

Gültig ab Januar 2026

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
Käseauswahl mit frischen Früchten
Auswahl von Brot dazu Butter

Schweinefilet – im Ganzen gebraten – mit Sauce Béarnaise oder Gorgonzolasauce
Züricher Putengeschnetzeltes
Broccoli Röschen und Blattspinat
Bratkartoffeln und Reis

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne
Zitronen Crème
frischer Obstsalat

57,90 € 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
Käseauswahl mit frischen Früchten
Auswahl von Brot dazu Butter

Wildschwein- und Kalbskeulenbraten mit Wacholder Rahmsauce
Champignons in Rahm
3 Sorten Gemüse der Saison
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

braune Mousse au Chocolat
frischer Obstsalat
Mohn Crème

60,90 € 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

Käseplatte mit frischen Früchten

Auswahl von Brot dazu Butter

Roastbeef warm mit Pfeffer Sauce

Schweinekrustenbraten mit Kümmel Jus

Lachsfilet mit Kräuter Kruste dazu Riesling Sauce

3 Sorten Gemüse der Saison

Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

weiße Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée

73,50 € 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

Käseauswahl mit frischen Früchten

Auswahl von Brot dazu Butter

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

kleine Schoko Brownies

weiße Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

80,50 € pro Person

Büffet's bereiten wir gerne ab 20 Personen zu!

Grillbüffet – so wie es das Hamburger Wetter zulässt

großes 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 € |
| - Thunfischtatar – 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 Thunfischtatar 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 „Hochzeitsuppe“ – 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 | 57,90 € |
- 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 € |
| - zweierlei Schokoladen Mousse mit Mango Sauce und Pistazien Crumble | 14,20 € |
| - Mascarpone Crème mit frischen Früchten der Saison | 13,60 € |

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 | 35,50 € |
| 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 31,00 € |
| Roséwein | Fl. | ab 32,00 € |
| Rotweine | Fl. | ab 31,00 € |

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 € |

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 | 3,80 € |
| 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 | 11,50 € |

Getränkepauschalen

kleine Pauschale – 18:00 bis 3:00 Uhr – beinhaltet Aperitif, Wasser, Softdrinks, Biere, Weiß- und Rotwein, Kaffee 75,00 €

große Pauschale – 18:00 bis 3:00 Uhr – beinhaltet Aperitif, Wasser Softdrinks, Biere, Weiß- und Rotwein, Kaffee, Schnaps und Longdrinks 85,00 €

Wir bereiten KEINE alkoholischen Cocktails zu!

Ende aller Veranstaltungen ist 3:00 Uhr!