

**„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**

März 2024

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 | 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“
hausgemachte Remoulade | Gewürzgurken
Cous Cous Salat | Hähnchensticks

Suppe

Karotten-Ingwersuppe

Hauptgänge

Hähnchenbrust im Baconmantel | Pilzrahmsauce |
buntes Marktgemüse | Butterspätzle
Gebratenes Rotbarschfilet | Zucchini Paprika Gemüse
Kartoffelgratin | Senfsauce

Desserts

Obstsalat |
Topfenmousse | Amarettini
Rote Beerengrütze | Vanillesauce

54 € pro Gast



Vorspeisen

Auswahl von Steinofenbaguettes | 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
Räucherfisch Pralinen | Räucherlachs | Graved Lachs
cremiger Sahne-Meerrettich |
leichte Honig-Senf-Dillsauce

Suppe

Apfel-Sellerie Süsschen | Kresse

Hauptgänge

Geschmorter Rinderbraten
Brokkoli | Schupfnudeln |
Portwein Jus
zartes Zanderfilet | Kohlrabigemüse
gekräuterter Butterreis | Weißweinsauce

Desserts

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

62 € pro Gast



Vorspeisen

verschiedene ofenfrische Steinofenbaguettes | Landbutter
Büffelmozzarella | Strauchtomaten | Basilikumpesto
Vitello Tonnato | Orangen-Fenchelsalat | Balsamicoglace
Parmaschinken | Cantaloupe Melone |
Geräucherte Fischpralinen
hausgemachte Antipasti | Karotten | Pilze | Oliven | Paprika
Ziegenkäse | Ruccola | Feigen | Honig
Wassermelone | Schafkäse
Pulposalat | frische Kräuter

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
Apfelcrumble | Vanillesauce

73 € 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

Verschiedene ofenfrische Steinofenbaguettes | Landbutter
Salat Bar: Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Bohnen & Croutons
Speck-Kartoffelsalat
hausgemachter Krautsalat
Schmand Gurkensalat
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
hausgemachte frische Antipasti
Mediterraner Nudelsalat | Oliven | Rucicola | getrocknete saftige Tomaten | Pesto
gefüllte Champignons | Frischkäse
Barbecue-Sauce | Aioli-Dip | Tomatenketchup | 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)
gegrillte Paprikaschote
saftige Schweinerippchen
Pulled Pork
Grillbratwurst und Krakauer
vegane Gemüsewürstchen (auf Anfrage)
feines zart gegrilltes Lachsfilet
Gegrillter Spitzkohl

Desserts

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

75 € 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 | Pinienkerne
Kirschtomaten | frittierter 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
Dark Chocolate Tarte | Birne
Internationale Käseplatte | Weintrauben | Feigen-Senf

98 € pro Gast



Veggie & Vegan

Vorspeisen

Ofenfrisches Steinofenbaguette | Pizza-Schnecke |
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

Paprikaschaumsüppchen | Croutons | vegane Crème Fraîche

Hauptgänge

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

Dessert

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

52 € 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
22 € pro Kind – ab 15 Kindern

FÜR DEN GELUNGENEN EMPFANG
EINE KLEINE AUSWAHL FINGERFOOD UND CANAPES

Bruschetta mit Mozzarella	3,5 €
Melone-Schinkenspieße	4,2 €
Ziegenkäse im Wan-Tan gebacken	4,3 €
Frischkäse mit geräucherter Forelle auf Pumpernickel	4,5 €
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce	4,5 €
Rauchlachs mit Rösti und Sahnemeerrettich	5 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße	4 €
Wrap mit Geflügel und Curry	4 €
Weintrauben mit Edamer	4 €
Gebackene Scampi mit Mango-Dip	5,3 €
Geeiste Gurkensuppe	4,2 €

Mitternachtssnack-Buffer

Currywurst | würzige Currysauce | Pommes Frites | Mayonnaise
15 € pro Gast
(auf Wunsch vegan)

Internationale Käseplatte auf Wunsch
ab 10 Personen – 15 € 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
cremiges Vanilleeis | heiße Rumkirschen

45 € pro Gast



„WILD MENÜ“

3 Gänge

Champignon Creme Suppe
Croutons

Geschmorte Wildkeule
Apfelrotkohl | Wacholderrahmsauce | Preiselbirne
Kratoffelkroketten

Cranberrymousse | Johannisbeere

50 € pro Gast



„MEERES MENÜ“

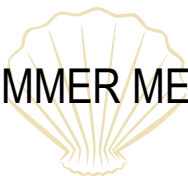
3 Gänge

„Wakame“ marinierter Seegrass Salat
mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel

zart gegrillte Lachsschnitte | Blattspinat
Weißwein Sauce | Schnittlauch | duftender Jasminreis

Safran Zimt Mousse
Himbeerspiegel

50 € p. P.



„SOMMER MENÜ“

3 Gänge

Lachstartar | Kräuterkartoffelrösti

Zwiebelrostbraten | Portweinjus | Butterspätzle

Mascarponecreme | frische Erdbeeren

49 € p. P.



„VEGGIE & VEGAN MENÜ“

3 Gänge

mit Gemüse gefüllte Reiswraps
Erdnussdip

Gemüsecurry | Kräuterreis
Cashewkernen & Sojasprossen

Kokosmilchreis | Pfirsichkompott

42 € pro Gast



„ITALIENISCHES MENÜ“

4 Gänge


Knackiger Feldsalat | Limonen Vinaigrette
in Rosmarin gebratene Rinderfiletstreifen

Italienische Minestrone

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

Tiramisu „Classico“

54 € pro Gast



„SURF & TURF“

4 Gänge

Tartar vom Räucherlachs & Matjes
Pumpernickel | bunter Salat

Karotten Orangensuppe | Crème Fraîche

„Surf & Turf“

Medaillons vom Rind mit Flusskrebs
Krustentier-Schaumsauce | Brokkoli & Kartoffelrösti

Mousse au Chocolat | Beerenragout

59 € pro Gast