



Herrenhaus Stockelsdorf

Maria Starke
Patrick Lakins
Dorfstraße 7
23617 Stockelsdorf
Telefon 0451 - 29 28 88 29
Fax 0451 - 29 28 88 30
www.herrenhaus-stockelsdorf.de
Mail: restaurant@lakins.de



Menü - und Büffetvorschläge 2018/2

Unsere Menüs werden ausschließlich mit frischen Produkten hergestellt.

*Das Fleisch wird auf dem Lavasteingrill angebraten
und bei niedriger Temperatur im Ofen schonend zu Ende gegart.*

*Zu allen Suppen servieren wir hausgebackene Brötchen
und bei allen Hauptgängen reichen wir jede Komponente
(Fleisch, Gemüse, Fisch, Beilagen, Sauce) nach.*

*Gerne können Sie sich Ihr Menü auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Die Menüs bieten wir zur **einheitlichen Wahl** ab 4 Personen an.*

*Wir kochen auch vegetarisch oder vegan und
sind auf die gängigsten Allergien (Gluten, Laktose, usw.) vorbereitet.*

*Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
Für die Detailabsprache nehmen wir uns gerne Zeit für Sie, und bitten Sie daher
unbedingt einen Termin mit uns zu vereinbaren.*

Menü 1

Brokkolicremesuppe € 5,50

*Schweine- und Rinderbraten mit Bratensauce,
frischem Gemüse, Kartoffeln und Kroketten € 18,50*

Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne € 5,50

3-Gang-Menü € 29,50

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne € 5,50

*Schweinefilet, im Ganzen gebraten
mit Estragonsauce, frischem Gemüse,
Kartoffeln und Kroketten € 19,50*

Vanilleeis mit heißen Kirschen € 5,50

3-Gang-Menü € 30,50

Menü 3

*Pastinaken-Currysuppe € 6,50
gerne auch mit Nordseekrabben (+€ 2,50)*

*gebratene Perlhuhnbrust an einer Honig - Lavendelsauce,
frischem Gemüse, Kräuterkartoffeln und Schupfnudeln € 19,50*

*Crème Brûlée € 6,50
3-Gang-Menü € 32,50 (+ Nordseekrabben 35,00)*

Menü 4

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen € 6,50

*Kalbstafelspitz mit Kräutersauce, frischem Gemüse,
Kartoffel-Meerrettichpüree und Salzkartoffeln € 19,50*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 6,00
3-Gang-Menü € 32,00*

Menü 5

Cremesuppe von der gelben Karotte mit Thymiancroutons € 6,00

*Gebratenes Zanderfilet an Hummer-Cognac-Schaum,
Gemüsestreifen und Dillkartoffeln € 22,50*

*Panna Cotta im Fruchtmantel auf Rotwein-Birnen-Carpaccio € 6,50
3-Gang-Menü € 35,00*

Menü 6

Mousse vom Lachs an Salat mit Wasabi-Meerrettich-Crème fraîche € 10,50

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen € 6,50

*Schweine- und Rinderfilet mit einer Rotweibuttersauce,
frischem Gemüse, Kartoffelgratin und Salzkartoffeln € 26,50*

*Maracujamousse mit haugemachtem Erdbeersorbet € 7,00
3-Gang-Menü € 40,00 (ohne Fisch)
4-Gang-Menü € 50,50*

Menü 7

Hausgebeizter Lachs auf Reibeküchlein mit einer Honigdillsenfauce € 9,50

Möhren-Ingwer-Suppe mit gebratenen Truthahnstreifen € 6,00

*Roastbeef, im Ganzen gebraten, mit Pfeffersauce,
frischem Gemüse, Macairekartoffeln und Salzkartoffeln € 21,00*

Mascarponecreme auf Amarettini und Himbeermark € 6,50

3-Gang-Menü € 33,50 (ohne Lachs)

4-Gang-Menü € 43,00

Menü 8

Petersilienwurzelcremesuppe € 6,00 / mit gebratener Kammmuschel € 9,50

*Gebratene Tranchen vom Seeteufel mit Estragon-Limettensauce
und mediterranem Gemüse € 14,50*

Saisonales hausgemachtes Sorbet € 2,00

*Lammkarrée, rosa gebraten, auf Rotweinbutterjus,
Bohnen im Speckmantel und gebräunte Kartoffeln € 28,50*

geeistes zweierlei Mousse au Chocolat mit frischem Obst € 7,00

3-Gang-Menü € 41,50/€ 45,00 (Suppe/Hauptgang/Dessert)

4-Gang-Menü € 56,00/€ 59,50 (Suppe/Fisch/Hauptgang/Dessert)

5-Gang-Menü € 58,00/€ 61,50

Menü 9

Hochzeitssuppe

(Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Fleischklösschen und Eierstich) € 6,50

Rotbarbenfilet mit Zuckerschoten und Estragon- Limettensauce € 9,50

*Kalbsfilet, im Ganzen gebraten mit einer Morcheljus, frischem Gemüse,
Kartoffelgratin und Macairekartoffeln € 32,00*

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Mangosalat € 7,00

3-Gang-Menü € 45,50 (ohne Rotbarbenfilet)

4-Gang-Menü € 55,00

Menü 10

*Zweierlei von der Gänseleber,
Terrine und Kurzgebratenes
an Birnenconfit und Gewürztraminergelée € 11,50*

Paprikacremesuppe in zwei Farben € 7,00

*Hirschrückenfilet, rosa gebraten, an Wacholderjus
mit frischem Gemüse und Herzoginkartoffeln und Kroketten € 35,00*

Pistazieneisroulade an Pflaumenkompott € 7,50

3-Gang-Menü € 49,50 (ohne Gänseleber)

4-Gang-Menü € 61,00

Menü 11

Salatvariation mit gerösteten Nüssen und frischen Früchten € 6,00

Kerbelschaumsuppe € 6,00 / mit gebratener Kammuschel € 9,50

Fischroulade im Gemüsemantel auf einer Orangen-Grand Marniersauce € 9,50

hausgemachtes Limonen Sorbet mit Rosé Secco aufgefüllt € 3,50

*Rinderfilet, im Ganzen gebraten, mit Thymianjus,
frischem Gemüse, Kartoffelgratin und Kroketten € 32,00*

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen € 7,00

Schokoladensoufflé mit Walnusseis € 9,00

3-Gang-Menü € 47,00 / € 50,50 (Suppe/Hauptgang/Dessert)

4-Gang-Menü € 56,50 / € 59,50 (Suppe/Fisch/Hauptgang/Dessert)

5-Gang-Menü € 60,00 / 63,50 (Suppe/Fisch/Sorbet/Hauptgang/Dessert)

7-Gang-Menü € 73,00 / € 76,50

Spargelmenü (Saison bedingt)

Cremesuppe von weißem Stangenspargel € 6,00

Lauwarmer Salat von weißem und grünem Spargel mit Garnele € 10,50

*Weißer Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, € 19,50 (mit Nachservice)
zerlassener Butter und Kartoffeln dazu wahlweise:*

Katenschinken € 7,50

Kabeljaufilet € 9,50

Kalbsfilet € 14,50

Exotischer Obstsalat mit Campari-Orangensorbet € 7,50

3-Gang-Menü € 33,00 + Fleisch oder Fischbeilage (Ohne Spargelsalat)

4-Gang-Menü 43,50 + Fleisch oder Fischbeilage

Frühlingsmenü 1

Lauchzwiebelrahmsuppe € 5,50

*Kalbsbraten mit Thymiansauce, frischem Gemüse,
Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln € 19,50*

Zweierlei von der Erdbeere,

Erdbeermousse und frische Erdbeeren mit Orangenzucker, Vanilleeis und Sahne € 8,50

3-Gang-Menü € 33,50

Frühlingsmenü 2

Suppe von grünem Pfeffer mit frischen Erdbeeren € 6,50

Doradenfilet gebraten mit Pak Choi und Limettenschaum € 11,50

hausgemachtes Limonensorbet mit Herrenhaus Rosé Secco aufgefüllt € 3,50

*Lammkeule mit Frühlingsgemüse, Portweinjus,
Rosmarinkartoffeln und Kroketten € 22,50*

Waldmeister Panna Cotta mit Mint-Schokolade-Sorbet € 7,50

3-Gang-Menü € 36,50 (Suppe, Hauptgang, Dessert)

4-Gang-Menü € 48,00 (ohne Sorbet)

5-Gang-Menü € 51,50

Frühlingsmenü 3

Lauwarmer Spargel-Erdbeersalat mit gebratener Kammuschel € 12,50

zweierlei Petersiliencremesuppe (Wurzel und Blatt) € 7,00

*Rinderfilet, unter der Kräuterkruste, frischem Frühlingsgemüse,
Salzkartoffeln und Bärlauch-Kartoffelpüree € 32,00*

Frische Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne € 6,50

3-Gang-Menü € 51,00

4-Gang-Menü € 58,00

Glühweinempfang (je nach Wetterlage)

*Beginnen Sie Ihre Veranstaltung, statt mit einem Sektempfang
doch mal mit einem Glühweinempfang auf unserer Terrasse.
€ 5,50 pro Person inkl. Glühwein und alkoholfreier Fruchtpunsch*

Wintermenü 1

Wildessenz mit Kräuterklösschen € 6,50

*Rehrücken unter der Spekulaziuskruste an einer Wildkirschenjus,
mit Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Herzoginkartoffeln und Kräuterkartoffeln € 42,00*

*Zweierlei von der Eisroulade
(Pistazieneis und Walnusseis) auf Bratapfelkompott € 7,50*

3-Gang-Menü € 56,00

Wintermenü 2

Maronenschaumsuppe mit sautierten Maronen € 6,50

Mousse vom Lachs an Salat mit Wasabi-Meerrettich-Crème fraîche € 10,50

hausgemachtes Limonensorbet mit Rosé Secco aufgefüllt € 3,50

*Fasanenbrust mit einer Honig-Lavendelsauce
auf Champagnerkraut mit Mandeltrauben, Salzkartoffeln und Schupfnudeln € 20,50*

Zimtousse an einer Rotweibirne € 7,00

3-Gang-Menü € 34,00 (Suppe/Hauptgang/Dessert)

4-Gang-Menü € 44,50 (Suppe/Fisch/Hauptgang/Dessert)

5-Gang-Menü € 48,00

Wintermenü 3

gebratener Entenbrust auf Steckrübengemüse

Entenconsommé mit Gemüsestreifen

*Keule von der Bauernente mit Orangensauce, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und Semmelknödel*

geestes Mousse von der weißen und dunklen Schokolade mit Beerenkompott

3-Gang-Menü € 25,50 (ohne Suppe)

4-Gang-Menü € 29,50

Wintermenü 4

Fliederbeersuppe mit Grießklösschen und Apfelspalten € 6,50

*Rehkeule, mit einer Pilzfüllung, Wacholderrahmsauce,
Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, hausgemachten Spätzle und Kartoffeln € 22,50*

Mit Marzipan gefüllter Bratapfel an Vanillesauce € 6,50

3-Gang-Menü € 35,50 pro Person

Wintermenü 5

Kürbissuppe mit frischem Koriander € 6,00

*Barbarie -Entenbrust mit Orangensauce,
Rahmwirsing, Herzoginkartoffeln und Salzkartoffeln € 21,50*

Tiramisu mit Lebkuchen und Mandarinen € 6,50

3-Gang-Menü € 34,00

Gänsemenü (Saison bedingt)

Gebratene Gänseleber mit Apfelconfit und Trüffelsauce € 11,00

Consommé von der Gans € 6,50

*Gans, am Tisch tranchiert,
mit Gänsejus, Rot- und Rosenkohl,
hausgemachte Kartoffelknödeln und Kräuterkartoffeln € 32,50*

Dessert-Variationen € 8,50

als 3-Gang-Menü € 47,50 (ohne Gänseleber)

als 4-Gang-Menü € 58,50

Gans, am Tisch tranchiert,

*mit Gänsejus, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl,
hausgemachten Kartoffelknödeln und Kräuterkartoffeln*

Eine Gans für 4 Personen € 32,50 pro Person (nur auf Vorbestellung)

Grünkohl (Saison bedingt)

*Grünkohl mit Schweinebacke, Kohlwurst,
Kassler und gebräunten Kartoffeln*

Tellergericht € 14,50

Grünkohl satt € 17,50

Fingerfood Vorschläge:

<i>kleine Ofenkartoffeln mit Sour Cream</i>	€ 1,50
<i>Gemüstickes mit Dip</i>	€ 1,80
<i>Crissini im Schinkenmantel</i>	€ 1,80
<i>Saisonale Suppe in der Espresso Tasse serviert</i>	€ 1,90
<i>Quiche</i>	€ 2,00
<i>Schinken mit Melone</i>	€ 2,50
<i>gebackenes Gemüse mit Sauer Creme</i>	€ 2,50
<i>Satéspeie von der Pute in Erdnuss-Kokosmarinade</i>	€ 2,50
<i>Rucola-Ricotta-Crêpes</i>	€ 2,50
<i>Bruschetta auf geröstetem Brot</i>	€ 2,50
<i>Blätterteig gefüllt Champignon –Lauchgemüse in Tomatensauce</i>	€ 2,50
<i>Zucchini- und Auberginenröllchen mit Frischkäse gefüllt</i>	€ 3,00
<i>Kartoffel-Pesto Salat mit Garnele im Glas serviert</i>	€ 3,00
<i>Satéspeie vom Rind mit Sojasauce und Sesam</i>	€ 3,00
<i>Pumpernickel mit Lachstatar und Wasabi</i>	€ 3,50
<i>Lachsrollchen, hausgebeizt</i>	€ 3,50
<i>Shrimpscocktail im Glas serviert</i>	€ 3,50
<i>Tatar vom Rinderfilet auf Löffeln serviert</i>	€ 4,00
<i>Canapé</i>	€ 2,50 pro Stück
<i>z.B. mit Roastbeef, Lachs, Kasslerücken, Geflügel, Käse..</i>	

Bei Veranstaltungen ab 10 Personen

(Auswahl durch den Küchenchef)

4 Stück pro Person € 11,50 / 6 Stück pro Person € 16,00

Zum Stehempfang für Ihre Gäste

„Flying“ Büffet *(für Veranstaltung ab 25 Personen)*

*Lassen Sie sich von den Herrenhausköchen verzaubern
große Fingerfood auswahl inklusive Suppe, Vorspeisen, Hauptgerichte und Dessert
€ 32,00 pro Person*

Zum Stehempfang für Ihre Gäste (1 Stunde)

*Herrenhaus Secco Rosé, Orangensaft
und Fingerfood (5 Stück pro Person, Auswahl durch den Küchenchef)
€ 19,50 pro Person*

Reiner Sektempfang

*Herrenhaus Secco 0,75l € 23,00 pro Flasche
Fruchtcocktail € 8,50 pro Liter*

Kaffee und Kuchen

Bringen Sie sich Ihren Kuchen / Torte selbst mit,
berechnen wir für die Bereitstellung und Reinigung € 2,50 pro Gedeck,
Gilt nicht für mitgebrachte Hochzeitstorten!
Lassen Sie Ihre Hochzeitstorte einfach zu uns anliefern.

Kaffee und Kuchenpauschale

Hausgebackene Kuchenauswahl mindestens 3-4 verschiedene Sorten
(Auswahl durch den Küchenchef)
z.B. Apfelkuchen, Kirschkuchen, Mohnkuchen, Zitronenkuchen,
Käsekuchen, Butterkuchen...und Sahne.
Kaffee und Tee satt!

€ 8,50 pro Person

Kuchenplatte mit kleinen Stücken von unserem hausgebackenen Kuchen:

12 Stücke € 10,00

25 Stücke € 20,00

35 Stücke € 30,00

zuzüglich Sahne € 0,60 pro Person.

Thermoskanne Filterkaffee 1,5 Liter € 22,00

Thermoskanne Tee 1 Liter € 16,00

gerne servieren wir Ihnen auch hausgemachte Torten

1 Torte ergibt 14-16 Stücke

zum Beispiel:

Käsesahnetorte mit Mandarinen	€ 36,00
Kirschtorte mit Vanillecreme	€ 36,00
Erdbeercremetorte	€ 36,00
Erdbeertorte (nach Saison)	€ 36,00
Marzipan Nuss	€ 37,00
Himbeertorte mit Vanillecreme	€ 37,00
Schwarzwälder Kirschi	€ 39,00
Stachelbeere mit Baiser	€ 39,00
Mousse au Chocolat	€ 39,00

zuzüglich Sahne € 0,60 pro Person

Mitternachtssnack:

Mengenempfehlung: ca. 1/2 bis 2/3 Ihrer Gäste.

Currywurst

mit Kartoffelecken mit Sour creme

€ 7,50 pro Person

Original im Currywurst-Pappschälchen und Pommesgabel

Chili Con Carne

Tomatensauce mit Roten Bohnen, Hackfleisch und Mais

dazu reichen wir hausgebackene Brötchen

€ 7,50 pro Portion

Gulaschsuppe

mit hausgemachten Brötchen

€ 6,00 pro Person

Kleines Käse-Büffet

mit hausgemachten Brötchen und Butter

€ 7,00 pro Person

Auffrischung der kalten Speisen vom Büffet

€ 5,50 pro Person

Mitternachts-Büffet:

- Gulaschsuppe mit hausgebackene Brötchen
 - kleine Hackbällchen an einer pikanten Tomatensauce
 - italienischer Landschinken mit Melone
 - Satéspieße von der Pute mit einer Erdnussbutter-Kokos-Marinade
 - hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
 - Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
- € 17,00 pro Person

Die Getränkepauschalen gelten ab Veranstaltungsbeginn (Eintreffen der Gäste)
inkl. Sektempfang mit unserem Herrenhaus Rosé Secco und
einem alkoholfreien Fruchtcocktail.

Die darüberhinaus (nach 8 Stunden) verzehrten Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Cocktail Pauschale:

Alkoholfreie Getränke, Weine (Weiß und Rot), Sekt (Secco Rosé),
Bier vom Fass (Dab, Engel Kellerbier),
Hefeweizen mit und ohne Alkohol, Jever Fun (alkoholfreies Pils)

Standardspirituosen

z.B. Obstler, Aquavit, Amarula, Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Kümmel...

Longdrinks

(Bacardi, Havanna, Gin, Aperol, Hugo, Korn, Wodka, Whisky),
Kaffee (Filterkaffee, Cappuccino, Espresso)

Cocktails

(Caipirinha, Sex on the Beach, Pina Colada, Zombi, Mai Tai, Tequila Sunrise)
45,00 pro Person (8 Stunden lang)

Große Getränkepauschale:

Alkoholfreie Getränke, Weine (Weiß und Rot)
Sekt (Secco Rosé), Bier vom Fass (Dab, Engel Kellerbier)
Hefeweizen mit und ohne Alkohol,
Jever Fun (alkoholfreies Pils)

Standardspirituosen

z.B. Obstler, Aquavit, Amarula, Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Kümmel...

Longdrinks

(Bacardi, Havanna, Gin, Aperol, Hugo, Korn, Wodka, Whisky)
Kaffee (Filterkaffee, Cappuccino, Espresso)
€ 39,50 pro Person (8 Stunden lang)

Kleine Getränkepauschale:

Alkoholfreie Getränke, Weine (Weiß und Rot), Sekt (Secco Rosé),
Bier vom Fass (Dab, Engel Kellerbier)
Hefeweizen mit und ohne Alkohol, Jever Fun (alkoholfreies Pils)
Kaffee (Filterkaffee, Cappuccino, Espresso)

1 Verteiler Runde nach dem Essen mit Standardspirituosen

z.B. Obstler, Aquavit, Amarula, Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Kümmel...
€ 32,50 pro Person (8 Stunden lang)

Allgemeine Hinweise zu unseren Büffets

Unsere Büffets bieten wir ab 25 vollzahlenden (Erwachsenen) Personen an.
Gerne können Sie sich Ihr Büffet auch ganz individuell zusammenstellen.

Kinder (6-14 Jahre) zahlen € 1,50 pro Lebensjahr für das Büffet.
Die Getränke werden bei Kindern (bis 17 Jahre) nach Verbrauch berechnet.

Bitte beachten Sie, dass wir aus hygienischen Gründen alle frischen und leicht verderblichen Speisen nach ca. 3 Stunden vom Büffet nehmen müssen und es grundsätzlich **nicht** gestattet ist Speisen vom Büffet mitzunehmen.

Gerne stellen wir aus Ihrer Vorspeisenauswahl eine Platte als Mitternachtssnack zusammen.
Hierfür berechnen wir € 5,50 pro Portion

Das verbindliche **Menü/Büffet** sprechen Sie bitte **spätestens 2 Wochen** vorher ab.
Vereinbaren Sie dafür bitte **unbedingt** einen Termin mit uns.

Die verbindliche **Personenzahl** ist **2 Tage** vor der Veranstaltung anzugeben.
Bei späteren Absagen sind die bis dahin entstandenen Kosten für fehlende Personen zu erstatten.

DJ und Fotografen berechnen wir mit dem $\frac{1}{2}$ Büffetpreis oder dem regulären Menüpreis (je nach Veranstaltung) und die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Büffet A

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne (am Platz serviert)

Schinkenkrustenbraten mit frischem Gemüse und Kräuterkartoffeln

Fettuccine mit Gemüse mit einer Kräuter- Sahnesauce

Mit Kräutern gebratenes Seelachsfilet auf mediterranem Gemüse und Reis

Roastbeef und Kasslerrücken mit hausgemachter Remouladensauce und Currysauce

Lachsforelle im ganzen gedünstet mit Sahnemeerrettich und Honig Dill Senfsauce

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

gefüllter Blätterteigstrudel

Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto

hausgebackene Brötchen und Butter

Eisbüffet mit heißen Kirschen

Vanille-Quark mit saisonaler Frucht

Käsebrett mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 31,00 pro Person

Büffet B

Möhren-Ingwer-Suppe mit Truthahnstreifen (am Platz serviert)

Schweinefilet mit einer Calvadossauce,

frischem Gemüse und Kartoffelgratin

gebratenes Kabeljaufilet mit einer Senfsauce und Kräuterkartoffeln

Tagliatelle mit einer Pilz-Kräuterrahmsauce

Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce

Roastbeef und gefüllter Geflügelbrust mit hausgemachter Remouladensauce

Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto

Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Oliven und Käse

gefüllter Blätterteigstrudel

hausgebackene Brötchen und Butter

Mousse au Chocolat von brauner und weißer Schokolade mit Beerenkompott

Crème Brûlée

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 34,50 pro Person

Büffet C

Zuckerschotensuppe mit Garnele (am Platz serviert)
gebratene Maispoulardenbrust auf mediterranem Gemüse und Reis
Roastbeef, im Ganzen rosa gebraten, mit einer Pfeffersauce,
frisches Gemüse und Kartoffelgratin
Gemüselasagne mit Tomatensauce im Ofen überbacken
Gebratenes Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste auf Tomaten-Lauchgemüse
Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce)
Serranoschinken mit Melone
Fischplatte mit Lachsforelle und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Verschiedene Antipasti
Bunter Salat mit Himbeerdressing
hausgebackene Brötchen und Butter
Eisbüffet mit heißen Himbeeren / Panna Cotta mit frischem Obst /
Zweierlei Mousse au Chocolat
Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
€ 40,00 pro Person

Büffet D

Minestrone mit Ricotta gefüllte Teigtaschen (am Platz serviert)
Lammkeule mit einer Rosmarinjus, frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Saltimbocca a la Romana (Schweinefilet mit Parmaschinken umwickelt und Salbei)
dazu eine Marsalasaucce und hausgemachte Gnocchi
Doraden- und Rotbarbenfilet mit Kräutern in Olivenöl gebraten
auf Tomaten-Zucchini-Gemüse
Lasagne mit Spinat und Ricotta gefüllt mit Tomatensauce und Käse im Ofen überbacken
Bunter Salat mit Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Himbeerdressing
Serranoschinken und Salamiplatte mit Melone
Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto
Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischsauce)
Shrimp Salat mit Joghurt, Gurke und Dill
Verschiedene Antipasti
Bruschetta
hausgebackene Brötchen und Butter
Tiramisu / Panna Cotta im Fruchtmantel mit frischem Obst /
Mascarponecreme auf Amarettini und Himbeermark
Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
€ 41,50 pro Person

Büffet E

Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Kammuschel (am Platz serviert)

*Rinderfilet und Kalbsfilet im Ganzen gebraten,
mit einer Sauerkirchsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin,
Seeteufelfilet gebraten mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln,
mit Ricotta gefüllte Teigtaschen mit Tomate, Rucola und Pinienkernen
dazu hausgemachtes Pesto*

*Kartoffel-Pesto-Salat mit Garnele in Gläsern serviert
bunter Salat mit Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Parmesanhobel*

Tranchen von der Barberieentenbrust mit Cumberlandsauce

hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Fischplatte mit Sahnemeerrettich

Tintenfischringe in Tomatensauce und Grünschalmuscheln

Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce)

Parmaschinken mit Feigen und Melone

Verschiedene Antipasti und Bruschetta

hausgebackene Brötchen und Butter

Maracujamousse und Himbeermousse / Crème Brûlée

Schokoladenbrunnen mit frischem Obst

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 54,00 pro Person

Büffet F

Pastinaken-Currysuppe mit Flusskrebse (am Platz serviert)

Kalbsfilet mit Thymiansauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin

Fasanenbrust mit Champagnerkraut, Cointreausauce und Kräuterkartoffeln

Rotbarben- und Doradenfilet, gebraten, auf Shrimp-Lauchragout,

Cognac-Sahnesauce und Reis

Hausgemachte Gnocchi mit Pilz-Kräuterrahmsauce

Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Flusskrebse

Shrimp Salat mit Joghurt, Gurke und Dill

Tranchen von der Barberieentenbrust mit Cumberlandsauce

Bunter Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Käse, Parmesanhobel und Himbeerdressing

Serranoschinken mit Melone und Feigen

Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischsauce)

Tomate mit Büffelmozzarella und hausgemachten Pesto

hausgebackene Brötchen und Butter

Mousse au Chocolat mit frischem Obst

Crème Brûlée / Eisbüffet mit heißen Himbeeren / Käseauswahl mit Feigensenf

€ 49,00 pro Person

Brunch-Büffet

Tomatencremesuppe (am Platz serviert)

Rinder- und Schweinebraten mit Rahmsauce, frischem Gemüse und Salzkartoffeln

Fischfilet mit Kräutern in Olivenöl gebraten und Gemüsereis

Tortellini mit Sahnesauce

Rührei, Speck und Würstchen

frische Blattsalate mit Olivenöl, Essig und Himbeerdressing

Fischplatte mit Sahnemeerrettich

hausgemachtes Sauerfleisch

verschiedener Bratenaufschnitt mit hausgemachter Remoulade und Currysauce

Käseplatte

verschiedene Antipasti

hausgebackene Brötchen, Butter, Marmelade und Honig

Eisbüffet mit heißen Kirschen

€ 29,00 pro Person

Gewölbekeller-Büffet

Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratener Mettwurst (am Platz serviert)

Schnitzel vom Schwein mit Kräuterkartoffelecken

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut

Schweinekrustenbraten mit Bratensauce

Ofenkartoffel mit Sour Cream

hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf

Bratenaufschnitt mit hausgemachter Remoulade

Matjes in verschiedene Variation

hausgemachter Speck-Kartoffelsalat

bunter Curry-Nudelsalat

Blattsalate mit Himbeerdressing

hausgebackene Brötchen und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 25,50 pro Person

Grillbuffet 1

(Nur bei schönem Wetter auf unserer Terrasse)

Gurkenkaltschale mit Joghurt und Dill (am Platz serviert)

Bratwurst, Nacken- Puten- und Rumpsteak,

Scampispieße vom Grill

Fischfilet in der Folie gegart

dazu verschiedene Dips (z.B. Salsa, Barbeque, Aioli, Ketchup, Senf, Cocktail, Curry)

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Hausgemachte Kräuterkartoffelecken

Pfannengemüse

Thunfischsalat mit Roten Bohnen und Zwiebeln

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck, Essig und Öl

Elsässer Wurstsalat mit Käse

Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Bunter Curry-Nudelsalat

Kräuterbaguette

Cous-Cous-Gemüsesalat

Eisbuffet mit frischen Früchten und heißen Kirschen

€ 39,50 pro Person

Grillbuffet 2

(Nur bei schönem Wetter auf unserer Terrasse)

Champignonrahmsuppe (am Platz serviert)

Bratwurst, Nackensteak und Putenbrust

verschiedene Dips (z.B. Salsa, Barbeque, Curry, Ketchup, Senf, Aioli)

Ofenkartoffel mit Sour Cream

hausgemachte Kräuterkartoffelecken

Tomatensalat mit Zwiebeln

Gurkensalat mit frischem Dill

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck, Essig und Öl

Elsässer Wurstsalat mit Käse

Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing

Bunter Curry-Nudelsalat

Kräuterbaguette

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 34,50 pro Person

Grünkohl und Entenbüffet

(Saison bedingt)

Wirsingkohleintopf mit Speck und Gemüse (am Platz serviert)

*Grünkohl mit Schweinebacke, Kohlwurst, Kassler und gebräunten Kartoffeln
Entenbrust und Entenkeule mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Semmelknödeln*

*hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf
Roastbeef und Bratenaufschnitt mit hausgemachter Remouladensauce
Matjesauswahl mit Hausfrauensauce
hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck, Essig und Öl
Bunter Salat mit Himbeerdressing
hausgebackene Brötchen und Butter*

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 31,50 pro Person

Spargel-Büffet (Saison bedingt)

Cremesuppe von weißem Stangenspargel mit Garnele

*Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Kalbsfilet, Katenschinken, Kabeljaufilet
zerlassene Butter und Kräuterkartoffeln
mit Parmesan gratinierter Stangenspargel
gebackener Spargel mit Remouladensauce*

Salat von grünem und weißem Spargel mit Himbeerdressing

Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto

Spargelterrine mit einer Kräutercreme

Katenschinken mit Melone und Spargel

Hausgebeizter Lachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce

Mousse von weißem Stangenspargel mit Bärlauch-Rucola-Pesto

hausgebackene Brötchen und Butter

Frische Erdbeeren mit Orangen Zucker, Vanilleeis und Sahne

Quarkcreme mit frischen Erdbeeren

hausgemachte Sorbet-Auswahl

Käse-Auswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 43,00 pro Person

Oktoberfestbüffet

Hausgemachte Leberknödelsuppe (am Platz serviert)

*Weißwurst mit süßem Senf
Leberkäse mit Speckkartoffelsalat
Schweinshaxe und Ochsenbraten
mit Sauerkraut, Bratkartoffeln,
Weißbiersauce und hausgemachten Semmelknödeln
Krautsalat
Laugenbrezel mit hausgemachten Obaztem
Hausgebackene Brötchen und Butter*

*Germknödel mit Pflaumenkompott
Rote Grütze mit Vanillesauce
Käsebüffet*

€ 36,50 pro Person

Vegetarisches Büffet

Zucchinicremesuppe

*Cannelloni mit einer Gemüse-Frischkäsefüllung
in Tomatensauce und mit Käse im Ofen überbacken
Kartoffel- Brokkoligratin
mit Ricotta gefüllte Teigtaschen mit Tomaten, Rucola, Pinienkernen, hausgemachtem Pesto
Champignon-Lauch-Risotto*

*Verschiedene Antipasti
Bunter Salat mit Nüssen, Früchten und Himbeerdressing
Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto
Rucolasalat mit Cherrytomaten, gerösteten Kernen,
Parmesan und Himbeerdressing
Gefüllte Champignons und Tomaten
Bulgursalat und Curry-Nudelsalat
Tiramisu, Eisbüffet mit frischen Früchten
Grießflammerie*

€ 30,00 pro Person

Veganes Büffet

Tomatencremesuppe mit Kartoffelknödel

*Dolmades, Weinblätter gefüllt mit Reis
und Auberginen auf Tomatenragout*

Champignon-Lauch-Risotto

Gemüselasagne

*Kartoffelecken mit frischem Gemüse
und Linsenbratlingen*

Paprikaschoten mit Cous-Cous gefüllt auf Safransauce

Gemüse Grießroulade auf Mangoldrahmgemüse

Marinierte Champignons, Paprika und Zucchini

Karotten in Sesam und Sojasauce

Linsen-Ananassalat

Gurkensalat mit Dill

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Bulgursalat im Chicoreeblatt

Hausgebackene Brötchen und Sojabutter

Rote Grütze mit Sojavanillesauce

verschiedene Sorbets mit frischem Obst

Grießterrine

€ 34,50 pro Person

Beginnen Sie Ihre Veranstaltung, statt mit einem Sektempfang doch mal mit einem
Glühweinpfang auf unserer Terrasse
€ 5,50 pro Person inkl. Glühwein und alkoholfreier Fruchtpunsch

Winterbüffet 1

Rotkohlsuppe mit Creme Fraîche (am Platz serviert)

*Wildschweinbraten mit Maronensauce mit
winterlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle
Dorschfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln
Tagliatelle mit Kürbisgemüse*

*Roastbeef und Kasslerrücken mit hausgemachter Remoulade
Schwarzwälder Schinken mit Melone
winterlicher Blattsalat mit Himbeerdressing
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
hausgebackene Brötchen und Butter*

*Eisbüffet mit heißen Zimtkirschen
Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen*

€ 29,00 pro Person

Winterbüffet 2

Rahmsuppe von Waldpilzen (am Platz serviert)

*Brust und Keule von der Bauernente mit Aprikosensauce
hausgemachten Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel
gebratenes Fischfilet auf Wurzelgemüse, Dillsahnesauce und Salzkartoffeln
Fettuccine mit Pilz-Kräutersauce*

*Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce
bunter Blattsalat mit Dressing
verschiedene Antipasti*

*Roastbeef und Geflügelbrust mit hausgemachter Remoulade
hausgebackene Brötchen und Butter*

*Zimtmousse mit Rotweibirne
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Früchten*

€ 32,50 pro Person

Winterbüffet 3

Consommé vom Reh mit Gemüsestreifen (am Platz serviert)

Rehkeule mit Speckrosenkohl, Apfelrotkohl und Semmelknödel

Zanderfilet auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln

Kürbislasagne mit Käse im Ofen überbacken

Barberieente unter der Lebkuchenkruste und Preiselbeeren

Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne und Honig Dill Senfsauce

Roastbeef und Geflügelbrust mit hausgemachter Remoulade

Bunter Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Käse

gefüllter Blätterteigstrudel

hausgebackene Brötchen und Butter

mit Marzipan gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce

Orangen- Camparicreme mit Zimtpflaumenkompott

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 36,50 pro Person

Winterbüffet 4

Pastinaken-Vanilleschaumsuppe mit gebratener Kammmuschel (am Platz serviert)

Rehrücken in einer Nusschale und Roastbeef im Ganzen gebraten

mit Speck-Rosenkohl und Schupfnudeln

Kabeljaufilet auf Spitzkohl mit Kräuterkartoffeln

Gnocchi auf Steckrüben-Kürbisgemüse

Blattsalat mit Himbeerdressing und gerösteten Nüssen

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Enten-Kürbissülze mit einer Preiselbeersauce

Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto

Wildterriner mit Cumberland Sauce

Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Honig Dill Senfsauce

hausgemachte Fischpralinen

gebratene Entenbrust mit grünem Pfeffer

hausgebackene Brötchen und Butter

winterliche Dessertauswahl mit frischem Obst

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 48,50 pro Person

Allgemeine Hinweise

Die Reservierung Ihrer Veranstaltung ist erst dann verbindlich, wenn Sie unseren Veranstaltungsvertrag unterzeichnet haben.

Eine etwaige Stornierung erfolgt bitte schriftlich per Mail und sollte uns spätestens 2 Monate vor der geplanten Veranstaltung erreichen. Sollte dieser Termin nicht eingehalten werden, behalten wir uns vor, eine Aufwandsentschädigung in Rechnung zu stellen, für den Fall dass die Räume nicht anderweitig ausgelastet werden können.

Bezahlung:

Wir bitten um Ihr Verständnis dafür, dass wir **nur EC- oder Barzahlungen** akzeptieren können und **keine Kreditkarten**.

Die Bezahlung wird am Veranstaltungstag fällig. Eine Bezahlung am Folgetag ist nur nach Absprache mit uns möglich.

Tanzveranstaltungen:

Zum Schutz unserer Anwohner sind wir verpflichtet ab 22:00 Uhr Fenster und Türen geschlossen zu halten, und Musik darf dann nur in den Räumlichkeiten spielen.

Für die **Bewirtung** des Fotografen und des DJs berechnen wir den halben Büffetpreis, Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Stuhlhussen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung und berechnen hierfür 6€ pro Stuhl. Für das Aufstellen von **Gastgeschenke** und **Namenskärtchen** berechnen wir 1 € pro Person.

Nach Beendigung Ihrer Veranstaltung bitten wir Sie, die **mitgebrachte Dekoration** in den Räumen noch am selben Abend zu entfernen. **Candybars** und ähnliches werden ebenfalls bitte abgebaut.

Für eine **Trauung im Freien** im Herrengarten berechnen wir € 200. Dafür stellen wir die Bestuhlung, Strom, einen Stehtisch für den Redner gerne zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir bei schlechtem Wetter keine alternativen Räumlichkeiten für die Zeremonie im Haus garantieren können. Sollten Sie ein Zelt wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

Nachtzuschlag:

Ab 2 Uhr morgens berechnen wir einen Nachtzuschlag von 250,00 € pro angefangene Stunde.

Reinigungskosten:

Bei extremer Verschmutzung insbesondere der Toiletten und im Park durch Plastikutensilien behalten wir uns vor, die Sonderreinigung in Rechnung zu stellen.

Gültigkeit der Bankettvorschläge: Mit Erscheinen neuer Bankettvorschläge verlieren alle Vorangegangenen ihre Gültigkeit!

Stand 01.08.2018

Veranstungsvertrag

Zwischen : Das Restaurant in Herrenhaus Stockelsdorf

und

Name :

Anschrift:

Telefonnummer:

Emailadresse:

Veranstungsdatum und Uhrzeit:

Veranstungsetage/Raum:

Ihre Absicht die Veranstaltung im Restaurant Herrenhaus durchführen zu lassen wird durch die Unterschrift dieses Veranstaltungsvertrages verbindlich zugesagt. Etwaige Absagen müssen schriftlich und spätestens 2 Monate vor dem Veranstaltungstermin erfolgen. Sollte diese Frist nicht eingehalten werden, behalten wir uns vor eine Aufwandsentschädigung in Rechnung zu stellen, wenn wir die von Ihnen reservierten Räume nicht anderweitig auslasten können.

Die Bezahlung erfolgt am Veranstaltungstag durch EC-Karte oder Barzahlung, in Ausnahmefällen und nur nach Absprache spätestens am Tag darauf.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten!

Für Tanzveranstaltungen:

Ab 2 Uhr morgens berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von € 250,00 pro angefangener Stunde.

Bei **extremer Verschmutzung** (besonders in den Toiletten **und im gesamten Park und der Auffahrt durch Plastikutensilien**) behalten wir uns vor eine Sonderreinigung durchzuführen und diese zusätzlich in Rechnung zu stellen.

Zum Schutz unserer Anwohner müssen wir ab 22:00 Uhr Fenster und Türen geschlossen halten und die Musik darf dann nur in den geschlossenen Räumlichkeiten spielen. Die Terrasse kann zum Rauchen und Luftschnappen genutzt werden, sofern Gespräche in Zimmerlautstärke stattfinden. Bitte vermeiden Sie beim verlassen des Hauses lautstarkes Verabschieden, Hupen und Türen knallen durch Ihre Gäste.

Datum

Unterschrift

Unterschrift