„Herzlich Willkommen am Großensee“

Liebe. Momente. Natur. Genuss.

Wir verwöhnen Sie in wohltuend entspannter Atmosphäre
mit unserer kreativen, frischen saisonalen Soulfood Küche.

„Zu Gast bei Freunden!“
Ankommen. Wohlfühlen. Glücklich sein.
Nicole Janine Bülow & Hamit Kaska.

Anliegend finden Sie unsere Buffet- und Menüvorschläge
ab 35 erwachsenen Personen

aktueller Stand Mai 2021

UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

Unsere Buffets bereiten wir **ab 35 erwachsenen Personen** zu.
Die Suppe wird auf Wunsch gerne serviert.

„STRANDHUS“

Vorspeisen

Reichhaltige Brotauswahl | Brötchen und Landbutter
Spezialitäten von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich
Honig-Senf-Dill-Sauce
Mit Pute und feiner Curry-Creme gefüllte Wraps
Wildkräutersalat | Pinienkerne | Hausdressing
Holsteiner Schwarzwaldschinken | Papaya
Roastbeef Rosa (kalt) von der „Holsteiner Färse“
hausgemachten Remoulade | Gewürzgurken
Cous Cous Salat | Hähnchensticks

Suppe

Karotten-Ingwersuppe

Hauptgänge

Schweinefilet | Pilzrahmsauce |
buntes Marktgemüse | Butterspätzle
Gebratenes Rotbarschfilet | Zucchini Paprika Gemüse
Kartoffelgratin | Senfsauce

Desserts

Feine Käseauswahl | Feigensenf | Grissini
Topfenmousse | Pflaumenragout
Rote Beerengrütze | Vanillesauce

39,5 € p.P.

„KLASSIKER“

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb | Brötchen | Landbutter
Salatbar: Bunte Blattsalate | Tomaten | Gurken | hausgemachtes Dressing | Croutons
Rosa Roastbeef (kalt) von der „Holsteiner Färse“ | hausgemachter Remoulade
Datteln im Speckmantel | Aioli-Dip
Schiffchen von der Honigmelone | feiner Holsteiner“ Schinken
Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikumpesto
Geräucherter Fischkonfekt
cremiger Sahne-Meerrettich |
leichte Honig-Senf-Dillsauce

Suppe

Grüne Pfefferrahmsuppe | frische Feigen

Hauptgänge

Geschmorte Rehkeule
Brokkoli | Schupfnudeln |
Granatapfelsauce
zartes Zanderfilet | Kohlrabigemüse
gekräuterter Butterreis | Weißweinsauce

Desserts

Weißes Mousse au Chocolat | Himbeersauce
„Holsteiner Beerengrütze“ | Vanillesauce
verschiedene Käsespezialitäten | Weintrauben

44 € p.P.

„MEDITERRAN“

Vorspeisen

Büffelmozzarella | Strauchtomaten | Basilikumpesto
Tacchino Tonnato | Orangen-Fenchelsalat | Balsamicoglace
Parmaschinken | Papaya Melonen Salat
Himbeer Minz Marinade |
Geräucherte Fischpralinen
hausgemachte Antipasti | Karotten | Pilze | Oliven | Paprika
Schafkäse Salat | Estragon | Wassermelone |
Thunfisch Salat |
verschiedene Ciabattasorten | Landbutter

Suppe

Minestrone | Spagetthini | Gemüsejulienne

Hauptgänge

in Knoblauch-Kräutern marinierte Poulardenbrust
Ratatouille Gemüse | Schupfnudeln
Scallopine vom Kalb | Rosmarin Kartoffeln
Zitronen Weißweinsauce | Ofengemüse
Spinat Tortellini | Tomatenpesto | Pinienkernen
Wolfsbarschfilet (Loup de Mer) in Knoblauchöl gebraten |
Tomaten-Oliven-Reis Falafel |
Joghurt Minz Sauce

Desserts

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

52 € p.P.

Nachtsnack: Currywurst | ofenfrisches Baguette
oder kräftige Gulaschsuppe

7,5 € p.P.

„GOURMET“

Vorspeisen

Mit Chili gebratene Thunfisch-Medaillons | gegrillte Ananas
Lachssalat | Wachteleier | grüner Spargel | Palmherzen
Hausgemachte Antipasti
Waldorf Salat | geräucherter Putenbrust | Mango | Marshmallows
Mini Caprese-Spieße vom Büffel-Mozzarella
Kirschtomaten | Zitronen Minz Pesto
Cantaloupe Melone | feiner Parmaschinken

Suppe

mit Cognac verfeinerte Hummer-Bisque

Hauptgänge

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

Desserts

Amaretto Mandel Mousse | Waldbeeren
Panna Cotta | frischen Früchte
Crepes | gefüllt mit Erdbeeren | Zimtsauce
In Rotwein pochierte Birne | gefüllt mit Orangen Creme
Internationale Käseplatte | Weintrauben | Feigen-Senf
frisch gebackenes Nuss-Ciabatta

70 € p.P.

„Sommer-Barbecue“

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

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb, Brötchen und Landbutter
Salat Bar: Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Bohnen & Croutons
Kartoffelsalat „Vogerl-Art“
hausgemachter Krautsalat mit Speck und Kümmel
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
hausgemachte frische Antipasti
Tortellini Salat mit Gurken & Tomaten
Grillkartoffeln | gefüllte Champignons | Frischkäse | Grilltomaten |
Parmesan & Kräutern überbacken |
Barbecue-, Knoblauch- und Curry- Pfeffer-Saucen | mittelscharfer Senf | Kräuterbutter

Vom Holzkohle Grill

Verschiedene marinierte Steaks vom Rind, Schwein, Hähnchen & Lammkotelettes
Schweinerippchen mariniert
Grillbratwurst und Krakauer
Schafskäse aus dem Ofen | frische Kräuter | Cherrytomaten
zart gegrillter Lachs
Gemüsepfanne

Desserts

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

54 € p.P.

(Grillkoch für ca. 2,5 Stunden inklusive)

BUFFET – FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Frikadellen | Kartoffelsalat
Bockwürstchen | Nudelsalat | Minischnitzel | Pommes Frites
Fischstäbchen | Pommes-Frites
Nudeln | Tomatensauce | Gemüse

Dessert

Schoko & Grießpudding
frische Früchte | Fruchtsauce

16 € p.Kind – ab 15 Kindern

FÜR DEN GELUNGENEN EMPFANG
EINE KLEINE AUSWAHL FINGERFOOD UND CANAPES

Bruschetta mit Mozzarella	2,3 €
Melone-Schinkenspieße	3,1 €
Ziegenkäse im Wan-Tan gebacken	2,8 €
Roastbeef mit Remoulade	2,9 €
Frischkäse mit geräucherter Forelle auf Pumpernickel	3,4 €
Putenbrust mit Currycreme	2,5 €
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce	3,1 €
Rauchlachs mit Rösti und Sahnemeerrettich	3,4 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße	2,6 €
Grissini mit Rucola und Serranoschinken	3,2 €
Wrap mit Geflügel und Curry	2,7 €
Weintrauben mit Edamer	2,1 €
Gebackene Scampi mit Mango-Dip	3,7

MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüs bereiten wir Ihnen ab **35 erwachsenen Personen** zu.

„STRANDHUS MENÜ“

---

3 Gänge-Menü

Blumenkohl-Rahmsüppchen | Schinkenwürfel

Gemischte Bratenplatte: Rinderbraten | Schweinebraten | Putenrollbraten
kräftiger Schmorsauce
vielfältige Gemüseplatte | Sauce Hollandaise.
Kartoffelkroketten & Petersilienkartoffeln

cremiges Vanilleeis | heiße Rumkirschen

35,50 € p.P.

„WILD MENÜ“

3 Gänge

Champignon Creme Suppe
Croutons

Geschmorte Wildkeule
Apfelrotkohl | Wacholderrahmsauce | Preiselbirne
Kratoffelkroketten

Cranberrymousse | Johannisbeere

40 € p.P.

„MEERES MENÜ“

3 Gänge

„ Wakame“ marinierter Seegras Salat
mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel

zart gegrillte Lachsschnitte auf Blattspinat
mit Schnittlauch Weißwein Sauce und duftender Jasminreis

Safran Zimt Mousse
auf Himbeerspiegel

39 € p.P.

„SOMMER MENÜ“

3 Gänge

Lachstartar auf Kräuterkartoffelrösti

Zwiebelrostbraten
in Portweinjus mit Butterspätzle

Mascarponecreme mit leckeren frischen Erdbeeren

38 € p.P.

„VEGGIE & VEGAN MENÜ“

3 Gänge

mit Gemüse gefüllte Reiswraps
und Erdnussdip

Gemüsecurry mit Kräuterreis
Cashewkernen & Sojasprossen

Kokosmilchreis mit Pfirsichkompott

32 € p.P.

„ITALIENISCHES MENÜ“

4 Gänge

Knackiger Feldsalat mit Limonen Vinaigrette
und in Rosmarin gebratene Streifen vom Rind

Italienische Minestrone

Mit Flusskrebsfleisch gefüllte Poulardenbrust
und geschmorte Paprika mit Tomatenreis

Tiramisu „Classico“

42 € p.P.

„SURF & TURF“

4 Gänge

Tartar vom Räucherlachs & Matjes
mit Pumpernickel und buntem Salat

Karotten Orangensuppe mit Creme

„Surf & Turf“
Medaillons vom Rind mit Flusskrebs
und einer Krustentier Schaumsauce
auf Kartoffelrösti

Mousse au Chocolat
mit Beerenragout

48 € p.P.