



# 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](http://www.herrenhaus-stockelsdorf.de)  
Mail: [restaurant@lakins.de](mailto:restaurant@lakins.de)



*Menü - und Büffetvorschläge 2019*

*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 nach eigenen 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,  
frisches 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

*Crèmesuppe 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 Honig-Dill-Senfsauce € 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 Kammuschel € 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*

\*\*\*

*Hirschrücken, 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 / € 60,00 (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)

Crèmesuppe 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, frisches 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*

### Glühweinpfang (je nach Wetterlage)

*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*

### Wintermenü 1

*Wildessenz mit Kräuterklösschen € 6,50*  
\*\*\*

*Rehrücken unter der Spekulatiuskruste 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*

\*\*\*

*Zimt mousse 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, hausgemachte 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,  
hausgemachten 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 € 9,00 pro Liter*

## Kaffee und Kuchen

Wenn Sie Ihren Kuchen/Torte selbst mitbringen,  
berechnen wir € 2,50 pro Gedeck für die Bereitstellung und Reinigung.

**Dies 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!

€ 8,90 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 (saisonal)	€ 36,00
Marzipan-Nusstorte	€ 37,00
Himbeertorte mit Vanillecreme	€ 37,00
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 39,00
Stachelbeertorte mit Baiser	€ 39,00
Mousse au Chocolat-Torte	€ 39,00

zuzüglich Sahne € 0,60 pro Person

## Mitternachts-Snack:

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

### Currywurst

mit Kartoffelecken und Sour cream

€ 7,50 pro Person

Original im Currywurst-Pappschälchen mit 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 hausgebackenen 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 Marsalasaucе 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 Cumberland Sauce  
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 Cumberland Sauce*

*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 hausgemachtem 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*

*Cous-Cous-Gemüsesalat*

*Kräuterbaguette*

*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 Obatztem  
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  
Grißflammerie*

*€ 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*

*Wildterrinen 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 **Gastgeschenken** 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 01.02.2019

## 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