



**„Herzlich Willkommen“
bei uns im Restaurant Strandhus am Großensee!**

„Mit Herz & Persönlicher Note“



Wir verwöhnen Sie in wohlthuend entspannter Atmosphäre
mit unserer kreativen, frischen saisonalen Küche
mit leicht mediterranen Akzenten.


„Genießen Sie Ihre Zeit bei uns!“
Ihre Familie Kaska & Bülow
und das Strandhus-Team

**Anliegend finden Sie unsere Buffet- und Menüvorschläge
ab 25 erwachsenen Personen**

aktueller Stand Februar 2018

~ UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE ~

Unsere Buffets bereiten wir **ab 25 erwachsenen Personen** zu.
Die Suppe wird auf Wunsch gerne serviert.



„STRANDHUS BUFFET“

Vorspeisen

Reichhaltige Brotauswahl, Brötchen und Landbutter
Spezialitäten von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich
und Honig-Senf-Dill-Sauce

Mit Pute und feiner Curry-Creme gefüllte Wraps
Knackige Blattsalate mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten
einem leichten Balsamicodressing

Holsteiner Schwarzwaldschinken mit Essiggemüse garniert
Roastbeef Rosa (kalt) von der „Holsteiner Färse“
mit unser hausgemachten Remoulade und Gewürzgurken garniert
Zucchini-Schiffchen mit CousCous-Salat gefüllt

Suppe

Waldpilzrahmsuppe mit Sahnehaube

Hauptgänge

Saftiger Krustenbraten vom Schwein mit Backpflaumensauce
dazu buntes Marktgemüse und Spätzle
Gebratenes Seehechtfilet auf Babymöhren
und Maispolenta, dazu eine kräftige Senfsauce

Desserts

Feine Käseauswahl mit Feigensenf und Grissini
Topfenmousse mit Pflaumenragout
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

38,50 Euro pro Person



„UNSER KLASSIKER BUFFET“

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb, Brötchen und Landbutter
Bunte Blattsalate mit feinem Balsamico-Dressing und Croutons
Rosa Roastbeef (kalt) von der „Holsteiner Färse“ mit hausgemachter Remoulade
Datteln im Speckmantel und Aioli-Dip
Schiffchen von der Honigmelone
umlegt von feinem „Holsteiner“ Schinken
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Reichhaltige Auswahl von geräucherten Fischen und pochierter Lachsforelle
dazu reichen wir cremigen Sahne-Meerrettich
sowie eine leichte Honig-Senf-Dillsauce

Suppe

Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch

Hauptgänge

Sauerbraten vom „Holsteiner Rind“
auf grünen Speckbohnen,
Risolee-Kartoffeln und einer Sauerrahmsauce
Goldbraun gebratene Fischfilets auf Kohlrabi in Rahm
dazu gekräuterter Butterreis

Desserts

Zitronen-Quark-Mousse mit Himbeersauce
„Holsteiner Beerengrütze“ mit cremiger Vanillesauce
verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben

40,00 Euro pro Person

„MEDITERRANES BUFFET“



Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Tacchino Tonnato an Orangen-Fenchelsalat mit Balsamicoglace
Schinken mit frischer Sharon-Frucht und Kürbiskernöl
Salat von geräucherten Fischen mit knackigem Gemüse und Cocktailsauce
hausgemachte Antipasti von Karotten, Pilzen, Oliven und Paprika
Schafkäsesalat mit Estragon verfeinert umlegt von Wassermelone
Caesar-Salat: Römersalat mit kross gebratenen Speckwürfeln, sautierten Kirschtomaten,
Croutons und frisch gehobeltem Parmesan
verschiedene Ciabattasorten mit Landbutter

Suppe

fruchtige Currycremesuppe mit Scampi

Hauptgänge

in Knoblauch-Kräutern marinierte Poulardenbrust
auf Auberginenragout
dazu reichen wir Schupfnudeln
Zart geschmorte Lammkeule in Rosmarin-Knoblauchjus
auf gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Spinat-Tortellini mit Tomatenpesto und Pinienkernen
Wolfsbarschfilet (Loup de Mer) in Knoblauchöl gebraten
an Tomaten-Oliven-Reis

Desserts

Tiramisu „Klassisch“
Panna Cotta mit Heidelbeersauce
frische Obstplatte
italienische Käseauswahl mit Feigensenf und Grissini

48,00 Euro pro Person

**Als Nachtsnack bieten wir Currywurst mit ofenfrischem Baguettebrot
oder eine kräftige Gulaschsuppe**

6,90 Euro pro Person

„ITALIENISCHES BUFFET“



Vorspeisen

Große Brotauswahl, Brötchen mit Ciabatta und Landbutter
hausgemachte verschiedene Antipasti
Caesar Salat mit Parmesan-Chips, gerösteten Speck und Knoblauch-Croutons
„Caprese“ - Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Carpaccio von der Ananas mit Joghurt, Honig und Nüssen
„Tacchino Tonnato“ garniert mit Kapern
Schiffchen von der Honigmelone umlegt von feinem Schinken
mit Frischkäse gefüllte Involtini

Suppe

Suppe von der Strauchtomate mit Kräutercroutons

Hauptgänge

Schweinefilet im Schinkenkleid
auf Ratatouille-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
Goldbraune Fischfilets
auf Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelgnocchis

Desserts

Tiramisu „Classico“
Orangen-Panna Cotta mit Krokant
gefolgt von einer italienischen Käseauswahl mit Feigensenf und Grissini

41,00 Euro pro Person



„GOURMET – BUFFET“

Vorspeisen

Mit Chili gebratene Thunfisch-Medaillons auf gegrillter Ananas
Lachssalat mit Wachteleiern, grünem Spargel und Palmherzen
Hausgemachte Antipasti
Waldorf Salat von geräucherter Putenbrust mit Mango und Marshmallows
Mini Caprese-Spieße vom Büffel-Mozzarella
und Kirschtomaten in Zitronen-Minz-Pesto
Cantaloupe-Melone umlegt mit feinem Parmaschinken

Suppe

mit Cognac verfeinerte Hummer-Bisque

Hauptgänge

Carving Station: irisches Rumpsteak rosa gebraten mit Morchelrahmsauce
Spinat Ravioli in Gorgonzola-Sauce mit Pinienkernen,
Kirschtomaten und frittiertem Rucola
Hühnerbrust gefüllt mit Krebsfleisch auf roten Paprika-Chipotle-Coulis
Schleifen von der Rotzunge gefüllt mit Lachsmousse auf Safran-Weißweinsauce

Desserts

Amaretto-Mandel Mousse mit Waldbeeren
Panna Cotta mit frischen Früchten
Crepes gefüllt mit Erdbeeren in Zimtsauce
In Rotwein pochierte Birne gefüllt mit Orangen-Creme
Internationale Käseplatte mit Weintrauben und Feigen-Senf
dazu servieren wir frisch gebackenes Nuss-Ciabatta

69,50 Euro pro Person



„SOMMER-GRILLBUFFET“

Während der Sommermonate bieten wir Ihnen gerne ein individuell zusammengestelltes Grillbuffet für Ihre Feierlichkeiten bei uns im Restaurant Strandhus an.
Aus organisatorischen Gründen ist die Durchführung jedoch erst
ab 40 erwachsenen Personen möglich.

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb, Brötchen und Landbutter
Gemüsesticks mit Kräuterquark
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
Kartoffelsalat „Vogel-Art“
hausgemachter Krautsalat mit Speck und Kümmel
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
hausgemachte frische Antipasti
Nudelsalat mit Schinken und Erbsen

Vom Grill

Verschiedene marinierte Steaks vom Rind, Schwein und Pute
Grillbratwurst und Krakauer
Schafskäse mit Tomaten und Kräutern in Folie gebacken
in Orangenbutter gedämpfte Fischfilets
Schaschlikspieße und Gemüsespieße
Grillkartoffeln, Maiskolben und Grilltomaten mit Parmesan und Kräutern überbacken
dazu Barbecue-, Knoblauch- und Curry- Pfeffer-Saucen, mittelscharfer Senf

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesauce
frischer Obstsalat mariniert in Orangensaft
mit Trauben garnierte Käsevariation

49,50 Euro pro Person

(Grillkoch für ca. 2,5 Stunden inklusive)



BUFFET – FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat
Bockwurstchen mit Nudelsalat, Minischnitzel mit Pommes-Frites
Fischstäbchen mit Pommes-Frites
Nudeln in Tomatensauce und Gemüse

Dessert

Schokoladen- und Grießpudding
mit Früchten und Fruchtsauce

16,00 Euro pro Kind – ab 15 Kindern



FÜR DEN GELUNGENEN EMPFANG EINE KLEINE AUSWAHL FINGERFOOD UND CANAPES

Bruschetta mit Mozzarella	2,30 Euro
Melone-Schinkenspieße	3,10 Euro
Ziegenkäse im Wan-Tan gebacken	2,80 Euro
Roastbeef mit Remoulade	2,90 Euro
Frischkäse mit geräucherter Forelle auf Pumpernickel	3,40 Euro
Putenbrust mit Currycreme	2,50 Euro
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce	3,10 Euro
Rauchlachs mit Rösti und Sahnemeerrettich	3,40 Euro
Tomaten-Mozzarella-Spieße	2,60 Euro
Grissini mit Rucola und Serranoschinken	3,20 Euro
Wrap mit Geflügel und Curry	2,70 Euro
Weintrauben mit Edamer	2,10 Euro
Gebackene Scampi mit Mango-Dip	3,70 Euro



GETRÄNKEPAUSCHALE

Eine Möglichkeit Ihre Kosten kontrollierbar zu gestalten, ist unsere Getränkepauschale.

Getränke zum Empfang:

Unser „Strandhus“-Sekt oder Secco Frizzante,
Mineralwasser sowie Orangensaft

pro Person 8,50 Euro

Die Aperitif Pauschale ist gültig für eine Dauer von 1 Stunde.
Im Anschluss werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet.

Getränke zur Veranstaltung:

Weißwein und Rotwein,
(Deutschland: Peter Bott, Riesling, trocken; Dr. Zensen, Dornfelder, trocken;
Italien: Chardonnay, trocken; Cabernet Sauvignon, trocken;
Italien: Pinot Grigio, trocken; Merlot, trocken)
Bier, frisch gezapftes Wittinger und Stackmann's dunkel
Mineralwasser griffbereit auf dem Tisch
alkoholfreie Getränke,
1 Digestif nach dem Essen
(Aquavit, Ramazotti, Sambuca, Obstler, Helbing Kümmel, Baileys)
Kaffee, Espresso, Cappuccino nach dem Essen

6 Std. pauschal 37,00 Euro pro Person
8 Std. pauschal 44,00 Euro pro Person
Jede weitere Std. 12,50 Euro pro Person

Longdrinkpauschale
(Cuba Libre, Gin Tonic, Aperol Spritz,
gern kann hier nach Absprache auch noch variiert werden)
pauschal 19,50 Euro pro Person



KAFFEE- UND KUCHENPAUSCHALE

Unser hausgebackener Blechkuchen
in den Sorten Apfel, Pflaume und Kirsche, Schlagsahne,
Filterkaffee, koffeinfreier Kaffee und Tee so viel Sie mögen

14,50 Euro pro Person
+ 1 Stück Torte
18,50 Euro pro Person

~ UNSERE MENÜVORSCHLÄGE ~

Unsere Menüs bereiten wir Ihnen **ab 25 erwachsenen Personen** zu.
Gerne können wir für Sie ab 10 Personen nach Absprache auch ein
3- oder 4 Gänge Menü aus unserer jeweils aktuellen Speisekarte zusammenstellen.



„STRANDHUS-MENÜ“

3 Gänge-Menü

Blumenkohl-Rahmsüppchen mit Schinkenwürfel
Gemischte Bratenplatte: Rinderbraten, Schweinebraten, Putenrollbraten
mit kräftiger Schmorsauce
dazu eine vielfältige Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
als Sättigungsbeilage reichen wir Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen

35,50 Euro pro Person



„FRÜHLINGS-MENÜS“

3 Gänge-Menü

Zuckerschotencremesuppe
mit Wachtelei
Maispoulardenbrust auf Blattspinat
Kräuterjus, Rosmarinkartoffeln
Panna Cotta mit frischen Früchten

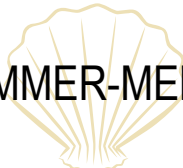
35,00 Euro pro Person

4 Gänge-Menü

Zanderfilet auf Balsamico-Linsen
Schaumsüppchen vom Frühlingslauch
mit Frischkäseklößen
Schweinelachs unter der Kräuterkruste
Gemüsebouquet, Sauce Hollandaise, Kroketten
Zitronencreme an marinierten Trauben

41,00 Euro pro Person

„SOMMER-MENÜS“



3 Gänge-Menü

Matjestatar
mit Kräuterkartoffelrösti

Schweinefilet auf Champignon-Zwiebelgemüse
Kroketten und Rotweinjus

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

34,50 Euro pro Person

4 Gänge-Menü

Sommerliche Blattsalate mit gebratenen
Schweinemedallions und Cumberlandsauce

Rucolaschaumsuppe mit einem Scampi

Saltimbocca von der Pute auf
Minestronegemüse tomatisiert

Karamellisiertes Vanilleparfait
auf zweierlei Sauce, Erdbeere und Schokolade

39,00 Euro pro Person



„HERBST-MENÜS“

3 Gänge-Menü

Brokkolisuppe mit Creme Fraiche

„Surf and Turf“

Medaillons von Rind und Schwein

Scampi-Krustentierschaumsauce, Herzoginkartoffeln
und Gurkensalat in Rahm

Salat von frischen Früchten mit Cointreau-Sahne
und Wallnusseis

36,50 Euro pro Person

4 Gänge-Menü

Eichblattsalat mit gebratener Entenbrust
Walnüssen und Balsamico

Gebratenes Zanderfilet auf Limonentagliatelle

Saftiger Rinderbraten auf Rotweinzwiebeln
Romanesco und Kartoffelkroketten

Pflaumenterrine mit Grappa-Zabaione und Vanilleeis

42,50 Euro pro Person



„WINTER-MENÜS“

3 Gänge-Menü

Kürbis-Orangensuppe mit Flusskrebse
Kernöl und Kernen

Krosse 1/2 Ente mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen
und einer feinen Orangensauce

Espressomousse
mit Mandarinen-Orangenkompott

34,00 Euro pro Person

4 Gänge-Menü

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti
Salatbouquet, Senf-Dill-Sauce

Gänsekraftbrühe mit Sherry, Celestine und Gemüsejulienne

Medaillons von Rind und Schwein, Speckbohnen
Sauce Bernaise und Kartoffelkroketten

Christstollenparfait auf Schokoladensauce

41,50 Euro pro Person



„WEITERE MENÜS“

4 Gänge-Menü

Gebratene Entenbrust mit Mango-ChillisaUCE
gemischter Salat im Gurkenring

Möhren-Ingwersuppe mit FlusskrebSen

Schweinefilet im Schinkenmantel, Gemüsebouquet
Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus

Mousse au chocolat, pochierte Birne
auf einem Fruchtspiegel

43,00 Euro pro Person

4 Gänge-Menü

Zucchinischaumsuppe mit feinem Schinken

Steinbeißerfilet auf tomatisiertem Fasskraut

Hirschmedaillons auf karamellisierten Birnenspalten, Mandelrosenkohl
Dauphinekartoffeln und Preiselbeerschaum

Orangen-Crêpes-Terrine auf zweierlei Schokoladensauce

46,00 Euro pro Person