

***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 Vorstellungen 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 4,00 € pro Person
- Um eine faire Abrechnung eurer Feier zu gewährleisten, werden bei uns die Getränke nach Verbrauch abgerechnet, daher bieten wir keine Pauschalen an
- Bitte habt Verständnis das im kompletten Haus Konfetti Kanonen nicht erlaubt sind

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

Euer Eiderkrug-Team

Suppen:

- Frische Suppe mit Griess- und Fleischklösschen
Reis mit und ohne Rosinen 9,00 €
- Spargelkremsuppe mit Fleischklösschen 7,00 €
- Tomatenkremsuppe mit Fleischklösschen 7,00 €
- Tomatenkremsuppe mit Mozzarella 7,00 €
- Blumenkohlkremsuppe mit Kochschinken 7,00 €
- Käse-Lauchsuppe mit Fleischklösschen 7,00 €
- Brokkolikremsuppe mit geräucherter Putenbrust 7,00 €
- Champignonkremsuppe mit Maultaschen 7,00 €
- Paprikakremsuppe mit Fetakäse 7,00 €

Vorspeisen:

- Kleine Salatkomposition mit Hausdressing
Baguette und Butter
- mit Hähnchenbruststreifen 8,00 €
- mit Garnelenspiess 12,00 €
- mit Räucherlachs 12,00 €
- Katenschinken auf Melone und Tomate mit Mozzarella
dazu Baguette und Butter 9,50 €
- 3erlei Bruschetta - mit Tomate und Mozzarella; Rucola und
Parmaschinken; Tomate und Zwiebel 10,00 €
- Gebackener Fetakäse und Salat 8,00 €

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 23,00 €
- Rinderrouladen in Sosse, Sauce Hollandaise Apfelrotkohl, Speckbohnen, Salzkartoffeln und Kroketten 24,00 €
- Schweinefilet in Currymarinade, Rinderbraten und Hähnchenroulade mit einer Frischkäse-Nussfüllung, Bratensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Kroketten 25,00 €
- Hähnchen Cordon Bleu mit Camembert und Schinken gefüllt, Minirouladen und Entenbrust, Orangensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Fingermöhren, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten 26,50 €
- Schweinefilet in BBQ-Marinade, Hirschbraten und Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeerbirnen, Preiselbeersosse, Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten 26,50 €

- Schweinefilet in Kräutermarinade, Entenbrust, Hähnchenspiesse mit Champignons und Paprika, Orangensosse, Sauce Hollandaise, Mandelbrokkoli, Blumenkohl, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Kroketten 26,50 €
- Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken und Schweinefilet mit Schinken umwickelt, Pfeffersosse, Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Fingermöhren, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Kroketten 32,00 €
- Wildschweinbraten, Lammrücken unter der Kartoffel-Kräuterkruste, Hähnchenbrustfilet mit Schinken umwickelt, Preiselbeerbirnen, Rosmarinsosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Speckbohnen, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Kroketten 29,00 €
- Rindersteaks, Wildschweinlachs Rücken, Hähnchen mit Tomate und Käse überbacken, Preiselbeerbirnen, Pfeffersosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten 30,00 €
- "Fischplatte Eiderkrug"
- Gebratene Filets von Lachs, Zander und Steinbeisser -
Kräutersosse, Senfsosse, frisches Pfannengemüse, Salzkartoffeln, Reis und Salat 30,00 €

Desserts:

- Vanilleeisbomben
 - mit heissen Kirschen
 - mit heissen Himbeeren
 - mit heisser Waldfrucht
 - mit heisser Schokoladensosse
 - mit heisser Orangen-Grand-Marnier-Sosse 6,00 €
- Duett von Pudding - Stellen Sie sich Ihr Duett zusammen!
 - Schokoladenpudding, Karamellpudding, Zitronenpudding, Ambrosiapudding, Cappuccinopudding - mit Vanillesosse 5,00 €
- Vollmilchschokoladenmousse und weisses Schokoladenmousse mit Himbeere 6,50 €
- Dessertteller "Eiderkrug" Lassen Sie sich überraschen!! 10,00 €
- "Lütten Is-Teller" - 1 grosse Kugel Vanilleeis mit Obst und Sahne 6,00 €
- Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne 7,50 €
- "Eistortenbüffet Eiderkrug" 8,00 €
- "Sommertraum" - Vanilleeis, geeiste Himbeeren, Baiser und Sahne 6,00 €

Torten:

- Bananen-Schoko-Marzipantorte 32,50 €
- Trümmertorte mit Stachelbeeren 32,50 €
- Bienenstichtorte 32,50 €
- Schoko-Kuss-Torte 32,50 €
- Quarkmandarinentorte 32,50 €
- Friesentorte 32,50 €
- Schokoladen-Birnentorte 32,50 €
- After Eight Torte 32,50 €
- Yogurette Torte 32,50 €
- Apfelmustorte 32,50 €
- Mozarttorte 32,50 €
- Schwarzwälder Kirschtorte 32,50 €
- Marzipan-Nusstorte 32,50 €
- Cappuccinotorte 32,50 €
- Himbeer-Mascarpone-Torte 32,50 €
- Eierlikör-Schokoladentorte 32,50 €
- Eistorten 37,50 €

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 Aufschnitt Variation mit Katenschinken
Tomate mit Mozzarella, bunter Mixsalat, Eiersalat
Käseauswahl vom Brett

Quark mit frischen Früchten, Mini-Donuts
Corn Flakes, verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig
Landbrote und Brötchen, Croissants und Butter

Warme Speisen:

Rührei und Spiegelei
Bacon und kleine Würstchen

Schweinefilet mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung, Sauce Hollandaise
Speckbohnen und Kroketten

Hähnchenschaschlik, pikante Sosse
Kohlrabi und Bratkartoffeln

Fischragout in Krebsrahmsosse mit Reis

Dessert:

Vanilleeisbomben mit heissen Kirschen
Vollmilchschokoladenmousse im Glas

38,00 € pro Person

Klassisches Büffet

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

42,00 € pro Person

Landbüffet

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

44,00 € pro Person

Breiholzer Büffet

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

Gebratenes Zanderfilet auf Pfannengemüse mit Tomaten-Basilikumsosse

Dessert:

"Eistortenbüffet Eiderkrug"

45,00 € pro Person

Italien vs. Breiholz

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, Schwarzbrot und Butter
Käseauswahl vom Brett

Warme Speisen:

Saltim Bocca vom Hähnchen - Filet mit Schinken umwickelt -
dazu Sauce Hollandaise, Mandelbrokkoli und Kroketten

Minirouladen in Sosse mit Apfelrotkohl

Wildschweinlachs Rücken mit Thymiansosse
Preiselbeerbirnen, Speckbohnen und Salzkartoffeln

Fischragout in Krebsrahmsosse mit Reis

Dessert:

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeere

46,00 € pro Person