

Haus am See | RESTAURANT & CAFÉ

Schöne Aussicht 4 - 6

22844 Norderstedt

Tel.: 040 - 32 04 01 20 Fax 040 - 32 04 01 21

www.restaurant-haus-am-see.de info@restaurant-haus-am-see.de

Menü- und Buffetvorschläge

Sehr geehrte Besucher unseres Restaurants „Haus am See“,

auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge zu Menüs und Buffets für Ihre Feierlichkeiten bei uns im Stadtpark Norderstedt. Natürlich können diese je nach ihren Wünschen abgewandelt werden. Einer gemeinsamen Planung nach Ihren Wünsche und Vorstellungen steht nichts im Wege.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Das Team vom „Haus am See“

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt.

Sofern die Bewirtung im Außenbereich (nicht im Restaurant oder im Terrassenbereich) stattfindet, fallen zusätzliche Catering - Kosten an. Diese teilen wir Ihnen gerne in einem gesonderten Angebot mit.

Stellen Sie Ihr Menü aus folgenden Einzelpositionen nach Ihren Wünschen zusammen:

Die Preise für das jeweilige Menü variieren je nach Zusammenstellung. Wir erstellen Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot.

Menü

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum Crème Fraîche	4,30 EUR
Kartoffelcremesuppe mit krossen Speckstreifen	4,50 EUR
Apfel-Senf-Suppe mit Räucherlachs	4,60 EUR
Rinderconsommé mit Flädle und Gemüsestreifen	4,60 EUR
Broccoli Cremesuppe mit Kräutercroûtons	4,30 EUR
Rote Curry - Cocos Suppe mit Garnelen	4,90 EUR
Kürbissuppe (saisonal)	Tagespreis
Spargelcremesuppe (saisonal)	Tagespreis
Gurken - Chili - Kaltschale (saisonal)	Tagespreis

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Joghurt-Limetten-Dressing	4,20 EUR
Caipirinha Lachs mit Reibekuchen	6,50 EUR
Carpaccio mit Rucola und Parmesan	7,60 EUR
Spargel - Erdbeer-Salat (saisonal)	Tagespreis
Forellencreme auf Weißbrotknoblauchchips	5,90 EUR
Avocado Spalten mit Cocktailtomate, Riesengarnele und Limettencreme	8,30 EUR
Vitello Tonnato	6,50 EUR
Couscous Salat mit gebratenen Hähnchenspieße	6,20 EUR

Hauptgang

Schweinmedaillons im Speckmantel auf Champignon Rahmsauce mit Serviettenplätzchen	14,90 EUR
Rinderbraten auf Braten Sauce mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	15,60 EUR
Gebratene Hähnchenbrust mit Thymiansauce, Sellerie - Kartoffelpüree und Glasierten Möhren	13,20 EUR
Kalbsrücken im Kräutermantel auf Lauchrahmgemüse mit Mandelbällchen	16,20 EUR
Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomaten - Oliven - Ragout dazu Polenta Ecken	13,90 EUR
Lachs auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	14,90 EUR
Gebratenes Zanderfilet mit Lauch - Gemüse und Lila- Kartoffelpüree	14,90 EUR
Limandesfilet auf Mangoldgemüse mit Limettensoße und Wildreis	14,90 EUR
Kartoffel - Gemüse - Pfanne mit Schafskäse	12,30 EUR
Risotto mit saisonalem Gemüse	Tagespreis

Dessert

„Haus am See“ Schnitte	4,80 EUR
Moelleux au Chocolat auf Vanillesauce	4,80 EUR
Crêpes mit Vanilleeis und heißen Kirschen	4,60 EUR
Quarkspeise mit Beeren	4,20 EUR
Schwarzwälder Kirsch Parfait auf Vanillefruchtspiegel	4,60 EUR
Mokkamousse auf flambierten Orangenfilets	4,60 EUR
Rote Grütze mit flüssiger Sahne	4,20 EUR
Mascarponecreme mit Erdbeer - Minz - Ragout	Tagespreis
Crème Brûlée	4,50 EUR

Grillbuffet I

Bei unseren Salaten bieten wir zum Grillbuffet I eine Auswahl an Salaten an, aus der vier Salate ausgesucht werden können.

Zur Auswahl stehen:

- | | |
|--|--------------------------|
| -Bunter Gartensalat | -Hirtensalat |
| -Kartoffelsalat | -Nudelsalat |
| -Gurkensalat | -Rote-Linsen-Salat |
| -Lauch-Schinken-Salat | -Wassermelone-Schafskäse |
| -Anti-Pasti-Salat | -Tomate-Mozzarella-Salat |
| -Kichererbsensalat mit Kokosnussmilch verfeinert | -Couscoussalat |
| -Reissalat | |

Vom Grill:

- | | |
|---|--|
| -Nackensteak, selber mariniert | -Hähnchenbrust in Joghurt-Kräuter marinade |
| -Thüringer Rostbratwurst oder Schinkenwurst | -Maiskolben |

Zusätzlich können Sie eine Komponente auswählen, die ebenfalls vom Grill kommt.

Hier steht folgendes zur Auswahl:

- | | |
|---|--|
| -Lammkoteletts | -Flank Steaks (Teilstück Bauchlappen vom Rind) |
| -Mit Tomaten gefülltes Schweinefilet im Speckmantel | -Spare Ribs in Hausmarinade |
| -Orientalische Rinderhackspieße mit Minze | -Garnelenpfanne mit Kräuter-Knoblauch-Sud |
| -Lachs im Ganzen gegrillt | |

Und natürlich dürfen zu einem Grillbuffet die Beilagen nicht fehlen.

Dort bieten wir an:

- | | |
|---|--|
| -Brotkorb mit Baguette und Landbrot | -Ketchup, Senf, Tsatsiki, Barbecue Sauce |
| -Gemüse-Schafskäse-Säckchen | |
| -Gefüllte Ofenkartoffel oder Rosmarin-Kartoffeln mit selbstgemachtem Kräuterquark | |

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce

33,50 EUR pro Person

Grillbuffet II

Bei unseren Salaten bieten wir zum Grillbuffet II eine Auswahl an Salaten an aus der fünf Salate ausgesucht werden können.

Zur Auswahl stehen:

- | | |
|--|--------------------------|
| -Bunter Gartensalat | -Hirtensalat |
| -Kartoffelsalat | -Nudelsalat |
| -Gurkensalat | -Rote-Linsen-Salat |
| -Lauch-Schinken-Salat | -Wassermelone-Schafskäse |
| -Anti-Pasti-Salat | -Tomate-Mozzarella-Salat |
| -Kichererbsensalat mit Kokosnussmilch verfeinert | -Couscoussalat |
| -Reissalat | |

Vom Grill:

- | | |
|---|--|
| -Nackensteak, selber mariniert | -Hähnchenbrust in Joghurt-Kräuter marinade |
| -Thüringer Rostbratwurst oder Schinkenwurst | -Maiskolben |

Zusätzlich können Sie drei Komponenten auswählen, die ebenfalls vom Grill kommen.

Hier steht folgendes zur Auswahl:

- | | |
|---|--|
| -Lammkoteletts | -Flank Steaks (Teilstück Bauchlappen vom Rind) |
| -Mit Tomaten gefülltes Schweinefilet im Speckmantel | -Spare Ribs in Hausmarinade |
| -Orientalische Rinderhackspieße mit Minze | -Garnelenpfanne mit Kräuter-Knoblauch-Sud |
| -Lachs, im Ganzen gegrillt | |

Und natürlich dürfen zu einem Grillbuffet die Beilagen nicht fehlen.

Dort bieten wir an:

- | | |
|---|-----------------------------|
| -Brotkorb mit Baguette und Landbrot | -Gemüse-Schafskäse-Säckchen |
| -Ketchup, Senf, Tsatsiki, Barbecue Sauce, Currysauce | -Knoblauch-Kräuterbrot |
| -Gefüllte Ofenkartoffel oder Rosmarin-Kartoffeln mit selbstgemachtem Kräuterquark | |

Dessert:

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| -Obstsalat mit Vanillesauce | -Mousse au Chocolat |
|-----------------------------|---------------------|

41,50 EUR pro Person

Holsteiner Buffet

Krabbensuppe

Katenschinken mit Gewürzgurke

Zwiebelmett

Roastbeef mit Remouladen Sauce

Sauerfleisch

Fischvariation von hausgebeiztem Lachs, Räucherlachs, Matjes, geräucherte Makrele und Kieler Sprotten, dazu Honig-Dill-Senf-Sauce, Sahne-Meerrettich und Hausfrauensauce

Schleswig-Holsteiner Lammkeule mit Bohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln

Holsteiner Pannfisch mit Marktgemüse und Bratkartoffeln

Landbrot mit Butter und Schmalz

Rote Grütze mit Vanillesauce

Fliederbeermousse mit Mandelcrunch

31,90 EUR pro Person

Mediterranes Buffet

Minestrone

Tomatensalat mit Mini Mozzarella und Basilikum Pesto

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Anti Pasti

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

Bruschetta

Kräuter - Knoblauch Oliven

Rucolasalat mit Feigen, Pinienkernen und dunklem Balsamicodressing

Frutti de Mare Salat

Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei

Rote Meerbarbe auf Ofentomaten

„Klassische Lasagne“

Dazu reichen wir

Rosmarinkartoffeln, Risotto, Ciabatta , Parmesankekse, selbstgemachte Aioli und Tomatenbutter

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta

Käseauswahl mit Weintrauben

39,50 EUR pro Person

Burger Buffet

Bei unserem Burger Buffet gibt es eine reichhaltige Auswahl aus der jeder Gast seinen Burger individuell gestalten kann.

Im Buffet enthalten sind folgende Zutaten:

Coleslaw	Cheddar	Röstzwiebeln
Tomatenscheiben	Gewürzgurken	Salatgurken
Eisbergsalat	Rote Zwiebelringe	
Remoulade	Essig/Öl Vinaigrette	HAUS AM SEE Burger Sauce
Mango – Chili Crème	Ketchup	Senf
Mayonnaise	Burger Brötchen	Kräuterquark
Roastbeef	Burger Frikadelle aus Rinderhack	
Hähnchenbrust	Rote Beete Couscous(vegan)	
Bratkartoffeln	Onionrings	Pommes
Kartoffelspalten		

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schoko Cookie Crème

38,50 EUR pro Person

Fingerfood (z.B. zum Empfang)

	pro Person
Grissini	1,50 EUR
Marinierte schwarzen und grünen Oliven	2,50 EUR
Blätterteig - Parmesanstangen	2,50 EUR
Süßkartoffelchips und Lilakartoffelchips	1,80 EUR

Canapés

3 Stück pro Person	7,20 EUR
(gemischt aus Räucherlachs, Gouda, Camembert, Kräuterfrischkäse, Putenbrust, Salami, Ei)	

Fingerfood

	pro Person
Tomate - Mozzarella - Spieße	2,50 EUR
Datteln im Speckmantel	1,80 EUR
Hähnchen Saté Spieße mit Erdnussauce	2,80 EUR
Garnelen im Knuspermantel auf Zitronengras	3,50 EUR
Gemügesticks im Ausbackteig	1,80 EUR
Pikante Hackbällchen	1,90 EUR

Alternativen für vegane und vegetarische Speisen

Vegan :

Kichererbsen Schnitzel auf Kürbis-Gemüse

Cremiges Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry

Gemüsegrünkerntaler auf Tomatenreis

Mit Couscous gefüllte Paprika/Zucchini Tomatensugo

Asiatische Gemüse-Reis-Pfanne mit Kokosmilch verfeinert

Vegane Würstchen

Gemüse Lasagne mit frischem saisonalem Gemüse

Schwarze Belugalinsen, dazu gebratene Tomaten und Avocado-Zucchinistreifen

Gemüse Spaghetti

Chili con Linse

Vegetarisch :

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse

Vegetarische Lasagne mit frischem saisonalem Gemüse

Gnocchi Salbeibutter mit saisonalen Pilzen

Mediterrane Quiche mit Kräuterquark

Gemüse Strudel auf Tomaten-Oliven-Ragout

Polenta Taler mit mediterranem Gemüse und Auberginencreme

Ofenfrischer Schafskäse mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

Sprechen Sie uns gerne darauf an, wie wir vegetarische / vegane Speisen in Ihr Menü oder Buffet integrieren können. Wir helfen Ihnen gerne.

Kaffee und Kuchen

1 Stück Kuchen (pro Person) und Filterkaffee satt

7,90 EUR pro Person

Sektempfang

(inklusive Stehtische beim Empfang auf der Terrasse)

Sekt, Sekt gemischt mit Orangensaft, Orangensaft

4,50 EUR pro Person

Cocktailempfang

(inklusive Stehtische beim Empfang auf der Terrasse)

Wahlweise:

Caipirinha und Ipanema

oder Tropical Prosecco (und die dazu passende alkoholfreie Variante)

oder Tequila Sunrise und Virgin Tequila Sunrise

6,90 EUR pro Person

Preise Kinder bei Speisen:

0 - 3 Jahre keine Berechnung, 4 - 12 Jahre halber Preis, ab 13 Jahre Berechnung voller Preis