

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Klausdorfer Hof!

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Haus interessieren.
Wir würden uns sehr freuen, Ihre Gastgeber zu sein.

Menüs bieten wir ab 10 Personen an.
Buffets bieten wir ab 25 vollzahlenden Personen an,
sofern nichts anderes angegeben ist.
Kinder von 5-12 Jahren zahlen 1,10 Euro pro Lebensjahr.
Kinder unter 5 Jahre erhalten unseren „Stibitzer-Teller“.
Alternativ zum Menü oder Buffet können die Kinder ihr Essen
auch aus unserer Kinderkarte wählen.

Neben unseren Menüvorschlägen haben Sie auch die Möglichkeit,
sich Ihr individuelles Menü aus den verschiedenen Vorspeisen,
Suppen, Hauptgängen und Desserts zusammenzustellen.
Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

Bitte kontaktieren Sie uns 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung
telefonisch, damit wir mit Ihnen einen Termin für eine persönliche
Veranstaltungsbesprechung vereinbaren können, um alle Details zu
besprechen.

Teilen Sie uns bitte die verbindliche Personenanzahl 2 Tage vor
Ihrer Veranstaltung mit, die dann als Berechnungsgrundlage gilt.
Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Tagesveranstaltungen sind von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr oder
mit Kaffee & Kuchen bis 17:00 Uhr möglich.

Abendveranstaltungen im Saal sind von 17:30 bis 02:00 Uhr möglich.
Ab 02:00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 150,00 Euro
pro angefangener Stunde. Der Saal steht bis maximal 04:00 Uhr zur
Verfügung.

Die Menü- und Buffetvorschläge gelten ab Februar 2019.
Es gelten die aktuellen Preise. Mit Erscheinen neuer Vorschläge
verlieren alle vorangegangenen ihre Gültigkeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Familie Hepp-Andrigo & Team

07/2019

HOLSTEINER BUFFET

(AB 25 PERSONEN)

KARTOFFELCREMESUPPE MIT KOCHWURSTSCHEIBEN
(AM TISCH SERVIERT)

ODER WÄHLEN SIE GERNE EINE ANDERE SUPPE

VORSPEISEN:

HOLSTEINER KATENSCHINKEN
HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH MIT REMOULADENSAUCE
KLEINE FRIKADELLEN
MATJESFILET MIT APFEL-ZWIEBEL-SCHMAND
RÄUCHERFISCHPLATTE
MIT RÄUCHERLACHS, MAKRELENVARIATION, KIELER SPROTTE,
SENF-HONIG-DILLSAUCE UND SAHNEMEERRETTICH
TOMATENSALAT
GURKEN-DILL-SALAT
GEMISCHTER SALAT IN KLEINEN GLÄSCHEN
BROTAUSWAHL

WARM:

SCHINKENKRUSTENBRATEN, ZWIEBELSAUCE, BRATKARTOFFELN
PUTENMEDAILLONS, TOMATEN-KRÄUTERSAUCE
BUNTES PFANNENGEMÜSE
DORSCHFILET AUF SENFSAUCE, SALZKARTOFFELN

DESSERT:

ROTE GRÜTZE MIT FLÜSSIGER SAHNE UND VANILLESAUCE
„SCHLESWIG-HOLSTEINER-FLAGGE“ DESSERT IM GLÄSCHEN

KÄSEVARIATION MIT FRÜCHTEGARNITUR

37,90 EURO PRO PERSON

07/2019

MEDITERRANES BUFFET

(AB 25 PERSONEN)

TOMATENCREMESUPPE MIT CROÛTONS
(AM TISCH SERVIERT)

ODER WÄHLEN SIE GERNE EINE ANDERE SUPPE

VORSPEISEN:

GARNELENSPIESCHEN MIT SESAM
RÄUCHERLACHS

MIT SENF-HONIG-DILL-SAUCE UND SAHNEMEERRETTICH

PARMASCHINKEN MIT MELONE

FRISCHKÄSE-SPINAT-BISCUITRÖLLCHEN

TABOULEH

BLATTSALATE MIT FETAKÄSE UND

ROTEN ZWIEBELN, KRÄUTERVINAIGRETTE

NUDELSALAT MIT RUCOLA UND COCKTAILTOMATEN

TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUM

PILZE IN BALSAMICO

AUBERGINEN- UND ZUCCHINITALER,

PAPRIKASTREIFEN MIT OLIVENÖL UND ZITRONE

CIABATTA, VERSCHIEDENE BAGUETTES

WARM:

PUTENMEDAILLONS MIT KRÄUTERN DER PROVENCE,

RATATOUILLE, ROSMARINKARTOFFELN

SCHWEINEMEDAILLONS, PFEFFERRAHMSAUCE, KARTOFFELGRATIN

LACHSLASAGNE ODER GEMÜSELASAGNE

DESSERT:

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLESAUCE

TIRAMISU

KÄSEVARIATION MIT FRÜCHTEGARNITUR

38,90 EURO PRO PERSON

07/2019

KLAUSDORFER HOF BUFFET

(AB 25 PERSONEN)

KOKOS-MÖHREN-SUPPE MIT CROÛTONS
(AM TISCH SERVIERT)

ODER WÄHLEN SIE GERNE EINE ANDERE SUPPE

VORSPEISEN:

RINDERHÜFTE ROSA GEBRATEN, REMOULADENSAUCE
HOLSTEINER KATENSCHINKEN MIT MELONE
LACHS-SPINAT-BISCUITRÖLLCHEN
MAKRELENVARIATION (NATUR, PFEFFER, PAPRIKA)
GERÄUCHERTES FORELLENFILET, SAHNEMEERRETTICH
POCHIERTER LACHS
TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUM
GEMISCHTER SALAT IM GLÄSCHEN MIT BALSAMICO-DRESSING
NUDELSALAT MIT RUCOLA UND COCKTAILTOMATEN
AUBERGINEN- UND ZUCCHINITALER,
PAPRIKASTREIFEN MIT OLIVENÖL UND ZITRONE
PILZE IN BALSAMICO
BROTAUSWAHL

WARM:

MEDAILLONS VOM RIND, CHAMPIGNONS & ZWIEBELN
MEDAILLONS VOM SCHWEIN, FRISCHES GEMÜSE, KARTOFFELGRATIN
LACHSFILET AUF MÖHREN-LAUCHGEMÜSE, DILLKARTOFFELN
VEGETARISCHE GEMÜSEQUISCHE

DESSERT:

AMARETTO-BAISER-CREME
EISVARIATION
ESPRESSOMOUSSE

KÄSEVARIATION MIT FRÜCHTEGARNITUR

42,00 € PRO PERSON

07/2019

BUFFET SCHWENTINENTAL

(AB 30 PERSONEN)

PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN
(AM TISCH SERVIERT)

ODER WÄHLEN SIE GERNE EINE ANDERE SUPPE

VORSPEISEN:

GERÄUCHERTES FORELLENFILET, SAHNEMEERRETTICH
POCHIERTER LACHS

MARINIERTE RIESENGARNELEN MIT OLIVEN-DIP

ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE

PARMASCHINKEN MIT MELONE

FRISCHKÄSE-SPINAT-BISCUITRÖLLCHEN

ANTI PASTI

TOMATE-MOZZARELLA MIT PESTO & GERÖSTETEN PINIENKERNEN

BLATTSALATE MIT FETAKÄSE, ROTEN ZWIEBELN
UND KRÄUTERVINAIGRETTE

BROTAUSWAHL

WARM:

BARBARIE ENTENBRUST, ORANGENSAUCE,
ROTKOHL, KARTOFFELGRATIN

ODER

KALBSBRATEN, PORTWEINJUS,
GEMÜSEVARIATION, ROSMARINKARTOFFELN

ZANDERFILET AUF ZUCCHINI-MÖHREN-GEMÜSE, BRATKARTOFFELN

VEGETARISCHE GEMÜSEQUICHE

DESSERT:

CRÈME-BRÛLE

MANGO-PARFAIT, HIMBEERSAUCE

AMARETTO-BAISER-CREME IM GLÄSCHEN

KÄSEVARIATION MIT FRÜCHTEGARNITUR

49,00 EURO PRO PERSON

07/2019

BRUNCH

11:00 – 14:00 UHR
(AB 30 PERSONEN)

(BEI WENIGER ALS 30 PERSONEN KÖNNEN SIE AUCH
AN UNSEREM ÖFFENTLICHEN BRUNCH TEILNEHMEN)

BROT- UND BRÖTCHENAUSWAHL, BUTTER, MARGARINE
VERSCHIEDENE MARMELADEN, HONIG, NUTELLA
VERSCHIEDENE KÄSESORTEN, KLEINE FRISCHKÄSESORTEN
JOGHURT, FRUCHTJOGHURT, QUARK
CORNFLAKES, VERSCHIEDENE MÜSLISORTEN, MILCH
KAFFEE, KOFFEEINFREIER KAFFEE, TEE, WARME SCHOKOLADE
ORANGENSAFT UND APFELSAFT

HOLSTEIENR KATENSCHINKEN, METTWURST, GEFLÜGELWURST
FRISCHMETT MIT ZWIEBELN
RÄUCHERFISCHPLATTE MIT RÄUCHERLACHS, MAKRELENVARIATION,
HONIG-SENF-DILL-SAUCE UND SAHNEMEERRETTICH
TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUM
ROHKOSTPLATTE MIT DIP
GURKEN-DILL-SALAT
GEMISCHTER SALAT IN GLÄSCHEN

WARM:
TAGESSUPPE (AM BUFFET)
SCHWEINEMEDAILLONS, PFEFFERRAHMSAUCE
PFANNENGEMÜSE, KARTOFFELGRATIN
LACHSFILET AUF BLATTSPINAT, SALZKARTOFFELN
RÜHREI, GEBRATENER SPECK

DESSERT:
ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE
SCHOKOLADENMOUSSE

32,50 EURO PRO PERSON

07/2019

HERBST-WINTER-BUFFET

(NOVEMBER BIS FEBRUAR)
(AB 25 PERSONEN)

WALDPILZCREMESUPPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN
(AM TISCH SERVIERT)

ODER WÄHLEN SIE GERNE EINE ANDERE SUPPE

VORSPEISEN:

VESPERPLATTE MIT AUFSCHNITT VON
HOLSTEINER KATENSCHINKEN, RINDERHÜFTE, ENTENBRUST, DAMWILD
REMOULADENSAUCE, PREISELBEEREN, SAHNEMEERRETTICH
RÄUCHERLACHS, SENF-HONIG-DILLSAUCE
MAKRELENVARIATION (NATUR, PFEFFER, PAPRIKA)
ROTKOHL-SALAT MIT APFEL
WEISSKOHL-MÖHREN-SALAT
WINTERLICHE BLATTSALATE MIT WALNÜSSEN UND
RÄUTERVINAIGRETTE
BROTAUSWAHL

WARM:

GRÜNKOHL MIT KOCHWURST UND SCHWEINEBACKE, BRATKARTOFFELN
WILDRAHMGULASCH, PFIFFERLINGRAHMSAUCE,
APFELROTKOHL UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
RÜBENMUS MIT KASSELER UND SPECKSTIPPE

DESSERT:

VANILLEMUSSE MIT ZIMTPFLAUMEN
PANNA COTTA MIT BRATAPFEL-HIMBEERSAUCE IM GLÄSCHEN

KÄSEVARIATION MIT FRÜCHTEGARNITUR

38,50 EURO PRO PERSON

07/2019