aufschnittplatte Exquisit

(€ 14,50 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

(€ 12,50 mit Brot, € 16,50 mit Bratkartoffeln, ab 3 Personen)

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

Maritime Edelfischplatte

(€ 24,50 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
oder dem kleinen Abendessen bieten wir
(ab 4 Personen):**

Canapés à € 4,00

(wählen Sie zwischen Pumpernickel, Stukenborner Graubrot und Weizen Brot)

**Räucheraal mit Gartenkresse
Lachsfilet aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Soße
Nordseekrabben mit Dillcreme**

**Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsoße
Roastbeef vom Holsteiner Rind mit Remouladensoße
Strammer Max mit Wachtel-Spiegelei
Honigschinken mit Rosmarin
Milano Salami auf Meersalzbutter
Italienischer Landschinken mit Pommery Senf
Beef-Tatar mit Wachtelei
Holsteiner Schinken mit grünem Spargel**

Tomatenfondant mit Ziegen-Käse

**Ziegenkäse mit Rote Bete und Crème Fraîche
Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen
Französischer Käse mit Feigensenf**

1 Käseigel (für ca. 6-8 Personen) € 20,00

Kleines Süßes im Glas á € 4,00

**Mousse von dunkler und weißer belgischer Schokolade
Crème Brûlée
Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Soße
Panna Cotta mit Beeren**



Getränke und Weine für Ihre Veranstaltung

Aperitive

Sherry: dry, rosso, medium, cream	5 cl	€ 3,20
Martini: dry, bianco, rosso	5 cl	€ 3,50
Portwein	5 cl	€ 3,50
Campari Soda c	4 cl	€ 5,60
Campari Orangensaft c,4	4 cl	€ 6,00
Kir c	0,2 l	€ 5,50
Kir Royal c	0,1 l	€ 4,80
Sekt Hausmarke, extra dry	0,1 l	€ 4,00
Sekt Hausmarke, extra dry	0,75 l	€ 25,00
Champagner Veuve Cliquot	0,75 l	€ 75,00

Soft's

Magnus Mineralwasser medium/still	0,75 l	€ 4,20
Afri Cola ,F,C,J,M Bluna F,A	0,2 l	€ 2,30
Schweppes Tonic B , Bitter Lemon B , Ginger Ale	0,2 l	€ 2,40
Orangen 4,- Apfel,- Tomaten,- Johannisbeersaft	1 l	€ 9,00
Orangen 4,- Apfel,- Tomaten,- Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,50

Bier

König Pilsener / Alster 1 vom Fass	0,2 l	€ 2,20
König Pilsener / Alster 1 vom Fass	0,3 l	€ 3,20
Benediktiner Weizen mit und ohne Alkohol 1	0,33 l	€ 3,50
König Pilsener alkoholfrei 1	0,33 l	€ 3,50
Vita Malz Flasche 1	0,33 l	€ 2,90

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee F6		€ 2,20
Espresso F		€ 2,40
Espresso doppelt F		€ 3,80
Cappuccino F6		€ 2,70
Milchkaffee F6		€ 2,90
Schokolade 6		€ 2,50
Diverse Tee 6	Glas	€ 2,20
	Kännchen	€ 4,20



Weine

Weiß:

2021 er Pfalz, Grauburgunder JL, trocken	0,75 l	€ 21,00
2021 er Pfalz Vinsion, Sankt Anna Riesling, trocken	1,0 l	€ 22,00
2021 er Rheinhessen Vinsion, Scheurebe, halbtrocken	1,0 l	€ 22,00

Rosé:

2021 er Pfalz Blauer Portugieser Weißherbst, lieblich	1,0 l	€ 22,00
2021 er Baden, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	1,0 l	€ 22,00

Rot:

2021 er Soave, Bardolino D.O.C. Poesie, Italien	0,75l	€ 21,00
2019 er Baden, Spätburgunder, Q.b.A., trocken	1,0 l	€ 22,00
2019 er Bordeaux L'Esprit, A.O.C., trocken	1,0 l	€ 22,00

Sekt und Champagner:

Sekt Hausmarke Extra dry oder Prosecco	0,75l	€ 25,00
Rotkäppchen Sekt „weiß“ ohne Alkohol	0,75l	€ 25,00
Crémant de Limoux „Grande Cuvée“	0,75l	€ 39,00
Champagner Veuve Clicquot	0,75l	€ 75,00

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