



Von Empfang bis Mitternacht – Ihr persönlicher Menübaukasten

Menü

Sauerteigbrot
mit verschiedenen Dips

Burrata mit marinierten bunten Tomaten,
Papayafelder, Basilikumöl & Pesto

Rinderfilet oder Steinbeißer & Nordseekrabb
mit Sauce Béarnaise, Rotmarinakartoffeln
& glasierter Sommergerstse

Dessertvariation:

Creme Brulee mit Beeren
Pralinensauce mit Kumpen
Linsensoufflé mit Feuchton & Minze

Mineralwasser
Cappuccino

Klassiker zum Empfang, süß und herzhaft, im Flying Service serviert

FINGERFOOD

- Mariniertes Rinderfilet am Spieß
- Tandoori-Chicken am Spieß
- Drei Datteln im Speckmantel
- Mini Pastrami Sandwich
- Crêpinette mit Räucherlachs und Frischkäse oder nur Frischkäse mit Kräutern
- Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen
- Minischnitzel
- Pronstorfer Stulle mit Gaues Brot, fein und frisch belegt (1a, 1b)

KLEINE KÖSTLICHKEITEN IM GLAS

- Couscous-Salat mit Petersilie, Paprika und orientalischen Aromen (1a, 1b)
- Melonensalat mit italienischem Rohschinken
- Gegrillte Wassermelone mit Büffelmozzarella (1a)

1a = vegetarisch / 1b = vegan



SÜSSES AUS DER GUTSHOF KONDITOREI

Hochzeitstorten für 80 Personen kalkuliert als:

▪ Tortenblock inkl. Dekoration (ab 50 Personen)	750 €
▪ Hausgemachte Rund- oder Herztorte mit Beeren der Saison	650 €
▪ Einstöckig in Ihrem Design (Schichten nach Ihrer Wahl)	650 €
▪ Zweistöckig in Ihrem Design (Schichten nach Ihrer Wahl)	750 €
▪ Dreistöckig in Ihrem Design (Schichten nach Ihrer Wahl)	950 €

▪ Pronstorfer Blechkuchen mit Obst und Butterstreusel (saisonal)	4 €
▪ Tartelettes mit Früchten und Crème Pâtissière	6 €
▪ Macarons in verschiedenen Sorten	4 €
▪ Cupcakes in verschiedenen Designs, 2 Stück	6 €
▪ Obstspieß und Flying Obst auf Anfrage	





Unser Chefkoch
Ulrich Carl
und sein Team
empfiehlt:

Unser Menübaukasten

VORWEG AUF DEM TISCH

- Sauerteigbrot von Gaves mit Meersalzbutter (1a)
- Meersalzkartoffeln mit zweierlei Dips (1a)

GRUSS AUS DER KÜCHE

- Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen
- Karotten Orangen Shot (1a)
- Weiße Tomaten Consommé Shot (1a, 1b)
- Zitronengras Kokos Shot (1a)
- Getrüffelter Erdapfel Shot (1a)
- Spargel Shot (1a)
- Beef Tea
- Erbsencreme mit Minze (1b)
- Tom Kha Gai

VORSPEISEN KALT

- Vitello Tonato mit Thunfischcreme, Parmesan-spänen, frittierten Kapern und Wildrauke
- Soft Shell Crab und Garnelenschwänze mit Mango und Limetten
- Angebratene hausgebeizte Lachsforelle mit Würzblüten, Honig-Dill-Sauce, Buchweizenblinis und Salatspitzen
- Rosa gebratene Kalbsscheiben mit Salsa Verde und Knusperchips

- Beef Tatar auf Rote Beete-Carpaccio und saurer Sahne mit Pflücksalaten
- Tatar von Avocado und grünem Apfel mit Chili, Limette und Erbsensprossen (1a, 1b)
- Gratiniertes Holsteiner Ziegenkäse mit Ringelbeete, Honigessig und Feldsalat (1a)
- Marinierte bunte Tomaten mit Burrata, Papayapfeffer, Basilikumöl und Röstbrot (1a)
- Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Randen-Meerrettichcreme und Knusperrauke
- Marinierte Burrata mit bunten Tomaten, Röstbrot und Kresse (1a)
- Aubergine mit Joghurt, Granatapfel, Wildkräuter und Sumac (1a)

SUPPEN

- Pronstorfer Hochzeitssuppe
- Tomaten-Consommé mit Orangenfilets, Tomaten und Basilikum (1a, 1b)
- Karotten-Ingwersuppe mit gebratenen Garnelenschwänzen
- Leichte weiße Tomatensuppe mit Basilikum und krossen Chips (1a, 1b)
- Zitronengras Kokos Suppe (1a, 1b)

1a = vegetarisch / 1b = vegan



ZWISCHENGERICHTE

- Geflämmtter Miso-Lachs mit Blumenkohl, Asche und Vogelmiere

- Pochiertes Landei auf Blattspinat, getrüffeltem Kartoffelschaum und Belper Knolle *(1a)*

- Hummerravioli mit Krustentierschaum auf Kerbelwurzelmousseline

FISCHGERICHTE

- Butterfisch mit Kräuterkruste auf cremiger Fregola sarda

- Butterfisch mit Zitrusragout, Beurre blanc und Kartoffelcubes

- Confiertes Fjordlachs mit Avocadokruste, Wildblumenkohl, Lauchasche und Pastinaken-creme

- Fjord-Lachsmedaillons in Sauerampfercreme auf aromatischem Jasminreis mit confierten Ofentomaten

- Gebratener Steinbeißer auf jungem Kohlrabi und Dillkartoffeln

- Dreierlei vom Fisch, Safranrisotto mit Zuckerschoten und Affillakresse



ERFRISCHENDER ZWISCHENGANG

- Sorbet von Riesling Sekt brut mit oder ohne Alkohol

FLEISCHGERICHTE

- Rinderlende von der Holsteiner Färsse, Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Saisonales Gemüse (plus 5,00 €)

- Rinderfilet mit Schalotten-Portweinsauce, Kartoffelbaumkuchen, Ofentomaten und Speckbohnen (plus 5,00 €)

- Flanksteak (Bavette) mit Pfefferkruste, Herzoginkartoffeln und frischem Pfannengemüse

- Rosa gebratenes Färsenroastbeef mit Pfefferknusper, überbackenen Kartoffeln und Ofenkürbis

- Onglet/Hanging Tender mit Sauce béarnaise, Kartoffelcubes und Bohnenbündchen

- Geschmortes Kalbsbäckchen in Rotweinsauce mit glasierten Schalotten und getrüffeltem Selleriepüree

- Cordon Bleu 2.0 mit Preiselbeeren und Dauphinkartoffeln

- Wiener Schnitzel mit warmen Kartoffel-Gurkensalat und Kopfsalatherzen

- Perlhuhnbrust mit Waldpilzragout, Kartoffelbaumkuchen und wildem Broccoli

- Supreme vom Bauernhähnchen mit Trüffelrahm, Linguine und Ofentomaten

1a = vegetarisch / 1b = vegan



VEGETARISCH (1a)

- Aromatischer Ofensellerie mit Selleriecreme, Haselnüssen, Haselnussöl und Wildkräutern (1b)

- Pronstorfer Gemüsegarten – Hausgemachter Kartoffelstampf mit Gemüse, Aromaten, Sprossen und Knusper (1b)

- Steinpilzravioli in Trüffelrahm mit Ofentomaten und Wildrauke

- Gebackene Hummusbällchen mit Kräuterjoghurt auf Currylinsen

- Gebratener grüner Spargel mit Parmesan und Tomatengnocchi

- Gemüsestrudelsäckchen auf zweierlei Paprikacreme

- Pochiertes Landei mit Blattspinat, Kartoffelspuma und Belper Knolle

DESSERT (1a)

- Gratinierter Orangenparfait mit Erdbeerpuder und Waldbeeren

- Variationen von der Crème brûlée mit karamellierter Zuckerkruste (Classic / Tonkabohne / Zichorie)

- Chocolate Nemesis mit Orangenragout und Zitronenmelisse

- Weißes Pralinenparfait auf frischem Früchtebeet

- Mangomousse mit frischen Beeren

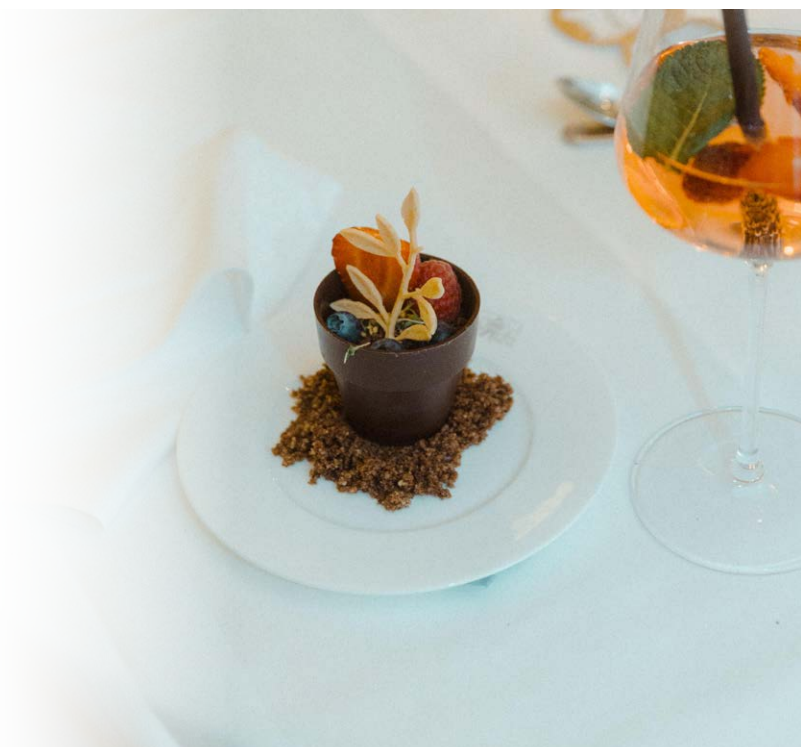
- Gratinierter Limonenparfait

- Crème brûlée mit Zuckerkruste

- Mangoparfait auf Erdbeercoulis

- Dreierlei Mousse au Chocolat mit Beeren

1a = vegetarisch / 1b = vegan





Ihr kombiniertes Buffet

VORWEG AUF DEM TISCH (1 zur Auswahl)

- Sauerteigbrot mit Meersalzbutter (1a, 1b)
- Meersalzkartoffeln mit zweierlei Dips (1a, 1b)

GRUSS AUS DER KÜCHE (1 zur Auswahl)

- Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen
- Weiße Tomaten-Consommé Shot (1a)
- Zitronengras-Kokos-Shot (1a)
- Wildkräutervelouté (1a)
- Spargel-Shot (1a)

VORSPEISE EINGESETZT (2 zur Auswahl)

- Vitello Tonato mit Thunfischcreme, Parmesanspänen, frittierten Kapern und Wildrauke
- Garnelenschwänze mit Mango, Limetten und Erbsenkresse
- Rosa gebratene Kalbsscheiben mit Salsa Verde und Knusperchips
- Beef Tatar auf Rote Beete-Carpaccio und saurer Sahne mit Pflücksalaten
- Tatar von Avocado und grünem Apfel mit Chili, Limette und Erbsensprossen (1a, 1b)

- Gratiniertes Holsteiner Ziegenkäse mit Ringelbeete, Honigessig und Feldsalat
- Marinierte bunte Tomaten mit Burrata, Papayapfeffer, Basilikumöl und Röstbrot
- Gebackene Garnelen in Tempurategie und Mango-Chili Dip

Buffet-Auswahl

HAUPTKOMPONENTEN (2 zur Auswahl)

FLEISCH

- Flanksteak (Bavette) mit Pfefferkruste
- Rinderlende von der Holsteiner Färs
- Rinderfilet (plus 5,00 €)
- Perlhuhnbrust
- Rosa gebratenes Färsenroastbeef

FISCH

- Butterfisch mit Kräuterkruste
- Confiertes Fjordlachs mit Avocadokruste, Wildblumenkohl, Lauchasche und Pastinakencreme
- Gebratener Steinbeißer

VEGETARISCH / VEGAN

- Steinpilzravioli in Trüffelrahm (1a)
- Gebackene Hummusbällchen (1a, 1b)
- Tomatengnocchi (1a)

SÄTTIGUNGSBEILAGEN (2 zur Auswahl)

- Kartoffelgratin (1a)
- Herzoginkartoffeln (1a)
- Rosmarinkartoffeln (1a, 1b)
- Klassisches Risotto oder Waldpilzrisotto (1a)
- Cremige Fregola sarda (1a)

GEMÜSEBEILAGEN (3 zur Auswahl)

- Frisches Pfannengemüse (1a, 1b)
- Gemüse der Saison (1a, 1b)
- Ofentomaten mit Wildrauke (1a, 1b)
- Wilder Brokkoli (1a, 1b)
- Junges Kohlrabigemüse (1a, 1b)

DESSERT (1a) (2 zur Auswahl)

- Crème Catalane mit Orange, Zitrone und Zimt
- Gratiniertes Limonenparfait
- Mangomousse mit frischen Beeren
- Mousse au Chocolat
- Chocolate Nemesis mit Orangenragout und Zitronenmelisse
- Weißes Pralinenparfait auf frischem Früchtebeet

1a = vegetarisch / 1b = vegan

NICHT AUSGEFALLEN GENUG?

Dann fragen Sie nach unserem **UPGRADE** mit ausgefallenen Spezialitäten.



Pronstorfer BBQ

Grillspezialitäten – wählen Sie Ihre 4 Favoriten

(Upgrade gegen Aufpreis)



VOM GRILL

- Bratwurstauswahl vom Holsteiner Sattelschwein mit zwei Sorten Senf
- Sirloin Tipps – zarte Rindersteaks aus der Brust
- Angus Burger mit Bacon und Cheese
- Zarte Lammkarrees mit Rosmarin und Knoblauch
- Jerk Chicken mit Ingwer, Limette und Knoblauch mariniert

AUS DEM SMOKER

- Flank Steak mit hausgemachtem Rub
- Kalbs Entrecôte mit Pfefferkruste
- Aromatische Short Ribs mit Whiskeylack
- 24 Stunden gegartes Brisket aus der Rinderbrust

AUS DEM KAMADO GRILL

- Geräuchertes Lachsfilet auf der Holzplanke mit Meerrettich
- Angebratener Thunfisch (Sashimi Qualität) mit Wasabi
- Ganzes saftiges Bierhähnchen von Bauer Schramm
- Ribeye / Entrecôte von der Holsteiner Färse

VEGETARISCHE / VEGANE GRILLSPEZIALITÄTEN (1a)

- Schafskäse mit Gemüsen in Folie
- Maiskolben in Knoblauchbutter
- Gegrillte Wassermelone mit Szechuan-Pfeffer (1b)
- Vegane Burger mit Cashewkern Sauce (1b)
- Vegane Bratwurst mit Senf (1b)
- Halloumi (eingelegerter Grillkäse) mit Ofentomaten
- Gegrillte Kräuterseitlinge mit Chiliöl (1b)

GRILLSALATE – WÄHLEN SIE IHRE 5 FAVORITEN

- Klassischer Kartoffel-Gurkensalat (1a, 1b)
- Griechischer Salat mit Schafskäse, Peperonata, Oliven (1a)
- Amerikanischer Coleslaw Salat (1a, 1b)
- Zartweizensalat mit Paprika und Lauchzwiebeln (1a, 1b)
- Couscous-Salat mit Gemüsen und orientalischen Aromen (1a, 1b)
- Frische Blattsalate mit Kirschtomaten und Croûtons, dazu Caesar- und Joghurtdressing (1a)

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream (1a)
- Frisches Pfannengemüse (live cooking) (1a, 1b)
- Gegrillte Süßkartoffeln mit Kräuterquark (1a)

GRILLSAUCEN – WÄHLEN SIE 5 AUS

- Smoked Orange Salsa
- Fruchtige Curry Sauce
- Yakiniuku Sauce (Asiatische BBQ)
- Klassische Aioli Sauce
- Asia Sauce süß sauer
- American BBQ
- Argentinische Chimichurri Sauce
- Kräuterbutter / Bärlauchbutter

BROT UND BRÖTCHEN-AUSWAHL ... MIT:

- Paprikadip / Kräuterdip / Hummus / Baba Ganoush

... UND DANACH

- Saisonale Dessertvariation im Miniweckglas serviert

1a = vegetarisch / 1b = vegan

NICHT AUSGEFALLEN GENUG?

Dann fragen Sie nach unserem **UPGRADE** mit ausgefallenen Grillspezialitäten:

- Garnelen
- Wagyu Rind
- US Tomahawk Steaks
- ½ Hummer oder Austern vom Grill



Mitternachtsfood

MITTERNACHTSKLASSIKER

- Chili con / sin Carne mit Baguette
- Pronstorfer Currywurst mit Sauce und Brot

MITTERNACHTSSNACK

- Herzhafte Dänische Hotdogs
- Miniburger zum Selbermachen
- Minidöner (Kalb / Geflügel) (1a, 1b)

TACCOS ZUM SELBST BELEGEN

- Hackfleisch / Pulled Lachs / Gemüse

MITTERNACHTSBUFFET

- Käseplatte mit Hart- und Weichkäse aus der Backenholzer Meierei (1a)
- Pronstorfer Spezialitäten aus der Räucherkatte

* alle Platten werden mit Pronstorfer Krustibrot, Gemüse und Dips serviert

RAMEN-SUPPE MIT EINLAGE EXTRA

- Nudeln, Ei, Pak Choi, Rindfleisch, Gemüse, Shiitake Chili, Ingwer, Fischsauce, Sojasauce, etc.

1a = vegetarisch / 1b = vegan



Gute Events Pronstorf steht Ihnen in allen Fragen beratend zur Seite und bietet viele Möglichkeiten Ihren großen Tag für Sie unvergesslich zu machen. Sprechen Sie uns jederzeit an. Wir freuen uns auf Sie!

Gut Pronstorf lohnt sich