

**„Ein besonderer Platz für Eure Hochzeit  
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 Eurer Hochzeit 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 40 bis 100 Gästen**

Februar 2023

# UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

Unsere Buffets bereiten wir **ab 40 bis 100 Gästen** zu.  
Die Suppe wird auf Wunsch gerne serviert. (pro Gast 3 €)



---

## Vorspeisen

Auswahl von Steinofenbaguettes (Tomate, Olive & Ciabatta natur) | 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

51 € pro Gast



### **Vorspeisen**

Auswahl von Steinofenbaguettes (Tomate, Olive & Ciabatta natur) | 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

59 € pro Gast



---

## Vorspeisen

verschiedene Steinofenbaguettes (Tomate, Olive & Ciabatta natur) | Landbutter  
Büffelmozzarella | Strauchtomaten | Basilikumpesto  
Vitello Tonnato | Orangen-Fenchelsalat | Balsamicoglace  
Parmaschinken | Cantaloupe Melone |  
Geräucherte Fischpralinen  
hausgemachte Antipasti | Karotten | Pilze | Oliven | Paprika  
Ziegenkäse | Ruccola | Feigen | Honig  
gelber Bohnensalat | Cherrytomaten | Basilikum  
Brotsalat | saftige getrocknete Tomaten | Oliven | Feldsalat | Feta

## Suppe

Tomatencremesuppe | Kalbsklösschen | Basilikum

## Hauptgänge

in Knoblauch-Kräutern marinierte Poulardenbrust  
Ratatouille Gemüse  
Gnocchi | Salbeibutter  
Scallopine vom Kalb | Romanesco | Safransauce | Rosmarin Kartoffeln  
Tortellini quattro formaggio | frittiertes Babyspinat | Pinienkerne | Pesto  
mediterrane Fischpfanne | Wildreis  
Falafel | Joghurt-Minz Sauce

## Desserts

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

69 € pro Gast

# „SOMMER BARBECUE“



---

Während der Sommermonate bieten wir Euch gerne ein individuell zusammengestelltes Barbecue für Eure Hochzeit bei uns im Strandhus an.  
Aus organisatorischen Gründen ist die Durchführung jedoch erst **ab 40 erwachsenen Personen** möglich.

## Vorspeisen

Steinofenbaguettes (Tomate, Olive & Ciabatta natur) | Landbutter  
Salat Bar: Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Bohnen & Croutons  
Barbecue-Speck-Kartoffelsalat  
hausgemachter Krautsalat  
Schmand Gurkensalat  
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto  
hausgemachte frische Antipasti  
Mediterraner Nudelsalat | Oliven | Ruccola | getrocknete saftige Tomaten | Pesto  
gefüllte Champignons | Frischkäse  
Barbecue-, Knoblauch- und Tomaten-Salsa Sauce | mittelscharfer Senf | Kräuterbutter

## Hauptgänge

Baked Potato | Sour Cream  
Grilltomaten | Parmesan & Kräuter  
Gemüsepfanne  
cremiger Schafkäse aus dem Ofen | frische Kräuter | Cherrytomaten

## Vom Holzkohle Grill

marinierte Steaks vom Rind  
zarte Hähnchenbrustmedaillons (Kräuter und Curry)  
Schweinefiletsteaks  
gegrillte Paprikaschote  
saftige Schweinerippchen  
Grillbratwurst und Krakauer  
vegane Gemüsewürstchen  
feines gegrilltes Lachsfilet

## Desserts

Panna Cotta | Waldfruchtsauce  
Mousse au Chocolat  
Bunter Obstsalat mariniert in Orangensaft  
Joghurt-Citrus Creme

70 € pro Gast

(Grillkoch für ca. 2,5 Stunden inklusive)



---

### **Vorspeisen**

Mit Chili gebratene Thunfisch-Medaillons | gegrillte Ananas  
hausgebeizter Lachs | Fenchelsalat | Orange | Parmesan  
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 Ruccola  
gefüllte Maispoularde | Bergkäse | Serrano  
Dauphinekartoffeln | Kerbelschaumsauce  
rote Paprika-Chipotle-Coulis  
Gegrilltes Heilbuttsteak | Julienne-Gemüse | Wildkräuterreis | Safran Weißweinsauce

### **Desserts**

Amaretto Mandel Mousse | Waldbeeren  
Panna Cotta | Mango-Maracujasauce  
Schokobrunnen | saisonale Obstauswahl  
In Rotwein pochierte Birne | gefüllt mit Orangen Creme  
Internationale Käseplatte | Weintrauben | Feigen-Senf

95 € pro Gast



# 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

49 € pro Gast



## 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  
20 € pro Kind – ab 15 Kindern

FÜR DEN GELUNGENEN EMPFANG  
EINE KLEINE AUSWAHL FINGERFOOD UND CANAPES

---

|  |       |
|--|-------|
| Bruschetta mit Mozzarella                            | 3 €   |
| Melone-Schinkenspieße                                | 3,8 € |
| Ziegenkäse im Wan-Tan gebacken                       | 3,7 € |
| Frischkäse mit geräucherter Forelle auf Pumpernickel | 4,1 € |
| Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce                     | 4 €   |
| Raumlachs mit Rösti und Sahnemeerrettich             | 4,4 € |
| Tomaten-Mozzarella-Spieße                            | 3,2 € |
| Wrap mit Geflügel und Curry                          | 3,4 € |
| Weintrauben mit Edamer                               | 3 €   |
| Gebackene Scampi mit Mango-Dip                       | 4,6 € |

### **Mitternachtssnack-Buffer**

Currywurst | würzige Currysauce | Pommes Frites | Mayonnaise  
12 € pro Gast

### **Kaffee- und Kuchenpauschale**

im Haus 18,5 € pro Gast + Torte auf Wunsch 4,8 € pro Gast  
in unserem Hochzeitsgarten 21,5 € pro Gast + Torte auf Wunsch 4,8 € pro Gast

Selbstverständlich könnt Ihr als Brautpaar natürlich auch eine eigene Hochzeitstorte von Eurem Lieblingskonditor nach gemeinsamer Absprache mitbringen.

Für die Präsentation, Service/Auf- und Abbau berechnen wir

in unserem Hochzeitsgarten pro Gast 5 €

in unserem Hause pro Gast 3 €



# MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüs bereiten wir Ihnen ab **40 Gästen** zu.



## „STRANDHUS MENÜ“

---

### **3 Gänge-Menü**

Blumenkohl Rahmsüppchen | Schinkenwürfel  
Gemischte Bratenplatte:  
Rinderbraten | Schweinebraten | Putenrollbraten  
kräftige Schmorsauce  
vielfältige Gemüseplatte | Sauce Hollandaise.  
Kartoffelkroketten & Petersilienkartoffeln  
cremigies Vanilleeis | heiße Rumkirschen

43 € pro Gast



## „WILD MENÜ“

### **3 Gänge**

Champignon Creme Suppe  
Croutons

Geschmorte Wildkeule  
Apfelrotkohl | Wacholderrahmsauce | Preiselbirne  
Kratoffelkroketten

Cranberrymousse | Johannisbeere

48 € pro Gast



„MEERES MENÜ“

---

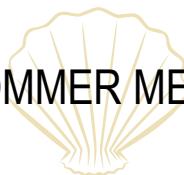
**3 Gänge**

„Wakame“ mariniertes See-Gras Salat  
mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel

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

Safran Zimt Mousse  
auf Himbeerspiegel

47 € pro Gast



„SOMMER MENÜ“

---

**3 Gänge**

Lachstartar auf Kräuterkartoffelrösti

Zwiebelrostbraten  
in Portweinjus mit Butterspätzle

Mascarponecreme mit leckeren frischen Erdbeeren

46 € pro Gast



## „VEGGIE & VEGAN MENÜ“

---

### 3 Gänge

mit Gemüse gefüllte Reiswraps  
Erdnussdip

Gemüsecurry | Kräuterreis  
Cashewkernen & Sojasprossen

Kokosmilchreis | Pfirsichkompott

40 € pro Gast



## „ITALIENISCHES MENÜ“

---

### 4 Gänge


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

Italienische Minestrone

Gefüllte Maispoularde | Bergkäse | Serrano  
Kerbelschaumsauce | rote Paprika-Chipotle-Coulis  
Dauphinekartoffeln

Tiramisu „Classico“

51 € pro Gast



„SURF & TURF“

---

**4 Gänge**

Tartar vom Räucherlachs & Matjes  
Pumpenickel | bunter Salat

Karotten Orangensuppe mit Creme

„Surf & Turf“

Medaillons vom Rind mit Flusskrebs

Krustentier Schaumsauce

Brokkoli & Kartoffelrösti

Mousse au Chocolat

Beerenragout

57 € pro Gast