



Menüvorschläge

Stand Januar 2024

Vorwort



Sie planen bei uns eine Veranstaltung?

- Egal, ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation oder Firmenjubiläum, wir haben die richtigen Speisen und Getränke für Sie parat.
- Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl und gehen auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Wir möchten Ihnen ein paar schöne Stunden bereiten

Torsten und Ute Nüsken



Unsere Menüs bestehen aus folgenden Bestandteilen



Sie wählen aus welche Gänge Sie haben möchten

<input checked="" type="checkbox"/> Vorspeise	<input checked="" type="checkbox"/> Suppe	<input checked="" type="checkbox"/> Salatgang	<input checked="" type="checkbox"/> Hauptgang	<input checked="" type="checkbox"/> Dessert
frei wählbar Preis pauschal 7,50€	eine Sorte frei wählbar Preis pauschal 4,50€	verschiedene Sorten Salat in Schüsseln. Jeder Gast kann sich sein Schälchen selbst zusammenstellen Preis pauschal 4,00€	beinhaltet : 2 Sorten Fleisch passende Soßen gemischte Gemüseplatten Sauce Hollandaise 2 Sorten Kartoffelbeilagen Preis richtet sich nach Auswahl der Fleischsorten und der Personenzahl	wahlweise: 2 Sorten Pudding oder Creme in Schüsseln oder eine Sorte Eis mit Topping oder für jeden Gast ein hübsches Dessert im Portionsschälchen Preis pauschal 5,00€



zusätzliche Beilage oder eigene kleine Vorspeise:

selbst gebackenes Brot und Butter

1,50 p.Person

Vorspeisen



geräucherter Lachs

mit Honig-Senf-Dill-Soße, dazu ein
Kartoffelrösti

Melone & Schinken

schmeckt im Sommer am besten

gebackene Ziegenfrischkäsetaler

mit Sesam und Honig auf Salat



Suppen

✓ geht immer

Rinderbrühe mit Einlage
Hühnerbrühe mit Einlage
rote Zwiebelsuppe



✓ nach Saison

Spargelsuppe
Tomatensuppe
Zucchinisuppe
Kürbissuppe

✓ was geht sonst noch?

Auf unserer Abendkarte sind immer wechselnde Suppen im Angebot.
Fragen Sie nach, was es aktuell gerade gibt.



Preise für die Hauptgänge

12-19 Personen

20-39 Personen

40 und mehr Personen

Viele feste Kosten bleiben gleich, egal wie viele Personen zur Feier kommen. Gerade bei den gestiegenen Energie- und Personalkosten. Um dem Rechnung zu tragen und die Kosten gerechter aufzuteilen, gibt es variable Preise für die Hauptgänge, je nachdem wie viele Gäste sie mitbringen. Denn auf je mehr Köpfe wir die Kosten aufteilen umso günstiger wird es für Sie.

Auch wenn die Köpfe kleiner sind reduziert sich der Preis: Sprich Kinder bis 6 Jahren speisen zusammen mit den Erwachsenen kostenlos. Zwischen 7 und 13 Jahren zahlen Sie die Hälfte des Erwachsenenpreises.

Sollte es Vegetarier unter Ihren Gästen geben. Kein Problem! Auch dafür haben wir eine Lösung parat. Sprechen Sie uns einfach an und wir finden gemeinsam eine leckere Alternative.



wählen Sie aus

beinhaltet :

2 Sorten Fleisch

passende Soßen

gemischte Gemüseplatten

Sauce Hollandaise

2 Sorten Kartoffelbeilagen

Preis richtet sich nach Auswahl der Fleischsorten
und der Personenzahl

✓ 18,50 / 15,50 / 13,50€

Schnitzel (Schwein/Hähnchen)

Schweinenackenbraten

Krustenbraten

Mecklenburger Rollbraten

(Äpfel, Pflaumen, Porree)

Putenbrust im Speckmantel

✓ 21,50 / 18,50 / 16,50€

Putengeschnetzeltes in Curry- oder Sahnesoße

Pfefferpotthast

Rinderbraten

Tafelspitz mit Meerrettich- oder Zwiebelsoße

Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße

Hähnchenbrust in Mangosoße

✓ 24,50 / 21,50 / 19,50€

Spareribs

Schweinefilet

- in Sahnesoße /in Pfeffersoße

- mit Tomaten, Pilzen und Käse überbacken

Rinderroulade

Rindergulasch

Sauerbraten

Kalbsbraten

12-19

20-39

ab 40

Personen

X

Kartoffelbeilagen

zwei Beilagen inklusive, zusätzliche Beilage 1€ p. P.

Salzkartoffeln
Kartoffelklöße
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Kroketten
Pommes frites
Röstitaler
Kartoffelwedges
Reis

Gemüsebeilagen

gemischte Gemüseplatten inklusive,
zusätzliche Beilage 1€ p. P.

grüne Bohnen im Speckmantel
Rotkohl
Weißkohl in Sahne
Sauerkraut
Grünkohl (Saison)

frischer Spargel
(nach Saison/tagesaktueller Preis)

Beispielmenüs

X

die Favoriten unserer Gäste

das Einfache

Salatgang
gemischte Schnitzel von
Schwein und Hähnchen
Zigeunersoße, Currysoße
gemischte Gemüseplatte
und Hollandaise
Vanilleeis mit
Schokosoße

27,50 / 24,50 / 22,50€

der Klassiker

frische Hühnerbrühe
Salatgang
Rinderbraten &
Schweinebraten
gemischte Gemüseplatte
und Hollandaise
Herrencreme &
Vanillecreme mit
Erdbeerpüree

35,00 / 32,00 / 30,00€

das Feierliche

frische Rinderbrühe
Salatgang
Rinderrouladen &
Schweinefilet in
Sahnesoße
gemischte Gemüseplatte
und Hollandaise
Rotweincreme &
Schokocreme mit
Kirschen

38,00 / 35,00 / 33,00€

das Besondere

geräucherter Lachs mit
Honig-Senf-Dill-Soße
Salatgang
gemischte Fleischplatten
(kl.Rouladen, Schweinefilet,
Hähnchenfilet und -schnittel)
Bratensoße, Mangosoße
gemischte Gemüseplatte und
Hollandaise, Rotkohl
Panna cotta im Glas mit
Früchten

41,00 / 38,00 / 36,00€





Dessert

in Schüsseln für alle
oder auch als Einzelportion

✓ schokoladig - cremig

Herrencreme
Schokocreame mit Kirschen
Karamelcreme
Espressocreame

XX



✓ mit frischem Ei

Zitronencreme
Mousse au chocolat
Weißwein/ Rotwein Creme

✓ fruchtig

Vanillecreme mit Erdbeerpüree
Maracujacreme
Quittencreme
rote Grütze mit Vanillesoße





Im Portions- schälchen

kleines Gläschen mit ...

Panna cotta mit Früchten der Saison
Joghurtcreme mit Maracujasoße
und Keksknusper
Bratapfel im Glas
(Rumrosinen/Apfelmus/ 1 Kugel Vanilleeis)



X

Eis und mehr...

3 Kugeln Vanilleeis mit ...

heißen Kirschen
heißer Schokosoße
heißen Beeren
frischen Erdbeeren (saisonal)
Sahne
karamellisierten Walnüssen

Was geht sonst noch?

Auf unserer Abendkarte sind immer wechselnde Desserts im Angebot. Fragen Sie nach, was es aktuell gerade gibt.

Getränke

Natürlich ist das Essen nicht alles!

- auch mit Getränken wollen ihre Gäste wohl versorgt sein: vom Aperitif bis zum Verteiler oder der Tasse Kaffee nach dem Essen.
- Wir bieten Ihnen im Folgenden zwei verschiedene Getränkepauschalen an.
- Die Pauschalen gelten jeweils für sechs Stunden. Da auch der Kaffee immer inklusive ist, fallen für das Kaffeetrinken nach dem Essen keine zusätzlichen Kosten an.
- selbstverständlich können wir auf Ihren Wunsch auch weiterhin alles glas- und tassenweise abrechnen.

Sie haben die Wahl...





Pauschale I

21,90 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren frei, bis 15 Jahren 11,90

Weine: Riesling, Weissburgunder, Weiss Herbst, Rotling, Spätburgunder

Fassbier: Isenbeck Pils, König Ludwig Dunkel, Pott's Landbier hell und dunkel, Pott's Weizen alkoholfrei

Flaschenbiere: Maisels Weissbier

Warsteiner alkoholfrei, Leeze Radler alkoholfrei

alkoholfreie Getränke: Säfte und Schorlen, fritz kola und fritz limo, Fassbrausen, Thomas Henry - Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic-, Mineralwasser

Kaffee: Filterkaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Tee, Kakao

Kaffeetrinken jeweils inklusive

Kuchen darf mitgebracht werden.

Pauschale II

31,90 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren frei, bis 15 Jahren 15,90

Aperitif: Fruchtcocktail - Himbeertwister, Saft, Sekt- Hausmarkte, Aperol Spritz, Lillet wild berry, Aperitifpils (0,1l)

Weine: Riesling, Weissburgunder, Weiss Herbst, Rotling, Spätburgunder

Fassbier: Isenbeck Pils, König Ludwig Dunkel, Pott's Landbier hell und dunkel, Pott's Weizen alkoholfrei

Flaschenbiere: Maisels Weissbier, Warsteiner alkoholfrei, Leeze Radler alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke: Säfte und Schorlen, fritz kola und fritz limo, Fassbrausen, Thomas Henry- Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic-, Mineralwasser

Kaffee: Filterkaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Tee, Kakao
drei Sorten Verteiler zur Auswahl:

Korn, Aufgesetzter, Cremelikör, Ouzo 12, Wodka, Nordfeuer, Ramazotti, Fernet, Jägermeister, Obstler, Pircher Williams, Malteser, Jubiläums Akvavit, Linie

was sonst noch zu sagen ist:

◆ Kaffeetrinken

Pauschale: Ihr mitgebrachter Kuchen wird von uns am Buffet geschnitten. Teller und Tassen werden bereitgestellt. Dazu gibt es Kaffee, Tee und Kakao satt.
6,00€ pro Person

◆ Beerdigungskaffeetrinken

Speisenpauschale: beinhaltet selbstgebackenen Plattenkuchen und bunt belegte Schnittchen für
9,90€ pro Person

Getränkepauschale: beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao und auch alle kalten Getränke mit Ausnahme von Wein, Sekt und Spirituosen für
7,90€ pro Person

◆ Frühstück

Speisenpauschale: verschiedene Brote und gemischte Brötchen, frisches Rührei, geräucherten Lachs, Schinken, Aufschnitt, Sülze mit Remoulade, Mett, kleine Frikadellen, diverse Käsesorten, selbstgemachte Marmeladen und Honig für 9,90€ pro Person

Getränkepauschale I: beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao und auch alle kalten Getränke mit Ausnahme von Wein, Sekt und Spirituosen für 7,90€ pro Person

Getränkepauschale II: inklusive Wein, Sekt und Spirituosen 14,90€ pro Person





Noch Fragen offen
geblieben?
Die klären wir gerne
in einem persönlichen
Gespräch mit Ihnen.
Machen Sie einen
Termin!

Torsten & Ute Nüsken

Telefon: 02383/8276

Whats App: 0160/94467927

e-mail: kontakt@gaststaette-doernemann.de

