

„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“
Nicole-Janine Bülow & Hamit Kaska

Anliegend unsere Buffet- und Menüvorschläge
ab 40 bis 100 Gästen

Februar 2025

UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

Unsere Buffets bereiten wir ab 40 bis 100 Gästen für Euch zu.
Die Suppe wird auf Euren Wunsch sehr gerne serviert (pro Person 3 €)



Vorspeisen

Auswahl von Steinofenbaguettes
Landbutter
Hamburger Räucherfischauswahl
Sahnemeerrettich Honig Senf Dill Sauce
Wraps gefüllt mit Putenbrust und feiner Curry Creme
Wildkräutersalat Pinienkerne Hausdressing
Schwarzwaldschinken
Variation von der Melone
Roastbeef Rosa (kalt) von der „Holsteiner Färsen“
hausgemachte Remoulade
Mixed Pickles
Cous Cous Salat
Hähnchensticks

Suppe

„Alt Länder“ Karotten-Apfelsuppe

Hauptgänge

Hähnchenbrust im Baconmantel
Pilzrahmsauce
bunte Feldfrüchte
Butterspätzle

Gebratenes Rotbarschfilet
Zucchini Paprika Gemüse
Kartoffelgratin
Senfsauce

Desserts

Saisonaler Obstsalat
Topfenmousse
Amarettini
Rote Beerengrütze
mit Vanillesauce

57 € pro Gast



Vorspeisen

Auswahl von Steinofenbaguettes
Landbutter
Salatbar:
Bunte Blattsalate Tomaten Gurken
hausgemachtes Dressing Croutons
Rosa Roastbeef (kalt) von der „Holsteiner Färs“
hausgemachter Remoulade
Datteln im Speckmantel
Aioli-Dip
Zweierlei von der Melone
feiner Rauch-Schinken
Strauchtomaten Mozzarella Basilikumpesto Rucola
Räucherfisch Pralinen
Räucherlachs
Graved Lachs
cremiger Sahne-Meerrettich
leichte Honig-Senf-Dillsauce

Suppe

Apfel-Sellerie Süppchen
Gartenkresse

Hauptgänge

Geschmorter Rinderbraten
Brokkoli
Schupfnudeln
Portwein Jus

zartes Zanderfilet
Kohlrabigemüse
gekräuterter Butterreis
Weißweinsauce

Desserts

Mousse au Chocolat
Früchtecouli
„Holsteiner Beerengrütze“
Vanillesauce
Mini Schoko Blondi & Brownie mit Haselnüssen (3-4 Stück p.P.)

65 € pro Gast



Vorspeisen

verschiedene Steinofenbaguettes

Landbutter

Büffelmozzarella Strauchtomaten Basilikumpesto

Vitello Tonnato

Thunfischsauce & Kapern

Parmaschinken

Orangen-Fenchelsalat

Geräucherte Fischpralinen

hausgemachte Antipasti:

Karotten Pilze Oliven Paprika

Ziegenkäse Ruccola Feigen Honig

Wassermelone Schafkäse-Minze

Frutti di Mare Salat

frische Kräuter

Suppe

italienische Minestrone:

Nudeln Basilikum & Tomaten

Hauptgänge

in Knoblauch-Kräutern marinierte Poulardenbrust

Ratatouille Gemüse

Gnocchi

Salbeibutter

Scallopine vom Kalb

Romanesco Safransauce

Rosmarin Kartoffeln

Tortellini quattro formaggio

Ruccola Pinienkerne Basilikum Pesto

mediterrane Meeresfrüchte

Wildreis

Cous Cous Pfanne

Joghurt-Minz Sauce

Desserts

Tiramisu „Klassisch“

Panna Cotta Waldbeersauce

Bunter Obstsalat

Apfelcrumble Vanillesauce

76 € pro Gast

„SOMMER BARBECUE“



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

Vorspeisen

Verschiedene ofenfrische Steinofenbaguettes
Landbutter
Salat Bar:
Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Kidneybohnen & Croutons
Erdapfelsalat mit Speck
hausgemachter Krautsalat
Schmand Gurkensalat
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
hausgemachte frische Antipasti
Mediterraner Nudelsalat: Oliven Ruccola getrocknete saftige Tomaten Pesto
gefüllte Champignons Frischkäse
Barbecue-Sauce Aioli-Dip Tomatenketchup mittelscharfer Senf Kräuterbutter

Hauptgänge

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

vom Holzkohle Grill

marinierte Steaks vom Rind
zarte Hähnchenbrustmedaillons (Kräuter und Curry)
gegrillte Paprikaschote
saftige Schweinerippchen
Pulled Pork
Geflügelwürstchen/Bratwurst und Krakauer
vegane Bratwurst (auf Anfrage)
feines zart gegrilltes Lachsfilet
Gegrillter Chicorée
in Orangenmarinade

Desserts

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

79 € pro Gast



Vorspeisen

Mit Chili gebratene Thunfisch-Medaillons
gegrillte Ananas
hausgebeizter Gin-Lachs
Fenchelsalat Orange Wacholder
Hausgemachte Antipasti
Waldorf Salat
geräucherter Putenbrust Mango karamellisierte Walnüsse
Kirschtomaten
Zitronen Minz Pesto
Cantaloupe Melone
feiner Parmaschinken
Rote Bete karamellisierte Ziegenkäse Balsamico

Suppe

mit Cognac verfeinerte Krustentier-Bisque

Hauptgänge

Carving Station: Rumpsteak rosa gebraten
Morchelrahmsauce

Spinat Ravioli
Käse Sauce Pinienkerne
Kirschtomaten frittierter Ruccola

gefüllte Maispoularde Bergkäse Serrano
Dauphinekartoffeln Kerbelschaumsauce
rote Paprika-Chipotle-Coulis

Gegrilltes Heilbuttsteak
Pfannen-Gemüse Wildkräuterreis
Safran Weißweinsauce

Desserts

Amaretto Mandel Mousse Waldbeeren
Panna Cotta Mango-Maracujasauce
Schokobrunnen
saisonale Obstauswahl
Dark Chocolate Tarte Birne
Internationale Käseplatte Weintrauben
Feigen-Senf

102 € pro Gast



„Veggie & Vegan“

Vorspeisen

Ofenfrisches Steinofenbaguette
Dörrtomatencreme
marinierte Antipasti Spieße
Chicorée Schiffchen mit Cous Cous Salat
Falafel Joghurt Minz Sauce
mediterraner Tortellinisalat
Salat Bar:
Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Kidneybohnen & Croutons
Rote Bete Linsensalat mit veganem Feta & Äpfeln
Frittierte Reisbällchen mit Mango Dip

Suppe

Paprikacremesüppchen
Croutons vegane Crème Fraîche

Hauptgänge

Überbackene Tomaten
Semmelbrösel Kräuter Oliven

Gemüse Curry
Wildreis & Kichererbsen

Gnocci Gemüsepfanne

gebackener Tofu
bunter Quinoa

Pasta
getrocknete Tomaten
Spinat

Dessert

Mousse au Chocolat -vegan-
gebackene Banane | Zartbitter Schokolade
Bunter Obstsalat
Joghurt Blutorangeschaum | Crumble

56 € pro Gast

FÜR DEN GELUNGENEN EMPFANG FINGERFOOD UND CANAPES



Bruschetta mit Mozzarella

4 €

Melone-Schinkenspieße

4,6 €

Ziegenkäse im Wan-Tan gebacken

4,8 €

Frischkäse mit geräucherter Forelle auf Pumpernickel

5 €

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

5 €

Räucherlachs mit Rösti und Sahnemeerrettich

5,5 €

Tomaten-Mozzarella-Spieße

4,4 €

Wrap mit Geflügel und Curry

4,8 €

Weintrauben mit Edamer

4,3 €

Gebackene Scampi mit Mango-Dip

6 €

Geeiste Gurkensuppe

4,6 €

Mitternachtssnack-Buffer

Currywurst

würzige Currysauce

Steakhouse Pommes Frites

Mayonnaise & Ketchup

16 € pro Gast

(auf Wunsch vegan)

Internationale Käseplatte

Feigensenf & Tafeltrauben

Grissini

18 € pro Gast

Hochzeitstorte:

Selbstverständlich könnt Ihr als Brautpaar natürlich Eure eigene Hochzeitstorte von Eurem Lieblingskonditor nach gemeinsamer Absprache zu uns liefern lassen/mitbringen.

Für die Präsentation, Service/Auf- und Abbau (inkl. Tellergeld)

berechnen wir pro Gast 5 €

MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüs bereiten wir Ihnen ab 40 Gästen zu.



„SOMMER MENÜ“

3 Gänge

Lachstartar
Kräuterkartoffelrösti

Zwiebelrostbraten
Portweinjus
Butterspätzle

Mascarponecreme
frische Erdbeeren

53 € p. P.



„VEGGIE & VEGAN MENÜ“

3 Gänge

mit Gemüse gefüllte Reiswraps
Erdnussdip

Gemüsecurry
Kräuterreis
Kichererbsen & Gartenkresse

Kokosmilchreis
Pfirsichkompott

46 € p. P.



„MEERES MENÜ“

3 Gänge

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

zart gegrillte Lachsschnitte | Blattspinat
Weißwein Sauce Schnittlauch duftender Jasminreis

Safran Zimt Mousse
Himbeerspiegel

54 € p. P.



„SURF & TURF“

4 Gänge

Tartar vom Räucherlachs & Matjes
Pumpernickel
bunter Salat

Karotten Orangensuppe
Crème Fraîche

„Surf & Turf“
Medaillons vom Rind mit Flusskrebis
Krustentier-Schaumsauce
Brokkoli & Kartoffelrösti

Mousse au Chocolat
Beerenragout

65 € p.P.