



**„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!“**

Ihr Gastgeberpaar  
Nicole Bülow & Hamit Kaska  
und das Strandhus-Team

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

aktueller Stand April 2020

# ~ UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE ~

Unsere Buffets bereiten wir **ab 25 erwachsenen Personen** zu.  
Die Suppe servieren wir gerne auf Ihren Wunsch.  
Hier berechnen wir pro Person 2,- Euro.  
Kinder unter 4 Jahren essen bei Buffets kostenfrei.  
Bei Kindern bis 10 Jahren werden 50 % des Essenspreises berechnet.



## „STRANDHUS BRUNCH“

von 11 bis 14 Uhr

---

### **Neu für Sie!**

**Unsere Strandhus-Brunch können Sie für Ihre Feierlichkeit in den Monaten  
Oktober bis März ab sofort wieder buchen.**

Ofenfrische Brötchen, Croissants, Franzbrötchen, Bagles,  
Baguette und Landbutter  
vielfältigen Wurst- und Käseauswahl  
drei Sorten Konfitüre, Nutella und Honig, Cerealien mit Landmilch  
Frischer Obstsalat mariniert in Orangensaft  
Griechischer Joghurt mit Fruchtsauce  
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto  
hausgemachte Antipasti  
Räucherfisch mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce  
Melonenschiffchen mit Schinken  
Salat-Bar

### **Warme Speisen**

Schnittlauchrührei und Nürnberger Bratwürstchen  
Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut  
Schupfnudeln und Rahmsauce  
Gedünsteter Kabeljau mit Weißweinsauce  
und Kräuterreis


### **Desserts**

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce  
Blaubeer-Panna Cotta  
mit Trauben garnierte Käsevariation

inklusive

Kaffee und Tee, für unsere kleinen Gäste Heiße Schokolade  
Apfel- und Orangensaft auf dem Buffet

29,50 € pro Person



# „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  
Belugalinsen-Salat mit geräucherter Entenbrust

## **Suppe**

Karotten-Ingwer-Suppe

## **Hauptgänge**

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce dazu buntes Marktgemüse  
und Butterspätzle

Gebratenes Rotbarschfilet mit Zucchini-  
Paprikagemüse, Kartoffel-Gratin,  
kräftige Senfsauce

## **Desserts**

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

38,50 € pro Person



# „KLASSIKER BUFFET“

---

## **Vorspeisen**

Gemischter Brotkorb, Brötchen und Landbutter

Salat-Bar

(verschiedene Blattsalate, mit Tomaten, Gurken, hausgemachtes Dressing und knackigen Croutons)

Rosa Roastbeef (kalt) von der „Holsteiner Färs“ mit hausgemachter Remoulade

Datteln im Speckmantel und Aioli-Dip

Schiffchen von der Honigmelone umlegt

von feinem „Holsteiner“ Schinken

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Geräuchertes Fischkonfekt

dazu reichen wir cremigen Sahne-Meerrettich sowie eine leichte

Honig-Senf-Dillsauce

## **Suppe**

Grüne Pfefferrahmsuppe mit frischen Feigen

## **Hauptgänge**

Sauerbraten vom „Holsteiner Rind“ auf  
grünen Speckbohnen,

Risolee-Kartoffeln und einer Sauerrahmsauce

Buttermakrele auf Kohlrabigemüse, Weißweinsauce und  
Kräuterreis

## **Desserts**

Zitronen-Quark-Mousse mit Himbeersauce

„Holsteiner Beerengrütze“ mit cremiger Vanillesauce

verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben

40,- € pro Person



# „MEDITERRANES BUFFET“

---

## Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto  
Tacchino Tonnato an Orangen-Fenchelsalat mit  
Balsamicoglaze  
Parmaschinken mit Papaya-Melonen-Salat  
und Himbeer-Minz Marinade  
Geräucherte Fischpralinen  
hausgemachte Antipasti von Karotten, Pilzen, Oliven und Paprika  
Schafkäsesalat mit Estragon verfeinert umlegt von Wassermelone  
Thunfisch-Salat  
verschiedene Ciabattasorten mit Landbutter

## Suppe

fruchtige Currycremesuppe mit Scampi

## Hauptgänge

in Knoblauch-Kräutern marinierte Poulardenbrust  
auf Auberginenragout  
dazu reichen wir Schupfnudeln  
Scaloppine vom Kalb mit Rosmarin-Kartoffeln  
Zitronen-Weißweinsauce und Ofengemüse  
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,- € pro Person

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

6,90 € 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,- € pro Person



# „GOURMETBUFFET“

---

## 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 € 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  
Tomatensalat mit Essig, Öl und Mozzarella  
frische Antipasti  
Nudelsalat mit Schinken und Erbsen

## **Vom Grill**

Verschiedene marinierte Steaks vom Rind und Pute,  
Schweinerippchen mariniert  
Grillbratwurst und Krakauer  
Grillkäse in Folie gebacken  
in Orangenbutter gedämpfte Fischfilets  
Schaschlikspieße und Gemüsespieße  
Grillkartoffeln, gefüllte Champignons mit Frischkäse, Grilltomaten mit Parmesan und  
Kräutern überbacken dazu Barbecue-, Knoblauch- und Curry- Pfeffer-Saucen,  
mittelscharfer Senf

## **Desserts**

Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesauce  
bunte Obstplatte mit Schokosauce  
mit Trauben garnierte Käsevariation

49,50 € pro Person

(Grillkoch für ca. 2,5 Stunden inklusive)





## BUFFET FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

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

### Dessert

Schokoladen- und Grießpudding mit  
Früchten und Fruchtsauce

16,- € pro Kind – ab 15 Kindern



## FÜR DEN GELUNGENEN EMPFANG EINE KLEINE AUSWAHL FINGERFOOD UND CANAPES

---

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



# GETRÄNKEPAUSCHALE

---

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

## Getränke zum Empfang:

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

pro Person 8,50 €

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 € pro Person

8 Std. pauschal 44,00 € pro Person

Jede weitere Std. 12,50 € pro Person

## Longdrinkpauschale

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

+ 1 Stück Torte

18,50 € 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 € pro Person



„WILDMENÜ“

---

**3 Gänge-Menü**

Champignon-Cremesuppe  
mit Croutons

Geschmorte Wildschweinkeule  
mit Apfelrotkohl,  
Wachholderrahmsauce, Preiselbeerbirne  
und Kartoffelkroketten

Cranberrymousse mit Johannisbeeren

35,- € pro Person



„MEERES-MENÜ“

---

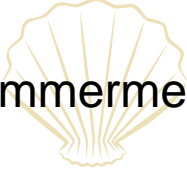
**3 Gänge-Menü**

„Wakame“ Mariniertes Seegrass-Salat  
mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel

Gegrillte Lachsschnitte auf Blattspinat

mit Schnittlauch-Weißweinsauce und Jasminreis  
Safran-Zimt-Mousse auf Himbeerspiegel

36,- € pro Person



„Sommermenü“

---

**3 Gänge-Menü**

Lachstartar auf Kräuterkartoffelrösti

Zwiebelrostbraten

in Portweinjus

dazu reichen wir Butterspätzle

Mascarponecreme mit leckeren Erdbeeren

39,- € pro Person



„VEGETARISCH/VEGAN“

---

**3 Gänge-Menü**

mit Gemüse gefüllte Reiswraps und Erdnussdip

Gemüsecurry mit Kräuterreis, Cashewkernen  
und Sojasprossen

Kokosnuss-Milchreis mit Pfirsichkompott

23,50 pro Person



# „ITALIENISCHES MENÜ“

---

## 4 Gänge-Menü

Knackiger Feldsalat mit Limonen-Vinaigrette  
und in Rosmarin gebratene Rinderstreifen

Italienische Minestrone

Mit Flusskrebsfleisch gefüllte Pouladenbrust  
und geschmorte Paprika mit Tomatenreis

Tiramisu „Classico“

42,- € pro Person



# „SURF AND TURF“

---

## 4 Gänge-Menü

Tartar vom Räucherlachs und Matjes  
mit Pumpernickel und Salat Bouquet

Karotten-Orangensuppe mit Creme Fraiche

**„Surf and Turf“**

Medaillons vom Rind mit Flusskrebs  
und einer Krustentierschaumsauce  
auf Kartoffelrösti

Mousse au Chocolat  
mit Beerenragout

40,- € pro Person