

Gültig ab Januar 2025

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.

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

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

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 Feier 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
Züricher Putengeschnetzeltes
Broccoli Röschen und Blattspinat
Bratkartoffeln und Reis

Käseauswahl mit frischen Früchten
Auswahl von Brot dazu Butter
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne
Zitronen Crème
aromatisierter Quark
frischer Obstsalat

55,90 € 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
braune Mousse au Chocolat
frischer Obstsalat
Mohn Crème

59,90 € pro Person

Büffet 3

4 unterschiedliche Sorten Anti Pasti nach Ihrer Wahl
geräuchertes Forellenfilet und Shrimps mit Cocktailsauce
Rauchlachs mit Meerrettich Sahne
Matjessalat
zweierlei Honigmelone mit Tiroler Schinken

Roastbeef warm mit Pfeffer Sauce
Schweinekrustenbraten mit Kümmel Jus
Lachsfilet mit Kräuter Kruste dazu Riesling Sauce
3 Sorten Gemüse der Saison
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

Käseplatte mit frischen Früchten
Auswahl von Brot dazu Butter
weiße Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Crème Brûlée

72,50 € pro Person

Büffet 4

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
pochiertes Lachsfilet und Shrimps 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
Kleine Schoko Brownies
weiße Mousse au Chocolat
Crème Brûlée

77,50 € 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 Shrimps mit Cocktailsauce
Rauchlachs und Aal Filet mit Meerrettich Sahne
geeiste Honigmelone und Feigen mit dreierlei Schinken
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanobel

Perlhuhn Brüstchen mit Kräuter-Pilzfüllung dazu Barolo Jus
Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise
gebratenes Zanderfilet mit Parmesan- Kräuterkruste und Riesling Soße
3 Sorten Gemüse der Saison und Pilze
Kartoffelgratin und Krokette

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

86,70 € pro Person

Grillbüffet – so wie es das Hamburger Wetter zulässt

Gemischtes Salatbüffet mit zweierlei Dressing
Coleslaw oder Krautsalat
Kartoffel- oder Nudelsalat (wahlweise auf Mayonnaise Basis oder Essig-Öl)
Saucen und Dips
Sour Cream
Auswahl von Brot dazu Butter und Kräuterbutter

Schafskäse in Folie
Lachsfilet in Folie
Garnelen Spieße
Ribeye Steaks
Marinierte Putensteaks
Nackensteaks vom Duroc Schwein
Chorizzo- und Thüringer Rostbratwurst
Grillgemüse
gebackene Kartoffeln
frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanille Sauce
Mascarpone Crème mit frischen Früchten der Saison

69,60 € pro Person

Büffet´s bereiten wir gerne ab 20 Personen zu!

Sollten Ihrerseits Besonderheiten hinsichtlich Allergien und weiterer ernährungs- und gesundheitsgefährdender Inhaltsstoffe Fragen auftreten 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		14,80 €
- Flammkuchen – Ziegenkäse, Zwiebeln, Rucola, Sauerrahm		14,80 €
- Flammkuchen – pikanter Münsterkäse Zwiebeln, Sauerrahm		16,80 €
- Rindertatar – klassisch angemacht auf Schwarzbrot	pro. Stück	2,80 €
- Lachstatar – auf geröstetem Weißbrot mit Dill-Sauerrahm	pro. Stück	2,80 €
- Thunfischstatar – auf geröstetem Weißbrot mit Avocado Dipp	pro. Stück	2,80 €
- Tempura Garnele, Chili Popper (Schafskäse Füllung), Lachstatar asiatisch, Rindertatar auf geröstetem Schwarzbrot		14,90 €

Vorspeisen:

- zweierlei Bauernbrot mit Butter, Dattel Dipp und Tomatenrelish		5,80 €
- gemischte Saisonsalate mit Hausdressing, Parmesanhobel und Crôutons		12,50 €
- Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen und Schafskäse		14,60 €
- Datteln im Speckmantel gebraten an kleinem Salatbouquet mit Balsamico Dressing		13,20 €
- Crostini mit Sherry Tomaten, Burrata und Basilikum		13,20 €
- Anti Pasti „nach Ihrer Wahl“ auf Platten am Tisch eingesetzt		17,20 €
- gebackene Tempura Garnele und Thunfischstatar mit Guacamole		19,80 €
- hausgebeizter „Rote Beete Lachs“ an Kartoffelpuffer dazu Sauerrahm		19,20 €
- Rauch- und Graved Lachs, Forellenfilet und Kartoffelrösti		20,60 €
- Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola Bett mit Parmesanhobel		20,40 €

Suppen:

- die klassische „Hochzeitssuppe“ – Brühe mit Klößchen, Gemüse, Hühnerfleisch und Eierstich		10,90 €
- Kresse Rahmsuppe mit Würfel von frischem Lachs		10,90 €
- grüne Pfeffersuppe mit Feige und Sahnehaube		10,90 €
- Kartoffelcremesuppe mit Graved Lachs Streifen		10,90 €
- Steinpilzkraftbrühe mit Trüffelklößchen		10,90 €
- Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen		10,90 €

Sommersuppen:

- | | |
|--|---------|
| - kalte Melonensuppe mit Sekt aufgefüllt | 10,90 € |
| - kalte Rote Beete Suppe mit Kräuter Schmand | 10,90 € |
| - geeiste Gurkensuppe | 10,60 € |

Hauptgerichte:

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Nachservice!

- | | |
|---|---------|
| - Putenbraten mit Lauchrahmsauce | 30,70 € |
| - Hähnchen-Mangoldroulade (saisonal) auf Tomaten-Sahnesauce | 31,90 € |
| - Jungschweinbraten – vom Nacken – mit Rahmsauce | |
| Rinderbraten mit Champignons und Rotweinsauce | 35,10 € |
| - Holsteiner Kalbsbraten mit Rahmsauce | 36,70 € |
| - Wildschweinkeulenbraten mit Champignons und Preiselbeer Rahmsauce | 36,70 € |
| Perlhuhn Brüstchen mit Kräuter-Pilzfüllung dazu Barolo Jus | 37,10 € |
| - Schweinefilet im Speckmantel mit Sauce Béarnaise | 37,40 € |
| - rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus | 38,30 € |
| - Damhirsch Braten mit Wacholderrahmsauce | 41,20 € |
| - Roastbeef Warm mit grüner Pfeffersauce | 42,40 € |
| - Barbarie Entenbrust – rosa gebraten – mit Orangen Sauce | 43,60 € |
| - Kalbsrücken mit Pilzgemüse und Rahmsauce | 46,50 € |
| - Lammrücken mit Kräuterkruste und Rosmarinjus | 47,80 € |
| - Damhirsch Rücken mit Wacholder Rahmsauce | 55,60 € |
| - Rinderfilet mit Sauce Béarnaise | 54,90 € |
- 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 10,60 €
- 2 Kugeln Vanille Eis mit heißen Himbeeren, heißen Kirschen oder heißer Schokoladensauce 10,50 €
- hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Früchten 13,20 €
- Orangen-Vanille Mousse mit Himbeersauce und Minz-Crunch 13,20 €
- Sanddorn Parfait mit Preiselbeer Sauce und Schokoladengitter 13,50 €
- zweierlei Schokoladen Mousse mit Mango Sauce und Pistazien Crumble 14,20 €
- Mascarpone Crème mit frischen Früchten der Saison 13,60 €

Käsedessert:

- Käsevariationen auf Brettern am Tisch eingesetzt 14,20 €

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	10,90 €
Brunnenwasser Still / Sprudel	Flatrate	8,50 €
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!