

*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. Sollten Sie weniger Gäste einladen, aber trotzdem Büffet oder Brunch wünschen rechnen wir mit einem Aufpreis
- Sollte beim Büffet die Suppe am Tisch serviert werden berechnen wir 1,00 € pro Person Aufpreis
- die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach Verbrauch oder auf Wunsch mit einer Getränkepauschale

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 5,50 €
- Spargelkremsuppe mit Spargel und Fleischklösschen 4,50 €
- Tomatenkremsuppe mit Fleischklösschen 4,50 €
- Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum 4,50 €
- Blumenkohlkremsuppe mit Kochschinken 4,50 €
- Käse-Lauchsuppe mit Fleischklösschen 4,50 €
- Brokkolikremsuppe mit geräucherter Putenbrust 4,50 €
- Champignonkremsuppe mit Maultaschen 4,50 €
- Paprikakremsuppe mit Fetakäse 4,50 €
- Büsumer Krabbensuppe mit Gin verfeinert 8,50 €

Vorspeisen:

- Kleine Salatkomposition mit Hausdressing
Baguette und Butter
- mit Hähnchenbruststreifen 5,90 €
- mit Garnelenspiess 7,00 €
- mit Räucherlachs 7,00 €
- Italienischer Vorspeisenteller
- Rindercarpaccio, Tomate mit Mozzarella, Oliven,
Honigmelone und Parmaschinken mit Baguette und Butter 8,50 €
- 3erlei Bruschetta - mit Tomate und Mozzarella; Rucola und
Parmaschinken; Tomate und Zwiebel 7,50 €
- Gebackener Fetakäse und Salat 5,00 €

Hauptgänge:

- "Kalter Braten" - Roastbeef, Kasseler und Pute mit Mixed Pickles, Remouladensosse, Curry-Mandarinensosse, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und bunter Mixsalat 14,50 €
- Rinderbraten, Schweinebraten und paniertes Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Zwiebeln, Bratensosse, Sauce Hollandaise, dreierlei Gemüse nach Wahl, Salzkartoffeln und Kroketten 17,00 €
- Rinderrouladen in Sosse, Sauce Hollandaise Apfelrotkohl, Speckbohnen, Salzkartoffeln und Kroketten 17,00 €
- Schweinefilet mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung, Minirouladen und Hähnchen in Sesammantel, Rouladensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten 19,00 €
- Hähnchen Cordon Bleu mit Camembert und Schinken gefüllt, Rinderbraten und Entenbrust, Bratensosse, Orangensosse, Apfelrotkohl, Fingermöhren, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin 19,00 €
- 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 Krokette 23,50 €

- Schweinefilet im Curry-Crepeteig, Entenbrust und Hähnchenspieße mit Champignons und Paprika, Orangensossesosse, Sauce Hollandaise, Mandelbrokkoli, Blumenkohl, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Krokette 19,50 €

- Wildschweinbraten, Lammrücken unter der Kartoffel-Kräuterkruste, Hähnchenbrustfilet mit Schinken umwickelt, Preiselbeerbirnen Rosmarinsosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Romanesco, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Krokette 22,50 €

- Rindersteaks, Schweinefilet und Hirschbraten Preiselbeerbirnen Bratensosse, Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln und Krokette 22,50 €

- "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 Waldfrucht
 - mit heisser Schokoladensosse
 - mit heisser Orangen - Grand-Marnier - Sosse 4,50 €
- 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!! 5,50 €
- "Lütten Is-Teller" - 1 grosse Kugel Vanilleeis mit Obst und Sahne 3,50 €
- Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne 5,00 €
- "Eistortenbüffet Eiderkrug" 5,50 €
- "Sommertraum" - Vanilleeis, geeiste Himbeeren, Baiser und Sahne 4,50 €
- Gebackenes Vanilleeis mit frischen Früchten 5,00 €

Torten:

- Bananenrolle 25,00 €
- Splittertorte mit Kirschfüllung 25,00 €
- Bienenstichtorte 25,00 €
- Stracciatella-Kirschtorte 25,00 €
- Quarkmandarinentorte 25,00 €
- Friesentorte 25,00 €
- Schokoladen-Birnentorte 25,00 €
- After Eight Torte 25,00 €
- Yogurette Torte 25,00 €
- Apfelmustorte 25,00 €
- Schwarzwälder Kirschtorte 25,00 €
- Marzipan-Nusstorte 25,00 €
- Cappuccinotorte 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
Tomate mit Mozzarella, bunter Mixsalat, Eiersalat
Käseauswahl vom Brett

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

Warme Speisen:

Rührei und Spiegelei und Bacon

Käse-Lauchsuppe mit Streuselhackfleisch

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

Hähnchengeschnetzeltes nach Züricher Art
mit Champignons und Zwiebeln und dazu Reis

Lachsfilet mit einer Senf-Dillsosse
Speckbohnen und Salzkartoffeln

Dessert:

Vanilleeisbomben mit heißen Kirschen
Vollmilchschokoladenmousse im Glas

23,00 € 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

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

Lachsfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

Dessert:

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

27,50 € pro Person

Landbüffet

Suppe:

Tomatenkremesuppe mit Fleischklösschen

Kalte Speisen:

Geräucherte Fischvariation mit Lachsrolle und Garnelenspiessen / Aioli
Tomate mit Mozzarella, Gefüllte Eier, Mett, bunter Mixsalat
Hausgemachte Mini-Wraps im Glas
Roastbeef mit Remouladensosse und Mixed Pickles

Landbrote und Butter
Käseauswahl vom Brett

Warme Speisen:

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Käse überbacken
Sauce Hollandaise und Mandelbrokkoli

Wildragout "Hubertus" mit Walpilzen
Preiselbeerbirnen, Apfelrotkohl und Spätzle

Schweinefilet in Kräutermarinade mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin

Steinbeisserfilet auf Wokgemüse mit Krebsrahmsosse und Salzkartoffeln

Mozzarella-Sticks und Hähnchen-Ananas-Sticks

Dessert:

Vanilleeisbomben mit heisser Orangensosse
Nougatmousse im Glas

29,50 € pro Person

Breiholzer Büffet

Suppe:

Brokkolikremsuppe mit Kochschinken

Kalte Speisen:

Geräucherte Fischvariation mit Lachsrolle und Garnelenspiessen / Aioli
Hausgemachte Anti Pasti, Katenschinken auf Melone, Fetasalat
Roastbeef mit Remouladensosse, 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 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"

31,00 € pro Person

Italien in Breiholz

Suppe:

Minestrone, italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

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

Lasagne

Spaghetti Carbonara

Piccata alla Milanese - Kalb in Parmesan-Eihülle -

Safranreis und Riesengarnelen

Rotbarschfilet mit Tomaten-Basilikumsosse und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeere

31,00 € pro Person