

# Bankettmappe vom Weissenhäuser Strand Strandhotel und Tagungszentrum

## Für Empfänge und kleine Snacks

### Halbe belegte Brötchen:

- |  |       |
|--|-------|
| - Holländischer Käse mit Weintraube        | 2,90€ |
| - Rauchsalami mit Gewürzgurke              | 2,90€ |
| - Matjesfilet mit Zwiebeln                 | 3,50€ |
| - Holsteiner Schinken mit Tomate und Gurke | 3,50€ |
| - Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto    | 3,50€ |
| - Zwiebelmett mit Schnittlauch             | 3,50€ |

### Croissants gefüllt mit: Stk. 2,00€

- Frischkäse
- Speck und Zwiebeln
- Kirsche

### Warmer Snack: 6,50€

- Holsteiner Kartoffeleintopf mit Würfelspeck und Brot
- Karotten Ingwersuppe und Brot
- Deftige Erbsensuppe und Brot
- Currywurst mit Currysauce und Baguette

### Fingerfood: Stk. 2,00€

- Mini Frühlingsrollen
- Aprikosen mit Speck umwickelt
- Mini Schnitzel
- Chicken Wings
- Mozzarella Sticks



# Buffet

## Vorspeisen kalt :

- Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce
- Sauerfleisch „vom Landschwein“ mit Zwiebeln
- Zwiebelfleisch „mariniert“
- Rohschinken „Selektion“
- Ostseelachs „gebeizt“ mit Limettensauce
- Matjestatar auf Pumpnickel
- Matjes „Hausfrauen Art“
- Brathering „Süß-sauer“
- Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Weinrebe
- angemachte Salate
  
- Salatbuffet
- 2 verschiedene Dressings
- Brotauswahl
- Buttervariation

## Suppen:

- Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse
- Tomatencremesuppe
- Zwiebelsuppe
- Champignon Creme Suppe



STRANDHOTEL

Willkommen an der Ostsee

### Hauptgänge Fleisch:

- Rinderschmorbraten mit Bratensauce
- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce
- Entrecôte mit Kräuterbutter
- Hähnchenbrust mit Kräutersauce
- Rinderroulade mit Schmorsauce
- Gebackener Schweinebauch mit Apfel Jus

### Hauptgänge Fisch:

- Gegrilltes Lachsfilet mit Weißweinsauce
- Gedämpftes Dorschfilet mit Senfsauce
- Gebratenes Forellenfilet mit Balsamicosauce
- Ostsee Pannfisch mit Dijonsauce
- Schollenfilet „ Finkenwerder Art“

### Gemüse:

- Bohnenragout
- Speckbohnen
- Spinat
- Bouillongemüse
- Champignon-Zwiebelgemüse
- Selleriestampf
- Marktgemüse
- Zuckerschoten



STRANDHOTEL

Willkommen an der Ostsee

### Sättigungsbeilagen:

- Röstkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Tagliatelle
- Ofenkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Petersilienkartoffeln
- Kroketten
- Gratin

### Dessert:

- Vanille Panna Cotta mit Himbeersauce
- Mousse au chocolate dunkel mit Früchten
- Mousse au chocolate weiß mit Waldbeeren
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Creme Caramel
- Obst Auswahl
- Käse Degustation mit Nüssen und Weinrebe
- Bayerische Creme

### Standard Buffet besteht aus:

- 4 Vorspeisen + angemachte Salate, Salatbuffet, Brotauswahl und Buttervariation
- 1 Suppe
- 1 Fleisch Hauptgang + Sauce
- 1 Fisch Hauptgang + Sauce
- 2 Gemüse
- 2 Sättigungsbeilagen
- 2 Dessert

**39,00 € p. Person**



# Menü I

## Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kerbel

## Hauptgang Fleisch

Hähnchenroulade „pochiert“ mit Kräutersauce, Spinat, Kirschtomaten  
und Tagliatelle

*oder*

## Hauptgang Fisch

Lachsfilet „gegrillt“ mit Weißweinsauce, Zuckerschoten und Tagliatelle

## Dessert

Vanille Panna Cotta mit Himbeersauce

**34,00 € p. Person**



## Menü II

Suppe:

Kartoffel-Lauchsuppe

Hauptgang Fleisch

„Birne, Bohnen, Speck“

mit Jus, Bohnenragout, Röstkartoffeln und Birne

*oder*

Hauptgang Fisch

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und Zitrone

Dessert

Schichtdessert

**35,00 € p. Person**



STRANDHOTEL

Willkommen an der Ostsee

## Menü III

### Suppe:

Karotten-Ingwer-Suppe

### Hauptgang Fleisch

Entrecote „gebraten“ mit Zwiebeln, Champignons, Bratkartoffeln Salat  
und Kräuterbutter

*oder*

### Hauptgang Fisch

Ostsee Pannfisch mit Dijon Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat

### Dessert

Duett von der Schokolade mit Waldbeeren

**38,00 € p. Person**



STRANDHOTEL

Willkommen an der Ostsee

## 4 Gang Menü

Vorspeise:

Ostseelachs „gebeizt“ mit Limettensauce, Kartoffelrösti und Wildkräutersalat

Suppe:

Tomatenessenz mit Grießklößen und Chesterstange

Hauptgang Fleisch:

Kalbstafelspitz „gekocht“ mit Meerrettichsauce, Petersilie  
und Bouillon Gemüse

*oder*

Hauptgang Fisch

Dorschfilet „gedämpft“ mit Dijon Senfsauce, Blattspinat und Bratkartoffeln

Dessert

Creme Caramel mit Früchten

**48,00 € p. Person**



STRANDHOTEL

Willkommen an der Ostsee



## 5 Gang Menü

Vorspeise:

Saisonaler Blattsalat „mariniert“ mit Garnelen

Suppe:

Karotten-Ingwer-Suppe

Zwischengang:

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Hauptgang Fleisch:

„Birne, Bohnen, Speck“  
mit Jus, Bohnenragout, Röstkartoffeln und Birne

*oder*

Hauptgang Fisch:

Forellenfilet „gebraten“ mit Balsamicosauce, Kartoffel-Sellerie-Stampf  
und Wildkräutersalat

Dessert:

Käse Degustation mit Nüssen und Weinrebe

**57,00 € p. Person**

