



Sommerfeste auf dem Lande

SAGEN SIE DANKE MIT EINEM EINEM EINZIGARTIGEM FEST AUF DEM LANDE

Gönnen Sie sich und Ihren Mitarbeitern ein unvergessliches Erlebnis und fahren Sie raus in die Natur ins Grüne. Planen Sie mit uns Ihren individuellen Ablauf und wir setzen für Sie professionell um. Nutzen Sie die großzügige Anlage mit all Ihren räumlichen Facetten und bieten Sie Ihren Mitarbeitern eine außergewöhnliche Kulisse. Für den kulinarischen Genuss stehen wir Ihnen ebenfalls zur Seite – hier ein paar Anregungen:



Sommerlicher Menübaukasten

Unser Chefkoch
Ulrich Carl
und sein Team
empfiehlt:

IN BUFFET FORM ODER ALS 3 GANG MENÜ

VORSPEISEN KALT

- Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapern, Parmesanspänen und Rucola
- Büffelmozzarella mit Basilikum, ligurischem Olivenöl und Ochsenherztomaten
- Rosa gebratener Holsteiner Rinderrücken mit Sauce Tatar und Bohnensalat
 - Salat von grünem Spargel mit Garnelenschwänzen und Sauce Aioli
 - Marinierte Kalbshaxenscheiben in Wildkräutervinaigrette
- Gratiniertes Ziegenkamembert mit Honig und Rosmarin auf Endiviensalat

SUPPEN

- Kartoffel-Lauchsuppe mit Büsumer Krabben
- Geeiste Melonensuppe mit Nordmeer Shrimps
- Gazpacho – kalte Gemüsesuppe mit Röstbrot

SALATE

- Salat von Pulpo, Limette, Datterino Tomaten und Queller
- Zartweizensalat mit Peperonata und frischen Kräutern
- Bulgur Salat mit orientalischen Gewürzen, Gemüse und Granatapfel
- Tabulee-Salat mit Petersilie und getrockneten Tomaten
- Kichererbsen Salat mit Würzjoghurt, Gurke und Koriander
- Schafskäsesalat mit Paprika, Oliven, Tomaten und Gurken

HAUPTSPEISEN

- Kabeljau loin mit Nordseekrabben und Kartoffel-Sellerie-Stampf
- Angebratener Thunfisch auf frischen Wokgemüse mit süßsaurer Sauce
- Geflammte Lachsforelle auf Bärlauch Graupen mit Ofentomaten
- Onglet mit Schalotten Sauce, Kartoffelgratin und Bohnenbündchen
- Ochsenbäckchen mit Pastinaken Creme und wildem Broccoli
- Lammkarree rosa gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille
- Kalbs Entrecôte mit Sauce Choron, Dauphin Kartoffeln und Gemüse Potpourri



Sommerlicher Menübaukasten

Unser Chefkoch
Ulrich Carl
und sein Team
empfiehlt:

IN BUFFET FORM ODER ALS 3 GANG MENÜ

VEGETARISCH

- Risotto Milanese mit Safran, Olivetti Tomaten und Ofengemüse
 - Gebratene Rahmpilze mit Wildkräutern und Tagliatelle
 - Fermentierte Gemüse aus dem Guthofgarten in Garum
- Überbackener Stangenspargel mit Kerbel-Hollandaise und neuen Kartoffeln

DESSERT

- Zweierlei Mousse au Chocolat mit frischen Beeren
 - Grand-Manier Eisparfait mit Zitrusfrüchten
 - Topfenmousse mit Marillenragout und Knusper
- Pandam Eis mit frischen Erdbeeren und Holundererde
- Saisonale Dessertvariation im Miniweckglas vom Buffet

GRILLSPEZIALITÄTEN

- Verschiedene Bratwürste aus Schleswig Holsteiner Tierzucht
 - Sussländer Bierhähnchen
 - Gesmoktes Brisket in Pronstorfer Rub
 - Spareribs oder Shortribs vom Holzkohlegrill
- Hochrippe von der Holsteiner Färsse oder dem Weidekalb aus dem Smoker
- Pulled Pork vom Angler Sattelschwein oder Pulled Lax vom Schottischem Lachs
 - Filetspieße vom Rind oder Schwein mit roten Zwiebeln
 - Gemüsespieße, Maiskolben, Schafskäse mit Peperonata in Folie
 - Ofenkartoffeln mit Sour Creme
 - Grillgemüse aus der Riesenpfanne
- Hausgemachte Grillsaucen, Dips, Dressings und Buttermischungen

