

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

Auf den folgenden Seiten findet Ihr einige Menüvorschläge und Büffets, die euch als Anregung dienen sollen. Wir beraten gerne bei der Speisenzusammenstellung als auch bei der Auswahl der korrespondierenden Getränke. Wenn Ihr bestimmte Vorstellung von einem Menü habt, aber dieses nicht in unseren Unterlagen findet, sprecht uns gerne an. Wir tun unser Mögliches.

**Bitte beachtet 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 eurer Wahl
- bei der Gestaltung des Blumenschmuckes sind wir gerne behilflich oder leiten euch weiter
- Mindestberechnungsgrundlage für das Menü ist die uns zwei Tage 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. Sollten weniger Gäste eingeladen werden, aber trotzdem ein Büffet oder Brunch gewünscht werden rechnen wir mit einem Aufpreis von 2,00 € pro Person
- Sollte beim Büffet die Suppe am Tisch serviert werden berechnen wir 1,50 € pro Person Aufpreis
- die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach Verbrauch oder auf Wunsch mit einer Getränkepauschale

Wir freuen uns, euch mit euren Gästen in unserem Hause begrüßen zu dürfen und werden unseren Teil zum Gelingen eurer Veranstaltung beitragen.

Eure Jessica Jeß  
Landgasthof Eiderkrug

## Suppen:

- Frische Suppe mit Griess- und Fleischklösschen  
Reis mit und ohne Rosinen 6,50 €
- Spargelkremsuppe mit Fleischklösschen 5,00 €
- Tomatenkremsuppe mit Fleischklösschen 5,00 €
- Tomatenkremsuppe mit Mozzarella 5,00 €
- Blumenkohlkremsuppe mit Kochschinken 5,00 €
- Käse-Lauchsuppe mit Fleischklösschen 5,00 €
- Brokkolikremsuppe mit geräucherter Putenbrust 5,00 €
- Champignonkremsuppe mit Maultaschen 5,00 €
- Paprikakremsuppe mit Fetakäse 5,00 €
- Büsumer Krabbensuppe mit Gin verfeinert 12,50 €

## Vorspeisen:

- Kleine Salatkomposition mit Hausdressing  
Baguette und Butter
- mit Hähnchenbruststreifen 6,90 €
- mit Garnelenspiess 8,90 €
- mit Räucherlachs 8,90 €
- Katenschinken auf Melone und Tomate mit Mozzarella  
dazu Baguette und Butter 7,50 €
- 3erlei Bruschetta - mit Tomate und Mozzarella; Rucola und  
Parmaschinken; Tomate und Zwiebel 8,90 €
- Gebackener Fetakäse und Salat 6,90 €

## Hauptgänge:

- "Kalter Braten" - Roastbeef, Kasseler und Pute mit Mixed Pickles, Remouladensosse, Curry-Mandarinensosse, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und bunter Mixsalat 18,00 €
- Rinderbraten, Schweinebraten und paniertes Hähnchenbrustfilet dazu gebratene Champignons und Zwiebeln, Bratensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Speckbohnen, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Kroketten 20,00 €
- Rinderrouladen in Sosse, Sauce Hollandaise Apfelrotkohl, Speckbohnen, Salzkartoffeln und Kroketten 22,00 €
- Schweinefilet in Currymarinade, Rinderbraten und Hähnchenroulade mit einer Frischkäse-Nussfüllung, Bratensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Kroketten 23,00 €
- Hähnchen Cordon Bleu mit Camembert und Schinken gefüllt, Minirouladen und Entenbrust, Orangensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Fingermöhren, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten 24,00 €
- Schweinefilet in BBQ-Marinade, Hirschbraten und Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeerbirnen, Preiselbeersosse, Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten 25,00 €

- Schweinefilet in Kräutermarinade, Entenbrust, Hähnchenspiesse mit Champignons und Paprika, Orangensosse, Sauce Hollandaise, Mandelbrokkoli, Blumenkohl, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Krokette 24,00 €
  
- Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken und Schweinefilet mit Schinken umwickelt, Pfeffersosse, Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Fingermöhren, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Krokette 27,50 €
  
- Wildschweinbraten, Lammrücken unter der Kartoffel-Kräuterkruste, Hähnchenbrustfilet mit Schinken umwickelt, Preiselbeerbirnen, Rosmarinsosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Speckbohnen, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Krokette 26,00 €
  
- Rindersteaks, Wildschweinlachs Rücken, Hähnchen mit Tomate und Käse überbacken, Preiselbeerbirnen, Pfeffersosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln und Krokette 26,50 €
  
- "Fischplatte Eiderkrug"  
 - Gebratene Filets von Lachs, Zander und Steinbeisser -  
 Kräutersosse, Senfsosse, frisches Pfannengemüse,  
 Salzkartoffeln, Reis und Salat 27,00 €

## Desserts:

- Vanilleeisbomben
  - mit heissen Kirschen
  - mit heissen Himbeeren
  - mit heisser Waldfrucht
  - mit heisser Schokoladensosse
  - mit heisser Orangen - Grand-Marnier - Sosse 5,00 €
- Duett von Pudding - Stellen Sie sich Ihr Duett zusammen!
  - Schokoladenpudding, Karamellpudding, Zitronenpudding, Ambrosiapudding, Cappuccinopudding - mit Vanillesosse 4,00 €
- Vollmilchschokoladenmousse und weisses Schokoladenmousse mit Himbeere 4,50 €
- Dessertteller "Eiderkrug" Lassen Sie sich überraschen!! 7,00 €
- "Lütten Is-Teller" - 1 grosse Kugel Vanilleeis mit Obst und Sahne 4,00 €
- Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne 6,00 €
- "Eistortenbüffet Eiderkrug" 7,00 €
- "Sommertraum" - Vanilleeis, geeiste Himbeeren, Baiser und Sahne 5,00 €
- Gebackenes Vanilleeis mit frischen Früchten 7,00 €

## Torten:

- Bananen-Schoko-Marzipantorte 30,00 €
- Trümmertorte mit Stachelbeeren 30,00 €
- Bienenstichtorte 30,00 €
- Schoko-Kuss-Torte 30,00 €
- Quarkmandarinentorte 30,00 €
- Friesentorte 30,00 €
- Schokoladen-Birnentorte 30,00 €
- After Eight Torte 30,00 €
- Yogurette Torte 30,00 €
- Apfelmustorte 30,00 €
- Mozarttorte 30,00 €
- Schwarzwälder Kirschtorte 30,00 €
- Marzipan-Nusstorte 30,00 €
- Cappuccinotorte 30,00 €
- Himbeer-Mascarpone-Torte 30,00 €
- Eierlikör-Schokoladentorte 30,00 €
- Eistorten 35,00 €

# **Eiderkrug-Brunch**

Der Brunch ist inklusive Kaffee, Tee, Kakao und Orangensaft

## **Kalte Speisen:**

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

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

## **Warme Speisen:**

Rührei und Spiegelei und Bacon  
Tomatenkremesuppe mit Fleischklösschen  
Schweinefilet mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung, Sauce Hollandaise  
Kaisergemüse und Krokette  
Hähnchenschaschlik, pikante Sosse  
Kohlrabi und Bratkartoffeln  
Lachsfilet mit einer Senf-Dillsosse  
Speckbohnen und Salzkartoffeln

## **Dessert:**

Vanilleeisbomben mit heißen Kirschen  
Vollmilchschokoladenmousse im Glas

29,00 € 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  
Gefüllte Eier, bunter Mixsalat

Landbrote und Butter  
Käseauswahl vom Brett

## **Warme Speisen:**

Minirouladen in Sosse, Apfelrotkohl und Kartoffelgratin  
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken  
mit Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Blumenkohl  
und Kroketten

Lachsfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

## **Dessert:**

Nougatmousse im Glas  
"Sommertraum" - Vanilleeis, geeiste Himbeeren, Baiser und Sahne

36,00 € pro Person

# Landbüffet

## Suppe:

Champignonrahmsuppe mit Maultasche

## Kalte Speisen:

Geräucherte Fischvariation mit Lachsrolle und Garnelenspiessen / Aioli  
Tomate mit Mozzarella, Gefüllte Eier, Mett, bunter Mixsalat  
Hausgemachte Anti Pasti, Blätterteigteilchen  
Roastbeef mit Remouladensosse und Mixed Pickles

Landbrote und Butter  
Käseauswahl vom Brett

## Warme Speisen:

Hähnchenbrustroulade mit einer Frischkäse-Nussfüllung  
Sauce Hollandaise und Mandelbrokkoli

Wildragout "Hubertus" mit Walpilzen  
Preiselbeerbirnen, Apfelrotkohl und Spätzle

Schweinefilet in BBQ-Marinade mit Speckbohnen und Kroketten

Steinbeisserfilet auf Wokgemüse mit Krebsrahmsosse und Salzkartoffeln

## Dessert:

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen  
Vanilleeisbomben mit heisser Waldfrucht

37,50 € pro Person

# Breiholzer Büffet

## Suppe:

Frische Suppe mit Griess- und Fleischklösschen  
Reis mit und ohne Rosinen

## Kalte Speisen:

Geräucherte Fischvariation mit Lachsrolle und Garnelenspiessen  
Hausgemachte Anti Pasti, Katenschinken auf Melone, Fetasalat  
Roastbeef mit Remouladensosse und Mixed Pickles, Tomate mit Mozzarella  
Eier auf Fleischsalat, Blätterteigteilchen, bunter Mixsalat

Landbrote und Butter  
Käseauswahl vom Brett

## Warme Speisen:

Schweinefilet mit Schinken umwickelt und Sauce Hollandaise  
Speckbohnen und Kroketten

Hirschbraten mit Preiselbeerbirnen und Preiselbeersosse  
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

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

Gebrautes Zanderfilet auf Pfannengemüse mit Tomaten-Basilikumsosse

## Dessert:

"Eistortenbüffet Eiderkrug"

39,00 € pro Person

# Italien vs. Breiholz

## Suppe:

Tomatenkremesuppe mit Mozzarella

## Kalte Speisen:

Rindercarpaccio, vegetarische Pizzaschnecken  
Hausgemachte Anti Pasti, Brotsalat mit Oliven und Feta  
Honigmelone mit Parmaschinken, bunter Mixsalat  
Geräucherte Fischvariation mit Lachsrolle und Garnelenspiessen  
Bruschetta, Tomate mit Mozzarella

Hausgebackenes Brot und Butter  
Käseauswahl vom Brett

## Warme Speisen:

Saltim Bocca vom Hähnchen - Filet mit Schinken umwickelt -  
dazu Gorgonzolasosse, Ratatouillegemüse und Penne

Minirouladen in Sosse mit Apfelrotkohl

Wildschweinlachs Rücken mit Thymiansosse  
Preiselbeerbirnen, Speckbohnen und Salzkartoffeln

Fischragout in Krebsrahmsosse mit Reis

## Dessert:

Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeere

39,00 € pro Person