

**„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 Februar 2019

~ 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.



„STRANDHUS BRUNCH“

von 11 bis 14 Uhr

Neu für Sie!

**Unseren 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 Euro 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

Waldpilzrahmsuppe mit Sahnehaube

Hauptgänge

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce dazu buntes Marktgemüse
und Butterspätzle

Gebratenes Seehechtfilet auf Babymöhren und
Kartoffel-Gratin, dazu eine kräftige Senfsauce

Desserts

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

38,50 Euro 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
Geräucherter 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

40,00 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
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
Stroganoff-Curry mit 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 Involtni

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



„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 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 „Vogerl-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
gegrillte Wassermelone
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
Bockwürstchen mit Nudelsalat, Minischnitzel mit Pommes-Frites
Fischstäbchen mit Pommes-Frites
Nudeln in Tomatensauce und Gemüse

Dessert

Schokoladen- und Grießpudding mit
Früchten und Fruchtsauce

16,00 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 „Strandhaus“-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



„FRÜHLINGSMENÜS“

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



„SOMMERMENÜS“

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



„HERBSTMENÜS“

3 Gänge-Menü

Brokkolisuppe mit Creme Fraiche

„Surf and Turf“

Medallions von Rind und Schwein
Scampi-Krustentierschaumsauce, Herzoginkartoffeln
und Gurkensalat in Rahm

Salat von frischen Früchten mit Cointreau-Sahne und
Walnusseis

36,50 Euro pro Person

4 Gänge-Menü

Eichblattsalat mit gebratener Entenbrust
Walnüssen und Balsamico

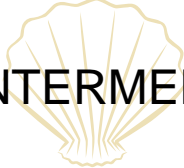
Gebratenes Zanderfilet auf Limonentagiatelle Saftiger

Rinderbraten auf Rotweinzwiebeln

Romanesco und Kartoffelkroketten

Pflaumenterrine mit Grappa-Zabaione und Vanilleeis

42,50 Euro pro Person



„WINTERMENÜS“

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-Chillisaucе gemischter Salat im Gurkenring

Möhren-Ingwersuppe mit Flusskrebseп 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