

**„Ein besonderer Platz im Herzen der Natur“  
am Großensee**



Wir begleiten Euch in unserem schönen Haus am See  
an Eurem ganz besonderen, einzigartigen Tag, damit  
Ihr diesen in einfach wunderbarer Erinnerung behaltet!

Wir verwöhnen Euch bei Hochzeit & Feierlichkeit  
mit unserer kreativen, frischen saisonalen Soulfood Küche.

**LIEBE. MOMENTE. GENUSS.**

**„Zu Gast bei Freunden  
Nija Bülow & Hamit Kaska  
und die Strandhus Family**

**Anliegend unsere Buffet- und Menüvorschläge  
ab 35 bis 100 Personen**

aktueller Stand April 2022

# UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

Unsere Buffets bereiten wir **ab 35 bis 100 Personen** zu.  
Die Suppe wird auf Wunsch gerne serviert. (p. P. 2,5 €)



## Vorspeisen

Auswahl von Steinofenbaguettes | Brötchen und Landbutter  
Spezialitäten von geräucherten Fischen | Sahnemeerrettich  
Honig-Senf-Dill-Sauce  
Mit Pute und feiner Curry-Creme gefüllte Wraps  
Wildkräutersalat | Pinienkerne | Hausdressing  
Holsteiner Schwarzwaldschinken | Honigmelone  
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

Obstsalat |  
Topfenmousse | Beerenragout  
Rote Beerengrütze | Vanillesauce

47 € p.P.



---

### **Vorspeisen**

Auswahl von Steinofenbaguettes | 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**

Boeuf Stroganoff  
Brokkoli | Schupfnudeln |  
Granatapfelsauce  
zartes Zanderfilet | Kohlrabigemüse  
gekräuterter Butterreis | Weißweinsauce

### **Desserts**

Weißes Mousse au Chocolat | Himbeersauce  
„Holsteiner Beerengrütze“ | Vanillesauce  
Schoko Brownie mit Haselnüssen

54 € p.P.



---

### **Vorspeisen**

Büffelmozzarella | Strauchtomaten | Basilikumpesto  
Vitello Tonnato | Orangen-Fenchelsalat | Balsamicoglaze  
Parmaschinken | Cantaloupe Melone |  
Geräucherte Fischpralinen  
hausgemachte Antipasti | Karotten | Pilze | Oliven | Paprika  
Ziegenkäse | Rucicola | Feigen | Honig  
Thunfisch Salat |  
verschiedene ofenfrische Steinofenbaguettes | Landbutter

### **Suppe**

Tomatencremesuppe | Kalbsklösschen | Basilikum

### **Hauptgänge**

in Knoblauch-Kräutern marinierte Poulardenbrust  
Ratatouille Gemüse | Schupfnudeln  
Scallopine vom Kalb | Rosmarin Kartoffeln  
Zitronen Weißweinsauce | Ofengemüse  
Spinat Tortellini | Tomatenpesto | Pinienkernen  
mediterrane Fischpfanne | Wildreis |  
Falafel | Joghurt Minz Sauce

### **Desserts**

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

62 € p.P.



---

### **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

80 € 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

Auswahl von Steinofenbaguettes und Landbutter  
Salat Bar: Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Bohnen & Croutons  
Speck-Kartoffelsalat  
hausgemachter Krautsalat | Schmand Gurkensalat  
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, Hähnchen  
Schweinerippchen | Hähnchenkeulen mariniert  
Schweinefiletspieße | Ananas | 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  
Gegrillte Banane mit Schokolade

63 € p.P.

(Grillkoch für ca. 2,5 Stunden inklusive)



# Veggie & Vegan

## Vorspeisen

Ofenfrisches Steinofenbaguette | Pizzamuffins |  
marinierte Gemüse & Kartoffelspieße |  
Chicorée Schiffchen mit Cous Cous Salat  
Falafel | Joghurt Minz Sauce | mediterraner Tortellinisalat |  
Salat Bar: Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Bohnen & Croutons |  
Antipasti

## Suppe

Paprika | Croutons | Creme Fraiche

## Hauptgänge

Überbackene Tomaten | Semmelbrösel | Kräuter | Oliven  
Kichererbsen Curry | Wildreis  
Gnocci Gemüsepfanne  
gebackener Tofu | Spinatsalat  
Bandnudeln | Kohlrabi & Pesto

## Dessert

Bunter Obstsalat  
Rhabarber Polenta  
gebackene Banane | Zartbitter Schokolade  
Joghurt Blutorangeschaum | Crumble

44 € p. P.



## BUFFET – FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

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

## Dessert

Schoko & Grießpudding  
frische Früchte | Fruchtsauce

18 € p.Kind – ab 15 Kindern

FÜR DEN GELUNGENEN EMPFANG  
EINE KLEINE AUSWAHL FINGERFOOD UND CANAPES

---

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

**Mitternachtssnack:**

Currywurst Pommes Frites oder Gulaschsuppe  
10,5 € p. Person

**Kaffee- und Kuchenpauschale**

im Haus 16,5 € p.P. + Torte auf Wunsch 4,5 € p.P.  
in unserem Hochzeitsgarten 19,5 € + Torte auf Wunsch 4,5 €



# MENÜVORSCHLÄGE

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



## „STRANDHUS MENÜ“

---

### **3 Gänge-Menü**

Blumenkohl Rahmsüppchen | Schinkenwürfel

Gemischte Bratenplatte:

Rinderbraten | Schweinebraten | Putenrollbraten  
kräftige Schmorsauce

vielfältige Gemüseplatte | Sauce Hollandaise.  
Kartoffelkroketten & Petersilienkartoffeln

cremig Vanilleeis | heiße Rumkirschen

40 € p.P.



## „WILD MENÜ“

### **3 Gänge**

Champignon Creme Suppe  
Croutons

Geschmorte Wildkeule  
Apfelrotkohl | Wacholderrahmsauce | Preiselbirne  
Kartoffelkroketten

Cranberrymousse | Johannisbeere

46 € p.P.



„MEERES MENÜ“

---

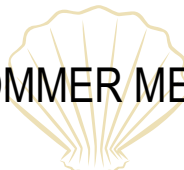
**3 Gänge**

„Wakame“ marinierter Seegrass Salat  
mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel

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

Safran Zimt Mousse  
auf Himbeerspiegel

45 € p.P.



„SOMMER MENÜ“

---

**3 Gänge**

Lachstartar auf Kräuterkartoffelrösti

Zwiebelrostbraten  
in Portweinjus mit Butterspätzle

Mascarponecreme mit leckeren frischen Erdbeeren

44 € p.P.



## „VEGGIE & VEGAN MENÜ“

---

### 3 Gänge

mit Gemüse gefüllte Reiswraps  
Erdnussdip

Gemüsecurry | Kräuterreis  
Cashewkernen & Sojasprossen

Kokosmilchreis | Pfirsichkompott

38 € p.P.



## „ITALIENISCHES MENÜ“

---

### 4 Gänge


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

Italienische Minestrone

Mit Flusskrebisfleisch gefüllte Poulardenbrust  
geschmorte Paprika | Tomatenreis

Tiramisu „Classico“

49 € p.P.



„SURF & TURF“

---

**4 Gänge**

Tartar vom Räucherlachs & Matjes  
Pumpenickel | bunter Salat

Karotten Orangensuppe mit Creme

„Surf & Turf“

Medaillons vom Rind mit Flusskreb

Krustentier Schaumsauce

Brokkoli & Kartoffelrösti

Mousse au Chocolat

Beerenragout

54 € p.P.