

*Liebe Gäste,  
wir sagen Moin Moin und recht herzlich willkommen im  
“Landgasthof Eiderkrug“ in Breiholz*

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menüvorschläge und Büffets, die Ihnen als Anregung dienen sollen. Wir beraten Sie gerne bei der Speisenzusammenstellung als auch bei der Auswahl der korrespondierenden Getränke. Wenn sie bestimmte Vorstellung von Ihrem Menü haben, aber dieses nicht in unseren Unterlagen finden, sprechen Sie uns gerne an. Wir tun unser Mögliches.

**Bitte beachten Sie bei der Vorbereitung folgende Punkte:**

- die genannten Menü- und Büffetpreise sind Preise pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
- im Preis enthalten ist die Kerzen- und Serviettendekoration in einer Farbe Ihrer Wahl
- bei der Gestaltung des Blumenschmuckes sind wir gerne behilflich oder leiten Sie weiter
- Mindestberechnungsgrundlage für das Menü ist die uns einen Tag vor der Veranstaltung angegebene Personenzahl
- Kinder im Alter bis einschliesslich fünf Jahren sind frei, bis einschliesslich zehn Jahren werden 75% des Menü- und Büffetpreises in Rechnung gestellt
- Büffets und Brunches richten wir ab einer Personenzahl von 40 Gästen aus
- die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach Verbrauch

Fragen Sie bei Bedarf auch nach unseren Festpreisen.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen in unserem Hause begrüßen zu dürfen und werden unseren Teil zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.

Ihre Jessica Jeß  
Landgasthof Eiderkrug

## Suppen:

- Frische Suppe mit Griess- und Fleischklösschen 4,50 €
- Spargelkremesuppe mit Spargelspitzen und Fleischklösschen 3,90 €
- Tomatenkremesuppe mit Fleischklösschen 3,90 €
- Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum 3,90 €
- Weisse Tomatenkremesuppe mit Fleischklösschen 4,50 €
- Käse-Lauchsuppe mit Fleischklösschen 3,90 €
- Brokkolikremesuppe mit geräucherter Putenbrust 3,90 €
- Champignonkremesuppe mit Maultaschen 3,90 €
- Paprikakremesuppe mit Fetakäse 3,90 €
- Büsumer Krabbensuppe mit Gin verfeinert 5,50 €

## Vorspeisen:

- Kleine Salatkomposition mit Hausdressing  
Baguette und Butter
- mit Hähnchenbruststreifen 4,50 €
- mit Garnelenspiess 5,50 €
- mit Räucherlachs 5,50 €
- Italienischer Vorspeisenteller
- Hausgemachte Anti Pasti, Rindercarpaccio, Tomate mit Mozzarella,  
Honigmelone und Parmaschinken mit Baguette und Butter 7,90 €
- 3erlei Bruschetta - mit Tomate und Mozzarella; Rucola und  
Parmaschinken; Olive, Paprika und Fetakäse 5,50 €
- Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Trüffel-Bandnudeln 5,90 €

## Hauptgänge:

- "Kalter Braten" - Roastbeef, Kasseler und Pute mit Mixed Pickles, Remouladensosse, Curry-Mandarinensosse, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und bunter Mixsalat 13,50 €
- Rinderbraten, Schweinebraten und paniertes Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Zwiebeln, Bratensosse, Sauce Hollandaise, dreierlei Gemüse nach Wahl, Salzkartoffeln und Kroketten 17,00 €
- 2erlei Rouladen - Rinder-Minirouladen und Hähnchenbrustrouladen mit Tomaten-Rucolafüllung, Rouladensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Speckbohnen, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Kroketten 17,50 €
- Schweinefilet mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung, Minirouladen und paniertes Hähnchenbrustfilet, Rouladensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten 19,00 €
- Cordon Bleu vom Schwein, Rinderbraten und Entenbrust, Bratensosse, Orangensosse, Apfelrotkohl, Fingermöhren, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin 18,50 €
- Schweinefilet mit Schinken umwickelt, Hirschbraten und Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeerbirnen, Wacholdersosse, Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten 19,50 €

- Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken und Schweinefilet mit Schinken umwickelt, Pfeffersosse, Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Fingermöhren, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Kroketten 23,50 €
  
- Kalbsrouladen, Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Käse überbacken und Kasseler im Blätterteig, Kalbsrahmsosse, Sauce Bernaise, Mandelbrokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln und Röstitaler 21,00 €
  
- Wildschweinbraten, Hähnchenbrustfilet mit Schinken umwickelt und Entenbrust Preiselbeerbirnen Orangensosse, Wacholdersosse, Apfelrotkohl, Romanesco, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Kroketten 20,50 €
  
- Rindersteaks, Schweinefilet und Hirschbraten Preiselbeerbirnen Pfeffersosse, Sauce Bernaise, Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln und Röstitaler 22,00 €
  
- "Fischplatte Eiderkrug"  
 - Gebratene Filets von Lachs, Zander und Steinbeisser - Weissweinsosse, Senfsosse, frisches Pfannengemüse, Salzkartoffeln, Reis Salat 20,00 €

## Desserts:

- Vanilleeisbomben
  - mit heissen Kirschen
  - mit heissen Himbeeren
  - mit heisser Schokoladensosse
  - mit heisser Orangen - Grand-Marnier - Sosse 4,00 €
- Duett von Pudding - Stellen Sie sich Ihr Duett zusammen!
  - Schokoladenpudding, Karamellpudding, Zitronenpudding, Ambrosiapudding, Cappuccionopudding, Waldmeisterpudding oder Griesspudding - mit Vanillesoße 3,80 €
- Dessertteller "Eiderkrug"  
Lassen Sie sich überraschen!! 5,00 €
- "Lütten Is-Teller"  
1 grosse Kugel Vanilleeis mit Früchten der Saison und Sahne 3,50 €
- Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten der Saison 4,50 €
- "Eistortenbüffet Eiderkrug"
  - verschiedene Eistorten mit heissen Sossen 5,90 €
  - oder zusätzlich mit frischen Früchten 6,50 €
- "Sommertraum" - Vanilleeis, geeiste Himbeeren, Baiser und Sahne 4,50 €
- Gebackenes Vanilleeis mit frischen Früchten 4,80 €

## Torten:

- Bananenrolle 20,00 €
- Zitronenrolle 18,00 €
- Stracciatella-Kirschtorte 25,00 €
- Quarkmandarinentorte 25,00 €
- Friesentorte 25,00 €
- Schokoladen-Birnentorte 25,00 €
- After Eight Torte 25,00 €
- Apfelmustorte 25,00 €
- Schwarzwälder Kirschtorte 25,00 €
- Marzipan-Nusstorte 25,00 €
- Latte Macchiato Torte 25,00 €
- Himbeer-Mascarpone-Torte 25,00 €
- Weisse Schokoladen-Waldfruchtorte 25,00 €

# **Brunch**

Der Brunch ist inklusive Kaffee, Tee, Kakao und Orangensaft

## **Kalte Speisen:**

Spargel-Schinkenröllchen, Gefüllte Eier, Mett  
Geräucherte Fischvariation mit einer Lachsrolle  
Bunte Aufschnittvariation, Katenschinken auf Melone, Eiersalat  
Tomate mit Mozzarella, bunter Mixsalat, Geflügelsalat  
Käseauswahl vom Brett

Quark mit frischen Früchten, dazu Samen und Kerne  
Corn Flakes und Müsli, verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig  
Landbrote und Brötchen  
Butter und Margarine

## **Warme Speisen:**

Rührei und Spiegelei

Käse-Lauchsuppe mit Streuselhackfleisch

Hackbällchen und Minirostbratwürstchen

Schweinefilet mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung, Sauce Hollandaise  
Leipziger Allerlei, Mandelbrokkoli und Kroketten

Lachsfilet mit einer Senf-Dillsosse  
Speckbohnen und Salzkartoffeln

Hähnchengeschnetzeltes nach Ungarischer Art mit Reis

## **Dessert:**

Vanilleeisbomben mit heißen Kirschen  
Vollmilchschokoladenmousse im Glas

19,00 € pro Person

# **Klassisches Büffet**

## **Suppe:**

Spargelkremsuppe mit Fleischklösschen

## **Kalte Speisen:**

Hackbällchen auf Fetasalat, Tomate mit Mozzarella  
Geräucherte Fischvariation mit einer Lachsrolle  
Hausgemachte Anti Pasti, Mett, Spargel-Schinkenröllchen  
Pumpernickel- und Crackerhäppchen, bunter Mixsalat

Landbrote und Butter  
Käseauswahl vom Brett

## **Warme Speisen:**

Minirouladen in Sosse, Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

Selbstgemachte Cordon Bleu vom Schwein  
mit Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Blumenkohl  
und Kroketten

Lachsfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

Lasagne

Fingerfood

## **Dessert:**

Cappuccinokrem mit Vanillesosse im Glas  
"Sommertraum" - Vanilleeis, geeiste Himbeeren, Baiser und Sahne

23,50 € pro Person

# Landbüffet

## Suppe:

Tomatenkremesuppe mit Fleischklösschen

## Kalte Speisen:

Geräucherte Fischvariation mit Lachsrolle und Garnelenspiessen / Aioli

Tomate mit Mozzarella, Gefüllte Eier, Mett

Katenschinkensäckchen mit Kräuter Creme Fraiche Füllung

Roastbeef mit Remouladensosse und Mixed Pickles

Gefüllte Eier, bunter Mixsalat

Landbrote und Butter

Käseauswahl vom Brett

## Warme Speisen:

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Käse überbacken

Sauce Hollandaise und Mandelbrokkoli

Rindergulasch mit Apfelrotkohl

Speckbohnen und Nudeln

Kasseler in Blätterteig mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin

Steinbeisserfilet auf Wokgemüse mit Krebsrahmsosse und Salzkartoffeln

Fingerfood

## Dessert:

Mandel-Nuss-Tiramisu

Weisses Schokoladenmousse mit Himbeersosse im Glas

24,50 € pro Person



# **Breiholzer Büffet**

## **Suppe:**

Champignonkremesuppe mit Maultascheneinlage

## **Kalte Speisen:**

Geräucherte Fischvariation mit Lachsrolle und Garnelenspiessen / Aioli  
Hausgemachte Anti Pasti, Katenschinken auf Melone  
Hackbällchen gefüllt mit Feta, Tomate mit Mozzarella  
Eier auf Fleischsalat, Blätterteigteilchen, bunter Mixsalat

Landbrote und Butter  
Käseauswahl vom Brett

## **Warme Speisen:**

Schweinefilet mit Schinken umwickelt und Sauce Hollandaise  
Mandelbrokkoli, Speckbohnen und Kroketten

Hirschbraten mit Preiselbeersosse  
Apfelrotkohl und Spätzle

Hähnchengeschnetzeltes nach Malaiischer Art mit Südfrüchten  
in einer milden Currysosse und Reis

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

Fingerfood

## **Dessert:**

Quarkmandarinentorte im Glas  
"Nusstraum" - Vanille,- Schokoladen- und Haselnusseis,  
Karamellkrem, Baiser und Sahne

25,50 € pro Person

# *Italien in Breiholz*

## *Suppe:*

Minestrone, italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

## *Kalte Speisen:*

Rindercarpaccio, mediterrane Quiche  
Hausgemachte Anti Pasti, Brotsalat mit Oliven und Feta  
Tomate mit Mozzarella, Vitello Tonato  
Honigmelone mit Parmaschinken, bunter Mixsalat  
Geräucherte Fischvariation mit Lachsrolle und Garnelenspiessen  
Bruschetta

Hausgebackenes Brot und Butter  
Käseauswahl vom Brett

## *Warme Speisen:*

Saltim Bocca vom Hähnchen - Filet mit Schinken umwickelt -  
dazu Basilikumsosse, mit Parmesan gratinierter Brokkoli  
und Penne

Lasagne

Spaghetti Carbonara

Pizza Salami

Calamaris mit Sauce Aioli

Rotbarschfilet auf Ratatouillegemüse mit Weissweinsosse und  
Rosmarinkartoffeln

## *Dessert:*

Tiramisu  
Panna Cotta mit frischen Früchten und Marsalasaahne

28,00 € pro Person