



Ihre Feier in unserem Hause

Sie haben sich für eine Feier bei uns im Haus entschieden.

Darüber freuen wir uns sehr.

Wir möchten mit unseren Leistungen dazu beitragen, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird und Sie diesen Tag mit Ihren Gästen einfach nur genießen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über eine Auswahl an verschiedenen Menüs und Menükomponenten. Stellen Sie sich ganz nach Ihren Wünschen ein Menü zusammen. Für die fachliche Unterstützung stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Alternativen hierzu an.

Ausgewiesen ist der jeweilige Menüpreis
Suppe – Hauptgang - Dessert

Die Speisen im Menü sind nicht portioniert und werden solange nachgereicht bis Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind.

Sollten Sie eine aufwendige Suppe oder Dessert oder gar eine zusätzliche Vorspeise wünschen, erhöht sich der Menüpreis um den angegebenen Preis.

Haben Sie Vegetarier, Diabetiker oder Allergiker unter Ihren Gästen, sprechen Sie uns bitte an, damit wir für Ihre Gäste entsprechendes vorbereiten können.

Für die von Ihnen angegebene Gästezahl decken wir ein und kochen auch für sie. Sollten Gäste ohne unser Wissen nicht erscheinen, müssen wir dies selbstverständlich berechnen. (siehe Anhang)

Vorschläge für festliche Menüs ab 10 Personen

Suppe wahlweise:

Klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich
(Hochzeitssuppe)

Spargelcremesuppe (während der Saison)

Karottensuppe mit Apfel, Orange und Ingwer

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Champignoncreme mit feinen Kräutern

Hauptgang wahlweise:

Der Klassiker:

Rinderschmorbraten und Schweinenackenbraten
in Rahmsauce, dazu Butterchampignons, eine bunte Gemüseplatte,
Salate der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln

25,80 €

Schnitzel-Trilogie

Schnitzel vom Schwein Mailänder-, Waliser- und Wiener Art
mit Kartoffelgratin, Brokkoli, Fingerwurzeln und Blattsalaten

26,50 €

Poularden - Brust „Marengo“

gefüllt mit Champignons und Tomaten
Geflügelrahmsoupe, dazu Gemüseauswahl, Nusskartoffeln
und frische Salate mit Balsamico - Dressing

29,90 €

Französische Barbarie - Entenbrust, rosa gebraten

Calvados-Soße, dazu Apfelrotkohl,
Schupfnudeln und Blattsalate mit Orangen - Dressing

30,80 €

Parma - Schweinefilet am Stück, gefüllt mit Parmaschinken
mit Salbei – Gorgonzola - Soße,
dazu Blattspinat und Brokkoli
ein bunter Salat „Toskana“, Bandnudeln und Kroketten

31,00 €

Medaillons vom Parma- Schweinefilet
Sauce „Robert“ , frische Champignons,
bunte Gemüseplatte, Röstinchen und Salate der Saison

30,50 €

**Gegrillte Tournedos vom Jungbullenfilet mit Sauce Béarnaise und
Parma - Schweinefilet unter Kräuterkruste mit Rahmsauce**
dazu junges Gemüse, frische Champignons, bunte Salatplatte
mit Dressing, Herzoginkartoffeln und Salzkartoffeln

36,50 €

Ganzes Rinderfilet vom Jungbullen , „rosa“ aus dem Backofen
umlegt mit Kräuter - Champignons und Herzoginkartoffeln, dazu Sauce Béarnaise,
junges Gemüse und Feldsalat mit Walnuss – Himbeer - Vinaigrette

43,00 €

Geschmorte Hirschkeule
in Wacholderrahmsauce, garniert mit Preiselbeerpfirsich und Waldpilzen
dazu Rotkohl, bunte Gemüseplatte, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

33,00 €

Wildschweinbraten aus der Keule
Preiselbeer – Maronen – Soße
dazu Waldpilze und Wirsinggemüse,
Gemüse der Saison, Pommes Macaire

34,50 €

Wildschweinerücken, am Stück gebraten
mit Pfifferlingen, glasierten Maronen, und Gemüseauswahl
dazu große selbst gespritzte Herzoginkartoffeln

38,50 €

Heidschnuckenbraten aus der Keule geschnitten
mit Rosmarinsauce, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Brokkoli ,
frische Salate und Pommes Macaire

36,00 €

Dessert wahlweise:

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder warmer Schokoladensoße

Heidelbeer - Grütze mit Joghurteis

Gemischtes Eis Vanille, Schoko, Erdbeer von Mövenpick mit Schlagsahne

Honig - Quarkspeise mit frischem Obst

Möchten Sie Ihr Menü mit einer kalten oder warmen Vorspeise ergänzen?
Wünschen Sie eine besonders erlesene Suppe oder ein exquisites Dessert
anstelle der oben genannten Vorschläge?

Gegen einen vergleichsweise geringen Aufpreis können Sie sich ein
fürstliches Menü zusammenstellen:

Kalte Vorspeisen

Parmaschinken auf zweierlei Melone dazu ofenfrisches Baguette	8,00 €
Geräucherte Entenbrust mit Rapunzel Salat und Walnuss – Himbeervinaigrette, Baguette	7,80 €
3 große Garnelen an buntem Salatbukett, mit ofenfrischem Baguette	7,60 €
„Lachsteller“ Räucherlachs, Gravedlachs und Stremellachspraline an buntem Salatbukett, Toast und Butter	7,50 €
Fischteller Räucherlachs, geräucherte Forelle und Nordseekrabben, dazu Salatbukett, Toastbrot und Butter	7,80 €

Suppen

Edle Krebsuppe mit Flusskrebsschwänzen und Creme fraîche	3,20 €
Pfefferrahmsuppe mit grünen Feigen	2,90 €
Feine Lauchcreme mit Streifen vom Räucherlachs	2,90 €
Waldpilzcreme mit Sherry und Sahnehaube	2,50 €

Dessert

Belgische Mini Waffeln an einer Kugel Stracciatellaeis und Schokoladensoße	2,40 €
Mousse au Chocolat mit weißer Schokoladensoße, frischen Früchten und Praline	3,20 €
Eis-Frucht-Dessert Vanilleeis an marmoriertem Eierlikör und frischem Obstsalat	3,20 €
Panna Cotta an fruchtiger Himbeersoße und frischem Obst	3,20 €
Crème Brûlée mit frischen Früchten	3,70 €
Crêpe mit warmer Schokoladensoße Bananenscheiben, Vanilleeis, Mandelsplitter und Schlagsahne	3,30 €

Feierpauschale ohne Wenn & Aber...

Als **Buffet** (Suppe am Tisch serviert, Hauptgang und Dessert als Buffet):

Klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich
(„Marschachter Hochzeitssuppe“)



„2 aus4“

Schweinenackenbraten, Burgunderbraten,
Hähnchenbrustmedaillons oder Truthahnbraten
(Wählen Sie 2 Fleischsorten aus dieser Auswahl aus)

Bunte Gemüseauswahl, frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings,
Kroketten und Salzkartoffeln



Eis und Heiß
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mitternachtsimbiss (als Buffet):

Feurige Mitternachtssuppe mit Brot

dazu folgende Getränkeauswahl:

Sekt und Orangensaft; Weißer Burgunder, trocken; Bacchus, halbtrocken; Dornfelder
Rotwein, trocken; alle Biere aus unserem Sortiment; Whiskey (Ballantines und Jim
Beam); Bacardi; Korn; Roter; Grüner; Kümmel;
alle alkoholfreien Softgetränke aus unserem Angebot, Filterkaffee

Diese Pauschale beinhaltet alles was zu einer guten Feier gehört.
Neben unserem gastorientiertem, exzellentem Service und einer perfekt eingedeckten
Tafel bekommen Sie hier ein Komplettangebot über Menü/Buffet, Mitternachtsimbiss
und Getränkepauschale zu einem unschlagbaren

Gesamtpreis von **61,90 €** pro erwachsene Person.

Dies können wir nur gewährleisten, so lange es keine Änderungswünsche gibt,
sobald Komponenten geändert werden, berechnet sich die Gesamtpauschale
komplett neu, entsprechend unserer aktuellen Preislisten.

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

**Buffet
„Marschachter Hof“**

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade
Gegrillte Auberginenscheiben
Lauchringe mit Honig abgeschmeckt
Tomaten mit Mozzarella
Möhren mit Fenchel und Rosmarin

Variation von Räucherlachs, Makrelenfilet
und in Buchenholz geräuchertem Forellenfilet

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Luftgetrocknete Edelsalami
Coppa di Parma
Italienischer Landschinken mit Melone

Nudelsalat mit Pesto und Rauke
Mediterraner Geflügelsalat
Salate des Marktes
mit American - und Italiandressing

Internationale Käsespezialitäten
an frischen Trauben

Butter und Knoblauchbutter

Bunte Auswahl an frischen
hausgebackenen Minibrötchen

Vierländer Rote Grütze
Eis & Heiß(Vanilleeis mit heißen Kirschen)
Mousse au Chocolat

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen :
Hähnchen-Saltimbocca auf Blattspinat
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett und Limonenschaum,
Gnocchis, Kartoffelgratin

Pro Person: 35,00 €

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

Marschachter Hof

Buffet „rustikal“

Geräucherte Makrelenfilets
Räucherlachs mit Meerrettichsahne

American Roastbeef mit Remouladensauce
Geräucherter Schinken, Mettwurst
Kasslerbraten, Putengrillbrust

Partyfrikadellen
Hausgemachter Geflügelsalat

Frische Salate mit zweierlei Dressing

Käseauswahl mit frischen Früchten
Minibrötchen und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce
Grieß - Flammeri mit warmen Zimtpflaumen

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen:

Kräuternackenbraten vom Schwein in pikanter Sauce
Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße
Kartoffelgratin
bunte Gemüseauswahl

Pro Person: 22,50 €

Stand Oktober 2018

Änderungen vorbehalten

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

Marschachter Hof **“Slow – Food“ Buffet**

Warme Speisen:

Lüneburger Honigschinkenbraten mit Kartoffelkraut
Braten vom Salzwiesenlamm
Gebratener Zander auf Blattspinat
Gemüseauswahl,
Röstkartoffeln und Salzkartoffeln

Kalte Speisen:

Geräucherter Lammschinken
Katenrauchwurst
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Räucheraal, in Buchenholz geräucherte Forellen
und Kieler Sprotten
Büsumer Krabben mit Cocktailsauce
Matjes-Bohnensalat

Farmersalat und Porree – Ei - Salat

Auswahl an Fahrenholzer Käse

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Auswahl an Minibrötchen
Butter und Kräuterbutter

Dessert:

Eierlikörcreme mit Preiselbeeren in Rotwein
Hamburger Rote Grütze, Vanillesoße
Kirschdessert mit Pumpnickel

Pro Person: 35,50 €

Stand Oktober 2018

Änderungen vorbehalten

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

Marschachter Hof „Feines Buffet“

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade
Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
gegrillte Auberginenscheiben
Scampi in Aioli
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Orangenfilets

Geräucherter Lachs und geräucherte Forellenfilets
mit Meerrettichsahne
Graved - Lachs mit Senf - Dill - Soße

Roastbeef mit Remouladensoße
Wildpastete mit Cumberlandsoße
Schinkenauswahl auf Melonenschiffchen
Luftgetrocknete Edelsalami

Frische Salate des Marktes mit zweierlei Dressing

Heimische Käsespezialitäten

Hausgebackene Minibrötchen

Butter und Kräuterbutter

Obstsalat mit feiner Vanillesoße
Mousse au Chocolate
Beeren - Tiramisu

und als warme Beilagen empfehlen wir:

Gratinierte Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat
Schweinefilet mit Tomatenpilzfarce im Blätterteig gebacken
Gebratene Lachsmedaillons im Gemüsebett
Gnocchis und Kartoffelrösti

Pro Person: 35,00 €

Kalte und kalt-warme Buffets liefern wir ab 20 Personen

Marschachter Hof „Spanisches Buffet“

Tapas

Datteln im Speckmantel, Shrimps – Taschen
Maurische Fleischspieße, Oliven und Peperoni
Hähnchenbrust in Sherry, Serranoschinken auf Melone
Eingelegter Schafskäse, Champignons in Knoblauchöl
marinierte Paprika, Zwiebeln in Sherryessig
Ziegenkäse – Lachs – Kräuter - Creme
marinierte Artischockenherzen, Chorizo
Salate mit zweierlei Dressing, Brot

Hauptgang

Albondigas in Pilz Soße
(Spanische Hackfleischbällchen)

Paella Valencia

mariniertes Lachsfilet mit Tomaten und Mandeln

Medaillons „Aragon“

Knoblauchhähnchen

überbackene Zucchini mit Tomate

Penne, Spanische Kartoffeln mit Mojo

Dessert:

Katalanische Creme
Auswahl frischer Früchte
Schokoladenmousse
Käseauswahl

Pro Person : 33,50 €