

Empfangs - Tip

zur Begrüßung Ihrer Gäste die Auswahl aus :
Glas Sekt Schloss Trier oder Prosecco Micheangelo
inclusive Einlagen wie Aperol , Hollunder
oder Fruchtsirup wahlweise mit Orangensaft
(Berechnung nach Verbrauch von Sekt , Prosecco und Orangensaft)
(ab All inclusiv „ Mittel “ ist der Empfang inclusive)

Alternativ

zur Begrüßung Ihrer Gäste unseren alkoholfreien Cocktail :

„Funtastic Sunrise“

Alkoholfreier Sekt gemischt mit
Maracuja , Lemmon und Erdbeersirup auf Eis
(Berechnung nach Verbrauch Stückzahl)
(ab All inclusiv „ Mittel “ ist der Empfang inclusive)
Stck . 3,50 €

Das Barbeque

erhalten Sie bei uns inclusive :

Persönlicher Beratung , Tischdekoration
Tischtuch , Kerzen , Servietten , in Auswahl verschiedener Farben
(ohne Blumenschmuck) , Raum & Flächenmiete
Service am Grill - Service am Tisch
und gesetzlicher Mehrwertsteuer (- ohne Getränke -)

für : 39,00 Euro pro Person

All inclusiv*

- Klein :** Inklusiv Blumenschmuck für die Tische
sowie alle alkoholfreien im Ausschank befindlichen
Getränke , Mineralwasser auf dem Tisch , Kaffee & Tee
59,00 Euro pro Person
- Mittel :** zusätzlich im Ausschank befindliche Biersorten
Kaffeespezialitäten , 2 Tischweine Rot und Weiß
79,00 Euro pro Person
- Groß :** zusätzlich im Ausschank befindliche Spirituosen
und Longdrinks für den gesamten Veranstaltungszeitraum
89,00 Euro pro Person

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

* Bitte beachten sie unsere neuen Veranstaltungszeiten.
Mehr Information unter absalonshorst.de / Veranstaltungen.

Verehrter Gast !

In dieser Barbequekarte haben wir Vorschläge
für Ihren Grillabend zusammengestellt und hoffen, das etwas
schmackhaftes für Sie dabei sein wird.
Stellen Sie sich Ihr Barbeque selbst zusammen .
Zur Auswahl stehen Ihnen unser Grundbarbeque (Grill & Salatbuffet)
plus Auswahl der nachfolgenden Rubriken.
Stellen Sie Ihre Salate, Snacks, warme Einlagen u.s.w.
selbst aus unserem Programm zusammen.
Sollten Sie eigene Vorstellungen bzw. Wünsche haben, so sprechen
Sie uns an , unser Team steht Ihnen gerne beratend zur Seite.
Die Auswahl der Tischgestaltung in verschiedenen Farben
sowie Service und Beratung sind im Preis enthalten.
Das Team vom Landhaus Absalonshorst ist neben
seinem Restaurant- und Hotelbetrieb auch Ihr kompetenter
Ansprechpartner für verschiedene Veranstaltungen.
Wir freuen uns über Ihr Interesse !
Ob Geburtstag , Hochzeit , Ausflug , Meeting,
zum Essen oder Kaffeetrinken . Kombinieren Sie
doch einfach mal den Besuch bei uns mit einer Schifffahrt.
Genießen Sie den „ Amazonas des Nordens “
mit einem der modernen Ausflugsschiffe der Wakenitz.
Erholung & Genuss schon bei der Anreise.
Fam. Ehlers und das Team vom Landhaus Absalonshorst
freuen sich auf Ihren Besuch.
Information gibt es bei uns im Hause oder unter :
www.absalonshorst.de

Öffnungszeiten

Hauptsaison : Vom 1. April bis zum 31. Oktober
Dienstag - Sonntag 11.30 Uhr - 22.00 Uhr / Montags - Ruhetag
Küche : 11.30 Uhr - 21.00 Uhr
Bitte beachten ! - Veranstaltungen nur noch bis 23.00 Uhr

Nebensaison : Vom 1. November bis zum 31. März
Freitag - Sonntag : 11.30 Uhr - 18.00 Uhr
Küche : 11.30 Uhr - 17.00 Uhr
Bitte beachten ! Veranstaltungen nur noch bis 23.00 Uhr

**Aufgrund von Feiertagen können die
Öffnungszeiten abweichen !
Veranstaltungen außerhalb der geregelten
Öffnungszeiten gerne nach Vereinbarung !**



Hotel · Restaurant · Café

Landhaus Absalonshorst · Absalonshorster Weg 100 · 23562 Lübeck · Telefon 0 45 09 / 790 90-0 · Fax 0 45 09 / 790 90-10
www.absalonshorst.de · E-Mail: info@absalonshorst.de



Hotel · Restaurant · Café

RUHE GENIEßEN
IDYLLE ERLEBEN

Barbeque Grillen

...ob Hochzeit , Familienfeiern
oder Betriebsfeste

ab
40 Personen
(nur mit Vorbestellung)

Inhalt der Karte ohne Gewähr
Die Preise in dieser Karte sind inclusive
gesetzlicher MwSt und Service
Stand Febr. 2016 ©

Verehrter Gast

Wir freuen uns das wir Ihr Interesse für
unser Barbeque „Absalonshorst“ geweckt haben.

Wir denken
eine schöne und gute Alternative
zu den bekannten Bankettveranstaltungen
wie das klassische Kalt - Warme Buffet
oder das drei bis vier Gang Menü.

Ob Geburtstage,
Betriebsfeiern oder Sommerfeste
geniessen die lockere und rustikale
Atmosphäre unseres Barbeques.

Auch Hochzeitsfeiern,
ob frisch oder gestanden
erfreuen sich der ungezwungenen
und lockeren Art unseres Barbeques.

Aufgrund der Witterungsverhältnisse
wird unser Barbeque nur in den
Sommermonaten von Mitte Mai bis September
in unserem Aussenbereich durchgeführt.

Aufgrund der Sicherheit unserer Reetdächer
wird das Grillen von
unseren Fachmitarbeitern übernommen.

Bei einer Mindestteilnehmerzahl
von 40 Personen* geht es los.

Bei unbeständigem Wetter sorgen
wir für ein Dach über dem Kopf.
Erleben Sie einen feierlichen Anlass
Rustikal & Ungezwungen.

Auf den nachfolgenden Seiten können Sie Ihr
Barbeque selbst zusammenstellen.
Wählen Sie aus den einzelnen Rubriken
was zu Ihrem Barbeque verzehrt werden soll.

Das Team vom Landhaus Absalonshorst
freut sich auf Ihren Besuch und wünscht
Ihnen bei der Auswahl viel Vergnügen!

* bei weniger als 40 Personen halten wir uns aus
logistischen und technischen Gründen
an die Mindestteilnehmerzahl.

vom Schwenkgrill

Traditionell auf Holzkohle gegrillt:

saftig marinierte Steaks
vom Schweinekamm und der Hähnchenbrust
Spare Ribs "American Art" mit Honig mariniert
Streifen vom eingelegten Lachsfilet
Rostbratwurst für Jung und Alt

Salatbuffet:

Rohkost & Antipastibuffet
verschiedene Rohkostsalate der Saison mit
zwei verschiedenen Dressings nach Wahl
sowie Anti Pasti, eingelegte Gemüsesorten mediteraner Art

Inclusive

verschiedener Partybrötchen
Bratkartoffeln und Kartoffelspalten

dazu 2 angemachte Salate

Speksalat Art des Hauses (Oel, Zwiebeln & Räucherspeck)
Cole Slaw Krautsalat (in Salatcreme mit Karotten)
Omas Nudelsalat (mit Mayonaise, Wurst, Käse und Erbsen)
Mamas Currysalat (fruchtiger Nudelsalat mit Ananas und Lauch)*
Mediterraner Nudelsalat (mediteranem Gemüse in Knoblauchöl)
Gurkensalat natur (süß - sauer)
Tomate Mozzarella (gefächert mit Balsamico)
Mecklenburger Lauchsalat (mit Mandarinen in Joghurtcreme)
Brathähnchen Krautsalat (mit gebratenen Hähnchenfleisch)
Holsteiner Zwiebel - Wurstsalat (süß - sauer)
Kartoffelsalat Hausmanns Art (Mayonaise, Gurken & Zwiebeln)
Hirtensalat (Kidneybohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse)

plus 2 Snackpfannen

Chicken Wings (in Honig marinierte Hähnchenflügel)
Pepperonie gebacken (leichte Schärfe gefüllt mit Frischkäse)
Zwiebelringe (im Bierteig gebacken)
Calamares (gebackene Tintenfischringe)
Hirtenfrikadellen (aus pikant gewürztem Hackfleisch mit Fetakäse)
Chicken Crunch (Hähnchenbruststücke in Cornflakespanade)
Wraps vegetarisch (gefüllte, gewickelte dünne Fladenbrote)
Mini Frühlingssrollen (vegetarisch)
Hush Puppies (frittierte Maisbällchen)
Tacos mit dreierlei Dip

Warmes vom Buffet

Wählen Sie zwei warme Beilagen ob mit oder ohne Fleisch:

Gemüsegratin (in einer Kräuterbuttersoße mit Käse überbacken)
Ratatouille (gebratenes mediterranes Gemüse)
Nudelgratin (mit Gemüse in Tomatencreme mit Knoblauch)
Spinatlasagne (geschichteter Nudelauflauf mit Blattspinat)
Mediterraner Gemüseauflauf (mit Schafskäse in Knoblauchrahm)
Champignons (gebraten in Kräuterrahmsoße)
Gefüllte Paprika (gefüllt mit pikanter Hackfleisch - Fetakäsefüllung)
Baked Beans (gebackene Bohnen in Tomatensoße mit Speckstreifen)
Chili con Carne (rote Kidneybohnen mit Hackfleisch)

plus 3 Dips

Remoulade (hausgemacht mit Gewürzgurke und Zwiebeln)
Cocktail-Dip (tomatig-fruchtig ein Klassiker)
Zaziki (mit frischen Gurkenstückchen)
Zwiebel - Creme Fraiche Dip (macht süchtig)
Indish - Curry - Dip (fruchtig scharf)
Mexico - Salsa - Dip (tomatig, würzig, fruchtig, scharf)
Knoblauch - Creme Dip
Asia - Dip (süß sauer)
Chili Dip (pikant, scharf)
Kräuter Creme (nach Art des Hauses ohne Knoblauch)

plus 2 Desserts

Holsteiner Rote Grütze (mit Vanillesoße und Schlagrahm)
Mousse au Chocolat (Klassisch)
Zebra Mousse (Duett aus Vanille und Schoko Mousse)
Kirsch Mousse Becher (Kirschen, Bisquit und Schoko Mousse)
Mousse au Citrone (frisch und leicht)
Fruchtsalat (verschiedene frische Früchte mit geschlagener Sahne)
Tiramisu (ital. Süßspeise)
Gebackene Banane (im Kokosmantel gebacken mit Schokosoße)

Extras

Außerdem haben Sie bei uns im Hause die Möglichkeit,
eine Festtagstorte zu bestellen.

Alles aus einer Hand Festtagstorte in Herzform

Vierfrucht oder Creme mit Marzipanrand in Herzform mit Banner.
incl. 2 Tassen Kaffee oder Tee
p. Person 7,50 €