



Von Empfang bis Mitternacht – Ihr persönlicher Menübaukasten

Menü

Sauerteigbrot
mit verschiedenen Dips

Burrata mit marinierten bunten Tomaten,
Papayafelder, Basilikumöl & Pesto

Rinderfilet oder Steinbeißer & Nordseeskrabben
mit Sauce Béarnaise, Rosmarinkartoffeln
& glasierter Sottmesgenöse

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

Pronstorfer Stulle mit Gaues Brot, fein
und frisch belegt (1a, 1b)

Toppings (3 zur Auswahl)

- Pulled Lachs mit Crème & Kresse
- Ziegenkäse mit Feigensenf
- Meersalzbutter mit Schnittlauch
- Rindertatar mit Fruchtchutney
- Hummus mit Avocado & Cherry-Tomaten
- Rote-Bete-Crème mit Kräutern

YUFKA

Neu

- Falafel / Hummus / Joghurt / Gemüse
- Rind / Chimichurri / Tomate / Eisberg



Unser Menübaukasten



VORWEG AUF DEM TISCH (1 zur Auswahl)

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

GRUSS AUS DER KÜCHE (1 zur Auswahl)

- 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

SUPPEN (1 zur Auswahl)

- 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)

VORSPEISEN KALT (2 zur Auswahl)

- Vitello Tonato mit Thunfischcreme, Parmesan-spänen, frittierten Kapern und Wildrauke
- Knusprige Garnelen in Tempurateig mit Mango und Limette
- 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
- Aubergine mit Joghurt, Granatapfel, Wildkräuter und Sumac (1a)

MEDITERRAN & FUSION –



VORSPEISEN ODER FINGERFOOD

- **Arancini:** Rind · Sugo · Parmesan · Tomate · Mozzarella · Basilikum
- **Ceviche:** Fischvariation mit Chili · Limette · Mais · Leche de Tigre · Tomate · Koriander

Salate & Superfood Kombinierbar für Menü oder Buffet Neu

LEVANTE & ORIENT

- Hummus · Fladenbrot · Oliven (1b)

- **Fattoush:** Gemüse · Fladenbrot · Sumach (1b)

- **Taboulé:** Petersilie · Minze · Tomate · Baharat (1b)

HÜLSENFRÜCHTE & GETREIDE

- Kichererbsen · Rote Bete · Feta · Haselnuss · Honig (1a)

- Rote Linsen · Schafskäse · Dattel · Paprika · Radieschen (1a)

- Couscous · Granatapfel · Peperonata · Sesam (1b)

- Bulgur · Harissa · Ziegenkäse · Pinienkerne · Chicorée (1a)

GEMÜSE & FRISCHE

- Blumenkohl · Zitrone · Tahin · Cranberry (1b)

- Kimchi · Chinakohl · Chili · Frühlingslauch · Ofentomate (1b)

HERZHAFT & FEIN

- Avocado · Thunfisch · Koriander · Sesam · Meerrettich

- Käferbohnen · Kürbiskernöl · Almkäse · Apfel · Meerrettich (1a)



Zwischen- & Fischgerichte

ZWISCHENGERICHTE

- Geflämmtter Miso-Lachs mit Blumenkohl, Asche und Vogelmiere
- Pochiertes Landei auf Blattspinat, getrüffeltem Kartoffelschaum und Belper Knolle (1a)
- Hummerravioli mit Krustentierschaum auf Kerbelwurzelmousseline
- Fried Chicken mit Kartoffelchips Neu

ASIAN STREETFOOD Neu

- **Bao Buns:** Lachs · Honig-Senf · Wildkräuter · Garnele · Sweet-Sour · Wildrauke
- **Crispy Sushi Rolls:** Lachs · Gurke · Asia-Mayo · Yellowfin Tuna · Sesam · Wasabi-Dashi-Mayo
- **Okonomiyaki:** Spitzkohl · Ingwer · Bonito · Okonomi · Reisessig-Mayo



1a = vegetarisch / 1b = vegan

FISCHGERICHTE

- Butterfisch mit Kräuterkruste auf cremiger Fregola sarda
- Butterfisch mit Zitrusragout, Beurre blanc und Kartoffelcubes
- Backfisch mit Mushy Peas, Süßkartoffel Neu
- Confiierter 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

FLEISCHGERICHTE

- Rinderlende von der Holsteiner Färs, Sauce bénaise, 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
- 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

Vegetarische Hauptgerichte

VEGETARISCH (1a)

- Aromatischer Ofensellerie mit Selleriecreme, Haselnüssen, Haselnussöl und Wildkräutern (1b)
- Pronstorfer Gemüsegarten – Hausgemachter Kartoffelstampf mit Gemüsen, Aromaten, Sprossen und Knusper (1b)
- Steinpilzravioli in Trüffelrahm mit Ofentomaten und Wildrauke
- Gebackene Hummusbällchen mit Kräuterjoghurt auf Currylinsen
- Gebratener grüner Spargel mit Parmesan und Safranrisotto und Ofentomaten
- Gemüsestrudelsäckchen auf zweierlei Paprikacreme
- Pochiertes Landei mit Blattspinat, Kartoffelpuma und Belper Knolle



1a = vegetarisch / 1b = vegan

Desserts

DESSERT (1a) (2 zur Auswahl)

- Gratiniertes Orangenparfait mit Erdbeerpuder und Waldbeeren
- Chocolate Nemesis mit Orangenragout und Zitronenmelisse
- Weißes Pralinenparfait auf frischem Früchtebeet
- Mangomousse mit frischen Beeren
- Gratiniertes Limonenparfait
- Crème brûlée mit Zuckerkruste
- Mangoparfait auf Erdbeercoulis
- Trilogie von der Mousse au Chocolat im Glas mit frischen Beeren
- Erdbeermousse mit frischer Minze und Pistazien



1a = vegetarisch / 1b = vegan

Süßes aus der Gutshof Konditorei

▪ Tortenblock inkl. Dekoration	750 €
▪ Hausgemachte Rundtorte 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 €
▪ Tartelette mit Früchten und Crème	6 €
▪ Macaron in verschiedenen Sorten	3,50 €
▪ Cupcakes in verschiedenen Designs, 2 Stück	6 €
▪ Obstspieß und Flying Obst auf Anfrage	





Unser Vorschlag für Ihr Buffet

Alle Gerichte sind frei kombinierbar

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 Tempurategig 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)

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

SALATE

Levante & Orient

- Hummus · Fladenbrot · Oliven (1b)
- **Fattoush:** Gemüse · Fladenbrot · Sumach (1b)
- **Taboulé:** Petersilie · Minze · Tomate · Baharat (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 – inklusive selbstgemachtem Brot und Baguette mit Dip,
4 Favoriten zur Auswahl

VOM GRILL

- Bratwurstauswahl vom Holsteiner Sattelschwein mit zwei Sorten Senf
- Sirloin Tipps – zarte Rindersteaks aus der Brust
- Angus Burger mit Bacon und Cheese
- **BBQ Burger:** Dry Aged Beef · Bacon · Zwiebel · Käse (plus 5,00 €)
- 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 Färsche

VEGETARISCHE / VEGANE GRILLSPEZIALITÄTEN (1a)

- Schafskäse mit Gemüse in Folie
- Maiskolben in Knoblauchbutter
- Gegrillte Wassermelone mit Szechuan-Pfeffer (1b)
- Vegane Burger mit Cashewkern Sauce (1b)
- **BBQ Burger:** Mac 'n' Cheese · BBQ-Gemüse
- 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)
- Couscous-Salat mit Gemüse und orientalischen Aromen (1a, 1b)
- Frische Blattsalate mit Kirschtomaten (1a)
- Tomatensalat mit Zwiebeln (1a, 1b)

Levante & Orient

- Hummus · Fladenbrot · Oliven (1b)
- **Fattoush:** Gemüse · Fladenbrot · Sumach (1b)
- **Taboulé:** Petersilie · Minze · Tomate · Baharat (1b)

BEILAGEN – 2 ZUR AUSWAHL

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

GRILLSAUCEN – WÄHLEN SIE 5 AUS

- Smoked Orange Salsa
- Zweierlei Senf
- Fruchtige Curry Sauce
- Yakiniiku Sauce (Asiatische BBQ)
- Klassische Aioli Sauce
- Asia Sauce süß sauer
- American BBQ
- Argentinische Chimichurri Sauce
- Kräuterbutter
- Bärlauchbutter
- **Dressingauswahl:** Joghurdressing · Caesar-Dressing · Balsamico-Dressing

... 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 (1 zur Auswahl)

MITTERNACHTSKLASSIKER

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

MITTERNACHTSSNACK

- Herzhafte Hotdogs
- Miniburger zum Selbermachen
- Minidöner (Geflügel, Feta, Falaffel)

YUFKA

Neu

- Falafel / Hummus / Joghurt / Gemüse
- Rind / Chimichurri / Tomate / Eisberg

TACOS · BURRITOS · NACHOS

Neu

- **Nachos:** Salsa / Käse
- **Burrito:** Garnele / Avocado / Limette
- **Taco:** Rind / Bohne / Tomate
- 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