

Erleben Sie einen unvergesslichen Moment...

Unsere hervorragende Küche und unser kompetenter Service bilden den geeigneten Rahmen für Ihre Feier – ob Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation oder ein Betriebsfest. Wir sorgen für einen reibungslosen Ablauf und Sie können sich entspannt Ihren Gästen widmen und die schönen Momente des Lebens genießen.

Unsere wunderschöne Terrasse und der von Bäumen umgebene Garten schaffen bei schönem Wetter eine unvergessliche Atmosphäre für Ihren Sektempfang.

Unsere Räume bieten Platz für bis zu 120 Personen, vor dem Haus befinden sich 50 kostenfreie Parkplätze.

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser kulinarisches Angebot.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns und lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch von uns beraten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Lemm und Mitarbeiter

Menü I

Tomatencremesuppe

Kalbsbraten
mit frischen Champignons,
feinem Gemüse der Saison
Kroketten und Salzkartoffeln

Hausgebackene Apfeltarte mit Vanilleeis

€ 29,50

Menü II

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Klößen

Medaillons vom Schweinefilet
mit Rahmchampignons und
feinen Gemüsen
Kartoffelgratin

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 28,--

Menü III

Gemischter Salat

Tafelspitz
mit Meerrettichsauce
und
Bouillonkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 29,--

Menü IV

Apfel-Lauchcremesuppe mit Croutons

**

Gebratenes Zanderfilet
gemischter Salat
Schnittlauchsauce
Salzkartoffeln

Birnen-Nussstrudel mit Stracciatellaeis und
Schokoladensauce

€ 30,--

Menü V

Carpaccio vom Lachs und Zander
mit Gurken-Schmand-Törtchen

Schaumsuppe vom Feldsalat
mit gerösteten Speckstreifen

Roastbeef – rosa gebraten-
Sauce Bearnaise
mit gemischten Pilzen,
buntem Gemüse und Kartoffeltarte

Maracujamousse mit Schokoladeneis

€ 43,--

Menü VI

Ruccolasalat mit lauwarmen Kirschtomaten,
Ziegenkäse und einer gegrillten Riesengarnele

Tomaten-Vanilleessenz mit ZucchiniGemüse

Kalbsfilet
Rahmkohlrabi
und eine hausgemachte Kartoffel-Schinkenroulade

Dessertvariation

€ 46,--

Menü VII

Tranchen vom Hummer auf einem
Mango-Lauchsalat

Basilikum-Kerbelschaumsüppchen
mit einer Lammroulade

Tomatenrisotto mit gebratenen Pilzen der Saison

Rinderfilet im Ganzen gebraten
auf Kartoffel-Wasabipüree
und Rotweinschalotten

Dessertvariation

€ 56,--

Menü VIII

Wildessenz mit getrüffelten Gemüsestreifen

Tagliatelle mit grünem Spargel
und Flußkrebssragout

Zitronensorbet

**

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust
mit Zwergorangensauce
Zuckerschoten-Karottengemüse
und Kartoffeltörtchen

Himbeer- und Erdbeermousse
an Sabayone

€ 52,50

Mediterranes Büffet

Tomaten-Rosmarinsuppe

Kalt

Antipasti, Tomate-Mozzarella
Melone mit Serranoschinken und Chorizo
Rotbarben im Ofen gegart auf Orangen-Karotten und Mandeln
Grüne Muscheln mit Paprika und Schafskäse überbacken
Salatbar mit verschiedenen Dressings
Baguette und Butter

Warm

Hähnchenbrust im Parmaschinkenmantel
Kartoffel-Thymian-Ecken
Zanderfilet auf der Haut gebraten
provenzalisches Gemüse
Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Dessert

Italienisches Käsebüffet
Creme brulée
Eisstation
Tiramisu

€ 31,50

Büffet Schleswig-Holstein

Hamburger Aalsuppe

Kalt

Tomaten- und Gurkensalat
Roastbeef mit Remouladensauce
Räucherfischauswahl
Matjessalat
Salatbar mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl und Butter

Warm

Seelachs auf geschmortem Gurkengemüse in Senfsauce
Braten vom Holsteiner Schwein
Gemüse der Saison
Röstkartoffeln
Kroketten

Dessert

Eisstation mit Kirschen oder Himbeeren
Rote Grütze mit Vanillesauce
Zitronencreme

€ 27,--

Gala Büffet

Schaumsuppe von der Zuckerschote mit Flußkrebis

Kalt

Krabbencocktail

Lachspralinen im Kräutermantel

Serranoschinken mit Melone

Carpaccio vom Rinderfilet

Salat von der Strauchtomate und Kugelmozzarella

Salatbar mit verschiedenen Dressings

Bagutte, Butter, Pesto, Knoblauchdipp

Warm

Hochrippe oder Entrecote im Ganzen gebraten

Sauce Bearnaise

Dorschfilet auf buntem Gemüse

Bandnudeln mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten
und Meeresfrüchten

Kartoffelgratin

Gemüse der Saison

Dessert

Mousse von der weißen Schokolade

hausgebackenes Schokoladenküchlein mit Himbeersauce

Obstsalat

Orangen-Pannacotta

€ 45,--

Brunch-Buffer

(in der Zeit von 11 bis 14 Uhr)

Zur Begrüßung ein Glas Prosecco

Frühstücksecke

Verschiedene Schinken- und Wurstspezialitäten,

großes Käsebrett,

reichhaltige Obstplatte mit griechischem Joghurt,

Rührei mit Speck, Nürnberger Würstchen,

Brot und Baguetteauswahl

mit Dips und Butter

Kalte Ecke

Anti Pasti, Tapas, Tomate-Mozzarella mit Basilikum,

Vitello Tonnato,

Salatstation mit verschiedenen Dressings.

Warme Ecke

Schweinefilet im Schinkenmantel,

Welsfilet in Trüffelsauce,

buntes Gemüse, Süßkartoffelgratin, Pastastation.

Süße Ecke

Creme brulee, Blaubeerkompott auf Zitronen-Panna cotta

Eisstation.

Säfte, Kaffee, Tee und Trinkschokolade

25,00 €

Das Brunch-Buffer bieten wir für Gesellschaften ab 20 Personen

Fingerfood

Mini Quiches	€ 1,50/Stück
Mini Pizzen	€ 1,50/Stück
Rindercarpaccio-Cocktail	€ 2,--/Stück
Garnele im Knusperteig	€ 2,50/Stück
Satespieß	€ 2,--/Stück
Teigtasche gefüllt mit Meeresfrüchten	€ 2,20/Stück

Canapees

belegt mit	
Tomate-Mozzarella	€ 2,--
Franz. Brie	€ 2,50
Kräuterfrischkäse	€ 2,--
Räucherlachs	€ 2,50
Roastbeef	€ 3,--
Lachsschinken	€ 2,50
Thüringer Mett	€ 2,50
Geräucherter Forelle	€ 3,--

Halbe Brötchen

belegt mit	
Käse	€ 2,20
Salami	€ 2,20
Schinken	€ 2,50
Lachs	€ 2,50

Flaschenweine **0,75 l./€**

Deutsche Weißweine

Mosel

2010 Traben-Trabacher Riesling 20,50
Kabinett halbtrocken
Weingut Robert Heuser
Feinfruchtig, harmonisch

Rheingau

2010 Robert Weil Kabinett trocken 36,00
Weingut Robert Weil, Kiedrich
Angenehme spritzige Säure, saftig

Nahe

2010 Anheuser Weissburgunder QbA trocken 21,00
Weingut Paul Anheuser, Bad Kreuznach
Ausgewogen, süffig, leicht

Baden

2010 Grauer Burgunder Kabinett trocken 23,00
Weinhaus Pfaffenweiler, Markgräflerland
Rassig, frisch und mit feiner Frucht

Franken

2009 Gössenheimer Homburg 25,00
Silvaner Kabinett trocken
Weingut Höfling, Eußenheim
Würzig, gehaltvoll, ausgewogen

Rheinhessen

2008 Grauer Burgunder Eiswein 0,5Ltr. € 43,00
Weingut Krughof
Edelsüßer Dessertwein

Französische Weissweine

Loire

2009 Sancerre Blanc „Le Perrier“ AC 34,00
Domaine Thomas & Fils, Loire
Herzhafte Würze, kräftig, feine Holznote

Chablis

2009 Chablis AC 34,00
Domaines des Malandes
Ausgeprägte Frucht und Fülle

Bordeaux

2010 Château Lamothe de Haux Blanc AC 25,00
Schloss-Abzug, F. Nèel-M. Chombart
Blumig, sehr fruchtig, elegante Note

Süd-Frankreich

2010 „Elégance“ Chardonnay 18,50
Vin de pays d’Oc
Aromatisch, trocken, elegant

Italienische Weissweine

2010 Pinot Grigio Grave del Friuli DOC 21,50
Viticoltori Friulani La Delizia, Friaul
Trocken, frisch, leicht

2010 Gavi „Il Vignale“ DOCG 31,00
Gavi di Gavi, Piemont
Trocken, kräftig, gehaltvoll

Österreichischer Weisswein

2008 Grüner Veltliner 25,00
Weingut Ernst
Saftig, frisch und mit einem Bouquet von Feuerstein

Süd-Afrikanischer Weisswein

2010 Signature Sauvignon Blanc 25,00
Weingut Spier, Stellenbosch Western Cape
Aromatisch, knackig, vollmundig

Deutsche Rotweine: 0,75 l./€

2010 Lemberger Qualitätswein trocken 26,00
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg
Süffig, nachhaltig, gehaltvoll

2009 Spätburgunder Rotwein QbA trocken 26,00
Durbacher Winzer-
genossenschaft, Baden
Samtig, fruchtig, rund

Französische Rotweine

2010 „Elegance“ Merlot, Vin de pays d'Oc 18,50
Joseph Castan Fine Wine
Weiche Tannine, langer Abgang

2009 Château Bellevue 22,00
Borie-Manoux, Bordeaux AC
Feinsaftig, milde Fülle, trocken

2010 Château des Aluettes 26,50
Beaujolais Villages AC
Besonders fruchtig, saftig und mild

2006 Château du Rocher 45,00
Grand Cru St. Émilion
Baron de Montfort, Bordeaux AC
Sehr feine Frucht, große Harmonie

2008 Châteauneuf du Pape AC 48,00
Domaine du Vieux Lazaret, Jérôme Quiot
Kraftvoll, feurig und würzig

Italienische Rotweine 0,75 l./€

2009 Chianti „Querceto“ Classico DOCG 34,00
Castello di Querceto, Toskana
Feines Bukett, elegant und harmonisch

2008 Barbera D'Alba DOC 34,00
Alfredo Prunotto, Alba
Saftig, aromatische Würze, körperreich

2006 Gergenti Sicilia IGT 31,00
Nero d'Avola & Sangiovese
Vollmundig, fruchtig, kräftig

Spanischer Rotwein

2010 Marques de Castilla DO 22,00
Syrah, Tempranillo, Merlot
Bodegas Cristo de la Vega
Leicht, aromatisch, ausgewogen

Chilenischer Rotwein

2009 „Adobe“ Cabernet Sauvignon Reserva 27,00
Bodegas Vinedos Emiliana,
Casablanca Valley, Chile
Ausdrucksvoll, vollmundig, trocken

Süd-Afrikanischer Rotwein

2010 Delheim Pinotage 36,00
Weingut Delheim, Stellenbosch,
Süd-Afrika
Filigrane Fruchtaromen, ausgewogen

Sekt – Prosecco - Champagner

Sekt aus Deutschland **0,75l./€**

Hausmarke 20,00

Sekt Extra trocken

Schlosskellerei Affaltrach

Prosecco aus Italien

Prosecco Frizzante STAPPO 17,50

Viticoltori Villa del Re

Champagner aus Frankreich

Champagner Gueusquin Tradition 68,00

I^{er} Crut brut

Champagner Gueusquin Rosé 79,00

I^{er} Crut brut

Veuve Cliquot Ponsardin Brut 105,00

Unser Partner bei der Weinazwahl ist die älteste Hamburger Weinkellerei und Sprituosen-Manufaktur in der 5. Generation im Familienbesitz:

Heinr. von Have
Weinkellerei & Sprituosen-Manufaktur
Sachsentor 32 21029 Hamburg

Wolfgang Lemm - Waldhotel Riesebusch,
Sonnenweg 1, 23611 Bad Schwartau, Tel.0451-293050, Fax 0451 – 283646

Getränkepauschalen

Kleine Pauschale

Begrüßung: Sekt und Orangensaft

Zur Feier: Sekt Hausmarke
 Hausweine rot und weiß
 Bier vom Fass
 Softgetränke
 Kaffee und 1 Digestif pro Person € 31,--

Große Pauschale

Begrüßung: Sekt und Orangensaft

zur Feier: Sekt Hausmarke
 Hausweine rot und weiß
 Bier vom Fass
 Softgetränke
 Bacardi, Wodka, Whisky,
 Jubi, Bailey's und Kümmel
 Kaffee € 41,--

Die Pauschalen gelten für 8 Stunden

Unsere Vorschläge für den „schönsten Tag im Leben“

Hochzeitspauschale I

- Büffet Schleswig-Holstein
- Große Pauschale
- Zur Mitternacht Currywurst mit Brot
- Kostenlose Übernachtung für Sie als Brautpaar
- Euro 71,-- pro Person

Hochzeitspauschale II

- Mediterranes Büffet
- kleine Pauschale
- Zur Mitternacht Käsebuffet
- Kostenlose Übernachtung für Sie als Brautpaar
- Euro 66,-- pro Person

Selbstverständlich können Sie auch eine Hochzeitstorte bei uns bestellen.

Diese Pauschalen gelten natürlich auch für andere Feiern.

Allgemeine Hinweise

Die Menüs bereiten wir Ihnen ab 6 Personen zu, die Kalt-warmen Büffets ab 25 Personen.

Gerne ändern wir die Menüs oder Büffet nach Ihren Wünschen.

Für Beratungen und Absprachen stehen wir gerne zur Verfügung. Damit wir uns dann auf Ihre Wünsche konzentrieren können, vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns.

Unsere Tische sind mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten gedeckt. Die Blumendekoration kann über uns bestellt werden, wir arbeiten mit dem Blumenhaus Drechsler in Sereetz zusammen.

DJs oder Lifemusik können von Ihnen mitgebracht werden, wir haben keine zeitliche Begrenzung.

Die verbindliche Personenzahl bitten wir 2 Tage vor der Feier anzugeben. Bei späteren Absagen werden die Kosten für die fehlenden Personen berechnet.

Für Kinder gelten folgende Bedingungen:

Kinder bis 2 Jahre – gratis

3 bis 5 Jahre - 1 / 3 Preis

6 bis 11 Jahre - 1 / 2 Preis

ab 12 Jahren - voller Preis

Die Bezahlung erfolgt nach Beendigung der Veranstaltung oder am Tag darauf.

Wir bitten um Barzahlung oder Zahlung per EC-Karte.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten.