

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

02/2019

# 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

## 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

02/2019

# 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 IM GANZEN MIT GURKEN-SCHUPPEN  
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

02/2019

# BUFFET SCHWENTINENTAL

(AB 30 PERSONEN)

PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN  
(AM TISCH SERVIERT)

ODER WÄHLEN SIE GERNE EINE ANDERE SUPPE

VORSPEISEN:

GERÄUCHERTES FORELLENFILET, SAHNEMEERRETTICH  
POCHIERTER LACHS IM GANZEN MIT GURKENSCHUPPEN  
MARINIERTER 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

02/2019

## 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

02/2019

# 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

02/2019