

# *KLEINHUIS*

## FESTE FEIERN

an der Esplanade



### Menü- und Buffetvorschläge 2024



## Allgemeine Informationen

Auf den folgenden Seiten haben wir einige unterschiedliche Buffet- und Menüvariationen aufgeführt. Dabei handelt es sich um Vorschläge unsererseits, die wir Ihren Wünschen und der jeweiligen Jahreszeit anpassen können. Bei den genannten Preisen handelt es sich um Bruttopreise, d.h. die Mehrwertsteuer ist bereits enthalten.

Bei sämtlichen Abendveranstaltungen berechnen wir ab 00:00 Uhr für eine Betriebsstunde EUR 150,00. Diese entfallen bei einem Mindestumsatz von 135 Euro pro Person. Die unten genannte Gastronomie – Mindestumsätze beziehen sich auf Veranstaltungen ab 18.00 Uhr. Tagesveranstaltungen kalkulieren wir individuell.

### **Getränkepauschale:**

**Bei einer Abendveranstaltung können Sie zwischen zwei Getränkepauschalen wählen.**

Für die Getränkepauschale I berechnen wir EUR 69,50 pro Person.

Diese beinhaltet einen Sektempfang, Weißwein und Rotwein, Bier vom Fass, eine Auswahl an Schnäpsen, Wasser, Softdrinks, und Heißgetränke.

Die Getränkepauschale II beinhaltet darüber hinaus einen Champagner Empfang, verschiedene Longdrinks sowie unsere 3 Klassiker an Cocktails.

Hierfür berechnen wir EUR 79,50 pro Person.

Für den ca. 3 bis 4-stündigen Einsatz des Mitarbeiters am Grill inklusive Verbrauchsmaterial berechnen wir EUR 39,00 / Stunde.

### **Kinder und Jugendliche**

Kinder im Alter bis einschließlich 4 Jahren werden nicht berechnet.

Kinder im Alter von 5 bis einschließlich 12 Jahren werden mit 50% berechnet.

## Unsere Veranstaltungsräume auf einen Blick

**Gartensaal** bis 120 Personen  
Raummiete EUR 1500,00 bei einem Gastronomieumsatz von EUR 5000,00 reduziert auf EUR 750,00

**Jugendstilsaal** bis 70 Personen  
Raummiete EUR 650,00 bei einem Gastronomieumsatz von EUR 2500,00 reduziert auf EUR 325,00

**Kleiner Saal** bis 20 Personen  
Raummiete EUR 300,00 bei einem Gastronomieumsatz von EUR 1500,00 reduziert auf EUR 150,00

**Basel** bis 60 Personen  
Raummiete EUR 500,- bei einem Gastronomieumsatz von EUR 2000,00 entfällt die Raummiete

**Bern** bis 50 Personen  
Raummiete EUR 500,- bei einem Gastronomieumsatz von EUR 2000,00 entfällt die Raummiete

**Zürich** bis 20 Personen  
Raummiete EUR 300,- bei einem Gastronomieumsatz von EUR 1000,00 entfällt die Raummiete

**Kleinhuis´ Bistro & Weinhandel** bis 40 Personen  
Mindest - Gastronomieumsatz von EUR 1500,00

**Kaminzimmer** bis 40 Personen  
Mindest - Gastronomieumsatz von EUR 1500,00

**Kleinhuis´ Restaurant gesamt** bis 100 Personen  
Mindest - Gastronomieumsatz von EUR 4000,00



## Bankettmenüs

### Menü I

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Schmand Dressing, krossen Speckwürfeln  
und Croutons

\*\*\*\*

Consommè von Steinpilzen mit Preiselbeer Maultaschen

\*\*\*\*

Dorschfilet auf der Haut gebraten, Champagner-Sauerkraut, Krebssoße  
und Röstkartoffeln vom Blauen Schweden

oder

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste  
auf weißem Bohnengemüse, Zweigeltsöße

Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Weißes Kaffeeparfait an Nougatsauce mit Birnensalat

**wir berechnen EUR 69,00 pro Person**

### Menü II

Tartar vom Glückstädter Matjes mit karamellisierten Apfelwürfeln,  
Rote Zwiebelmarmelade und Dill-Schmand

\*\*\*\*

Klare Suppe von der Ochsenherz Tomate  
mit Kerbel-Grießnocken

\*\*\*\*

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste,  
Weißweinschaum und Schmorgurken

oder

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Morcheln gefüllt,  
Portweinsoße, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelkrapfen

\*\*\*\*

Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade  
an Sanddornparfait

**wir berechnen EUR 66,00 pro Person**

### Menü III

Cremesuppe von frischen Gartenkräutern  
und hausgebeizten Streifen vom Heidelamm

\*\*\*\*

Lauwarmer Salat vom Kalbsbries und Linsen  
mit Himbeerdressing

\*\*\*\*

Filet von der Fjord Forelle mit Majoransoße  
frisches Markgemüse und Drillingen  
oder  
Medaillons von Duroc Filet mit dunkler Biersoße,  
auf Kartoffel-Wirsing Stampf

\*\*\*\*

Frischkäse-Pumpnickel Mousse an einem Salat von der Weichsel Kirsche  
mit cremigem Vanilleeis

**wir berechnen EUR 64,00 pro Person**

## **Bankettbuffets**

### **Hamburger Buffet**

#### **Vorspeisen**

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Speckkartoffelsalat

Hamburger Räucherfischplatte mit Senf-Dillsauce und Sahne Meerrettich

Hausgemachte Partyfrikadellen mit Senf

Holsteiner Katenschinken mit Honigmelone

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße

Gemischter Brotkorb und Butter

#### **Suppe**

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

#### **Hauptgänge**

Hamburger Pannfisch mit Rotbarsch und körniger Senfsoße

Gesottener Rindertafelspitz mit frischer Meerrettichsoße

In Rotweisauce geschmorte Poulardenbrust

Röstkartoffeln

Frisches Marktgemüse

Bouillonkartoffeln

#### **Dessert**

Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne

„Verschleiertes Deern“

Geröstete Pumpernickel mit fruchtigem Apfelkompott

und Schmandcreme in Omis Weckglas geschichtet

Grießflammerie mit Himbeersoße

**wir berechnen pro Person 66,00 EUR**

## **Kleinhuis `Buffet**

### **Vorspeisen**

Hausgebeizter Lachs mit Schnittlauch Schmand  
Roh marinierte Scheiben von Holsteiner Rind mit Deichkäse  
Filet vom Glückstädter Mates mit Hausfrauensoße  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße  
Ziegenfrischkäse auf Linsensalat  
Pffifferlingsalat mit Roten Zwiebeln  
Sülze von Büsumer Krabben mit Meerrettich Dip  
Blattsalat der Saison mit verschiedenen Dressing  
Brot und Butter

### **Suppe**

Hummersuppe mit Croutons

### **Hauptgänge**

Gebratene Poulardenbrust mit Waldhonig und Senf glasiert auf weißen Bohnenragout  
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Estragonsoße  
Gebratenes Fjordlachsfilet mit körniger Senfsoße  
Dorschmedaillons in Tomatensauce geschmort  
Frisches Marktgemüse, Kräuterkartoffeln und Birnen-Kartoffelgratin

### **Dessert/Käse**

Birnen-Schmandkuchen mit Himbeersoße  
Pumpnickel Parfait mit Sauerkirschen  
Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade  
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Traubenragout

**wir berechnen pro Person 74,00 Euro**

## **Nordisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Pochiertes Fjordforellenfilet auf Bickbeer-Meerrettich Dip

Gemischte Räucherfischplatte mit Honig-Senf-Dill Soße

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Tatarensoße

Tranchen von der hausgeräucherten Oldenburger Entenbrust mit Preiselbeer Dip

Gratinierter Ziegenkäse mit Waldhonig

Rohkost und Blattsalate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings

Gemischter Brotkorb und Butter

### **Suppe**

Cremige Rote Beete Suppe mit Äpfeln und Meerrettich

### **Hauptgänge**

Zartes Fjordlachsfilet auf Kartoffel-Pilzragout

Medaillons vom Duroc Schweinefilet mit Biersoße

Kräuter-Deichlammkeule in kräftiger Rotweinsauce

Ofenkartoffeln

Kräuter-Kartoffelplätzchen

Speckbohnen

Frisches Marktgemüse

### **Dessert**

Weißes Kaffee Mousse mit Himbeersauce

Blankeneser Rumpudding mit Rumfrüchten

Tarte von Äpfeln aus dem alten Land mit Vanilleschaum

Auswahl von Rohmilchkäsen mit pikanter Kirschmarmelade

**wir berechnen pro Person 78,00 Euro**



## Grillbuffet Exklusiv

Ab 30 Personen, nur möglich im Gartensaal und Jugendstilsaal

gemischte Antipasti

\*\*\*

wahlweise Hamburger Mayonnaise-Kartoffelsalat oder Speckkartoffelsalat

\*\*\*

Blattsalate aus den Vierlanden mit dreierlei Dressings

\*\*\*

Verschiedene angemachte Salate

\*\*\*

mit Tannenhonig gratinierter Ziegenkäse

\*\*\*

Hähnchenspieße

Spareribs

Schweinekotelett

Wildwürste

Fjordlachs im Buchenholz

Riesengarnelen mit Petersilienknoblauch-Öl

Onglet mit Fleur de Sel und Tasmanischem Pfeffer

Rip-Eye-Steak mit Texas-Rub

\*\*\*

Involtini vom Kalb mit halbtrockneten Tomaten, Brunnenkresse und Parmesan

\*\*\*

Portobellopilze gefüllt mit Kartoffel, Frühlauch und Bergkäse,  
gegrillter Halloumikäse in Orangen-Chilimarinade

\*\*\*

Grilltomaten, Gemüsespieße, Meersalzkartoffeln, Brotkorb mit Land- und  
Kräuterbutter

\*\*\*

„Kleinhuis Tomatenketchup“, BBQ-Dip, Tomaten-Chilibutter, Limetten-Chiliaioli,  
Ananas-Chutney, Senf-Blütenhonigdip, Avocadocrème, Erdnusssoße

\*\*\*

saisonale und klassische Desserts im Glas,  
gegrillte Banane mit Schokoladen- und Karamellsoße

**wir berechnen 89,00 EUR pro Person**