

Gültig ab Januar 2024

### Event-Informationen

Moin sehr geehrte Gäste,  
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!

Gerne nehmen wir uns die Zeit, Ihnen für Ihr anstehendes Event auch persönlich Fragen zu beantworten und / oder Ihnen auch mit unserer langjährigen Erfahrung, Anregungen und Ideen bei der Planung zur Seite zu stehen. Jeder besondere Anlass sollte individuell auf die Wünsche und Vorlieben des Gastgebers und seiner Gäste abgestimmt sein. Die Veranstaltung wird dann hoffentlich noch lange in schöner Erinnerung bleiben.

Die hier aufgeführten Speisen sollen als Beispiele Ihre Ideengeber sein und für ein preisliches Gefüge als Leitfaden eine Übersicht vermitteln. Sie können versichert sein, dass wir uns im höchsten Maße um einen harmonischen und reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung bemühen werden, um Ihnen und Ihren Gästen eine schöne und entspannte Zeit in unserem Hause zu bereiten.

Ab einem Mindestumsatz von 1.500,00 € werden wir an allen Tagen der Woche, auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten, Ihre Firmen- oder Familienfeier für Sie ausrichten.

Gerne beraten wir Sie bei der Tischdekoration, schreiben Ihnen Ihre Menükarten und können Ihnen unseren Konditor oder auch DJ's vermitteln.

Weißer Stuhl Hussen können mit 8,90 € pro Stuhl gemietet werden.

Brautpaare – selbstverständlich auch Silber- und Goldpaare – können im angeschlossenen Hotel ( je nach Verfügbarkeit ) kostenfrei übernachten.

Wir bitten Sie daher zeitnah zu Ihrer Reservierung für die Räumlichkeiten uns zu informieren, ob wir dieses Zimmer für Sie buchen sollen.

Nähere Informationen über Preise und Ausstattung der Hotelzimmer finden Sie auf der Website: [www.hotel-kastanie.de](http://www.hotel-kastanie.de)

Sollten Sie bereits Ihren besonderen Tag mit einer festen Buchung bei uns angestimmt haben, so werden wir Sie ca. 6 Wochen vor der Veranstaltung zu einer persönlichen Menü- / Büffetabsprache einladen.

Sollten Ihnen vorher schon Fragen oder organisatorische Wünsche auf der „Seele brennen“, so sind wir selbstverständlich jederzeit für Sie da.

Wir würden uns freuen, Sie bei Ihrem besonderen Anlass zu begleiten um für Sie diesen Tag zu einem tollen Erlebnis werden zu lassen.

Ihr Team vom  
KRÖGERS Tradition & Event

Ab 120 Personen bis zu 200 Personen können Sie das komplette Restaurant buchen und wir organisieren Ihnen eine Küchenparty ganz nach Ihren Wünschen.  
Unsere Büffet`s werden ab 20 Personen zubereitet.  
Für Kinder gelten Staffelpreise je nach Alter.

#### Büffet 1

geräuchertes Forellenfilet mit Cocktailsauce  
Rauchlachs und Makrelenfilet mit Meerrettichsahne  
Shrimps Salat, Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
geeiste Honigmelone mit Katenschinken  
Roastbeef kalt mit Remouladensauce  
Tomaten- und Gurkensalat  
Schweinefilet – im Ganzen gebraten – mit Sauce Béarnaise oder Gorgonzolasauce  
Poularden Brüstchen im Speckmantel gebraten mit Tomatensauce  
Broccoli Röschen und Blattspinat  
Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln  
Käseauswahl mit frischen Früchten  
Auswahl von Brot dazu Butter  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne  
Zitronen Crème  
aromatisierter Quark  
frischer Obstsalat

53,80 € pro Person

#### Büffet 2

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce  
Rauchlachs und Forellenfilet mit Meerrettich Sahne  
Tiefseeshrimps mit Cocktailsauce  
zweierlei Melone mit Parma Schinken  
Roastbeef kalt mit Remouladensauce  
3 unterschiedliche Sorten Anti Pasti nach Ihrer Auswahl  
Wildschwein- und Kalbskeulenbraten mit Wacholder Rahmsauce  
Champignons in Rahm  
3 Sorten Gemüse der Saison  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin  
Käseauswahl mit frischen Früchten  
Auswahl von Brot dazu Butter  
braunes Mousse au Chocolat  
frischer Obstsalat  
Mohn Crème

57,80 € pro Person

Büffet 3

Klare Ochsenschwanzsuppe – serviert

4 unterschiedliche Sorten Anti Pasti nach Ihrer Wahl  
geräuchertes Forellenfilet und Büsumer Krabben mit Cocktailsauce

Rauchlachs mit Meerrettich Sahne

Matjessalat

zweierlei Honigmelone mit Tiroler Schinken

Roastbeef warm mit Pfeffer Sauce

Rehkeule mit Preiselbeer Rahmsauce

Lachsfilet mit Kräuter Kruste dazu Riesling Sauce

3 Sorten Gemüse der Saison

Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Käseplatte mit frischen Früchten

Auswahl von Brot dazu Butter

weißes Mousse au Chocolat

frischer Obstsalat

Crème Brûlée

67,90 € pro Person

Büffet 4

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

pochiertes Lachsfilet und Büsumer Krabben mit Cocktailsauce

Rauchlachs und Forellenfilet mit Meerrettich Sahne

Variation von Melone mit Parma- und Tiroler Schinken

4 unterschiedliche Sorten Anti Pasti nach Ihrer Auswahl

Atlantikzungenfilet auf Blattspinat mit Hummersauce

Rinderfilet – im Ganzen gebraten – mit Sauce Béarnaise

Barbarie Entenbrust – rosa gebraten – mit Orangensauce

Broccoli Röschen und gemischte Pilze

grüne Stangenbohnen und Karotten

Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Käseauswahl mit frischen Früchten

Auswahl von Brot dazu Butter

Dessertteller nach Ihrer Wahl zusammengestellt – am Platz serviert

74,80 € pro Person

Büffet´s bereiten wir gerne ab 20 Personen zu!

Büffet 5

4 unterschiedliche Sorten Anti Pasti nach Ihrer Wahl  
geräuchertes Forellenfilet, pochierter Lachs und Büsumer Krabben mit Cocktailsauce

Rauchlachs und Aal Filet mit Meerrettich Sahne  
Terrine von Heilbutt und Krabben mit Kräutersauce  
geeiste Honigmelone und Feigen mit dreierlei Schinken  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanobel

Lammrücken – im Ganzen gebraten – mit Jus  
Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise  
Seeteufel Medaillons auf Lachgemüse dazu Safransauce  
3 Sorten Gemüse der Saison und Pilze  
Kartoffelgratin und Rösti

Rohmilchkäseauswahl mit frischen Früchten  
Auswahl von Brot dazu Butter  
Nougat Mousse  
frischer Obstsalat  
Orangen Crème  
Tiramisu

78,80 € pro Person

Grillbüffet – so wie es das Hamburger Wetter zulässt

großes Salatbüffet mit zweierlei Dressing  
Saucen und Dips  
Sour Cream  
Auswahl von Brot dazu Butter und Kräuterbutter

Schafskäse in Folie  
Lachsfilet in Folie  
Garnelen Spieße  
Ribeye Steaks  
Lammhüfte  
Nackensteaks vom Duroc Schwein  
Chorizzo- und Merguez Würste  
Grillgemüse  
gebackene Kartoffeln

frischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanille Sauce  
Mascarpone Crème mit frischen Früchten der Saison

59,60 € pro Person

Büffet´s bereiten wir gerne ab 20 Personen zu!

Vorab.....

Einige Menschen müssen immer stärker auf Besonderheiten hinsichtlich Allergien und weiterer ernährungs- und gesundheitsgefährdender Inhaltsstoffe achten.

Sprechen Sie uns gerne an, wir werden dann für Ihre Gäste eine entsprechende Liste zusammenstellen.

„Flying Start“ – Fingerfood ( Service im Stehen )

- Flammkuchen „klassisch“ – Speck, Zwiebeln, Sauerrahm	13,20 €
- Flammkuchen – Ziegenkäse, Zwiebeln, Rucola, Sauerrahm	13,20 €
- Flammkuchen – pikanter Münsterkäse Zwiebeln, Sauerrahm	15,80 €
- Rindertatar – klassisch angemacht auf Schwarzbrot	4,90 €
- Lachstatar – auf geröstetem Weißbrot mit Dill-Sauerrahm	4,90 €
- Thunfischtatar – auf geröstetem Weißbrot mit Avocado Dipp	5,90 €
- Tempura Garnele, Chili Popper ( Schafskäse Füllung ), Lachstatar asiatisch, Rindertatar auf geröstetem Schwarzbrot	12,10 €

Vorspeisen:

- zweierlei Bauernbrot mit Butter, Dattel Dipp und Tomatenrelish	4,10 €
- gemischte Saisonsalate mit Hausdressing, Parmesanhobel und Crôutons	9,30 €
- Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen und Schafskäse	9,90 €
- Datteln im Speckmantel gebraten an kleinem Salatbouquet mit Balsamico Dressing	10,60 €
- Crostini mit Sherry Tomaten, Burrata und Basilikum	13,20 €
- flambierter Ziegenkäse mit Mango Salsa und Wildkräutersalat	13,20 €
- Anti Pasti „nach Ihrer Wahl“ auf Platten am Tisch eingesetzt	16,10 €
- gebackene Tempura Garnele und Thunfischtatar mit Guacamole	17,20 €
- hausgebeizter „Rote Beete Lachs“ an Kartoffelpuffer dazu Sauerrahm	18,20 €
- Rauch- und Graved Lachs, Büsumer Krabben und Kartoffelrösti	20,40 €
- Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola Bett mit Parmesanhobel	20,40 €

Suppen:

- die klassische „Hochzeitssuppe“ – Brühe mit Klößchen, Gemüse, Hühnerfleisch und Eierstich	Tasse	8,90 €
	Terrine p.P.	11,50 €
- Kresse Rahmsuppe mit Würfel von frischem Lachs		8,90 €
- grüne Pfeffersuppe mit Feige und Sahnehaube		8,90 €
- Holsteiner Erdapfelsuppe mit Graved Lachs Streifen		9,60 €
- Steinpilzkraftbrühe mit Trüffelklößchen		10,90 €
- Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen		10,90 €

Sommersuppen:

- kalte Melonensuppe mit Sekt aufgefüllt 10,20 €
- „Andalusische Gazpacho“ von Gurke, Sellerie, Tomate und Paprika 9,60 €
- geeiste Gurkensuppe mit Garnelenspieß 12,40 €

Zwischengerichte:

- Quiche – nach Saison und Geschmack – mit Kräuter Schmand und Bauernkresse 8,90 €
- Zanderfilet mit Zitronenvinaigrette und Wildkräutersalat 12,90 €
- gedünsteter Saibling auf sautiertem Gurkengemüse 13,80 €
- Lachsfilet mit Sesamkruste auf Zucchini Nudeln dazu Dillschaum 16,90 €
- Dorschfilet auf Safran Risotto mit grünem Spargel 19,20 €
- Seeteufel Medaillon auf Steinpilz Risotto mit Tomaten-Dill-Chutney 20,90 €

Sorbets:

- Zitronensorbet auf beschwipsten Früchten der Saison 7,90 €
- Feigensorbet mit Riesling Wein 8,20 €
- Kaktusfeigen Sorbet mit Tequila 9,80 €

Hauptgerichte:

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Nachservice!

- Putenbraten mit Lauchrahmsauce 26,10 €
- Hähnchen-Mangoldroulade ( saisonal ) auf Tomaten-Sahnesauce 29,90 €
- Jungschweinbraten – vom Nacken – mit Rahmsauce
- Rinderbraten mit Champignons und Rotweinsauce 31,90 €
- Holsteiner Kalbsbraten mit Rahmsauce 33,70 €
- Wildschweinkeulenbraten mit Champignons und Preiselbeer Rahmsauce 33,70 €
- rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus 37,30 €
- Schweinefilet im Speckmantel mit Sauce Béarnaise 36,40 €
- Perlhuhn Brüstchen mit Kräuter-Pilzfüllung dazu Barolo Jus 34,90 €
- Damhirsch Braten mit Wacholderrahmsauce 40,20 €
- Barbarie Entenbrust – rosa gebraten – mit Orangen- oder Fliederbeer Sauce 42,60 €
- Lammrücken mit Kräuterkruste und Rosmarinjus 46,80 €
- Kalbsrücken mit Pilzgemüse und Rahmsauce 44,50 €
- Damhirsch Rücken mit gefüllter Birne und Wacholder Rahmsauce 54,60 €
- Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise 53,90 €

- Zu allen Hauptgerichten gehören selbstverständlich eine Auswahl von frischem Saisongemüse sowie zwei Sättigungsbeilagen nach Wahl.

Dessert:

- Hamburger Rote Grütze mit Vanille Eis, Vanille Sauce oder flüssiger Sahne 9,60 €
- 2 Kugeln Vanille Eis mit heißen Himbeeren, heißen Kirschen oder heißer Schokoladensauce 8,80 €
- hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Früchten 11,20 €
- Orangen-Vanille Mousse mit Himbeersauce und Minz-Crunch 11,20 €
- Sanddorn Parfait mit Preiselbeer Sauce und Schokoladengitter 11,40 €
- zweierlei Schokoladen Mousse mit Mango Sauce und Pistazien Crumble 12,20 €
- Mascarpone Crème mit frischen Früchten der Saison 11,60 €

Käsedessert:

- Käsevariationen auf Brettern am Tisch eingesetzt 12,40 €

Übrig gebliebene Speisen können natürlich gerne mitgenommen werden. Bringen Sie dafür Ihr eigenes

Geschirr / Behältnisse mit oder wir stellen Ihnen Einweggeschirr gegen einen Aufpreis.

Auszug aus unserer Getränkekarte

Aperitif:

Aperol, Hugo, Lillet	Gl. 0,1 l	6,50 €
Prosecco	Fl. 0,7 l	33,50 €
Sekt	Fl. 0,7 l	35,20 €
Cremant	Fl. 0,7 l	59,00 €
Orangen- oder Rhabarbersaft	Ltr.	16,20 €
Fruchtcocktail	Ltr.	21,50 €
Sherry	Fl. 0,7 l	47,00 €

Weine:

Weißweine	Fl.	ab 27,90 €
Roséwein	Fl.	ab 29,50 €
Rotweine	Fl.	ab 29,90 €

Biere:

König Pils	0,1 l	1,90 €
König Pils / Alsterwasser	0,3 l	4,00 €
König Pils / Alsterwasser	0,4 l	5,60 €
König Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,00 €
Benediktiner Weizenbier	0,5 l	5,90 €
Th. König Zwickel	0,3 l	4,20 €

Softdrinks:

Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	3,00 €
Magnus Mineralwasser Still /Sprudel	0,7 l	8,30 €
Brunnenwasser Still / Sprudel	Flatrate	7,50 €
Fruchtsäfte	0,2 l	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	4,00 €

Schnäpse:

Korn	2 cl	3,00 €
Wodka, Fernet Branca	2 cl	3,20 €
Malteser	2 cl	3,70 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,90 €
Obstbrände diverse Sorten	2 cl	4,60 €
Obstbrände von Prinz diverse Sorten	2 cl	6,50 €
Longdrinks aller Art	4 cl plus Softdrink	10,50 €
Longdrinks mit Hendricks oder Havanna Club 7 Jahre	4 cl plus Softdrink	13,50 €

Getränkepauschalen

**kleine Pauschale** – 18:00 bis 2:00 Uhr – beinhaltet Aperitif, Wasser, Softdrinks, Biere, Weiß- und Rotwein, 1 Runde Kaffee und Schnaps nach dem Essen 63,00 €

**große Pauschale** – 18:00 bis 2:00 Uhr – beinhaltet Aperitif, Wasser Softdrinks, Biere, Weiß- und Rotwein, Kaffee, Schnaps und Longdrinks 75,00 €

**Wir bereiten KEINE alkoholischen Cocktails zu!**

**Ende aller Veranstaltungen ist 3:00 Uhr!**