

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 €

Empfangs - Tip

zur Begrüßung Ihrer Gäste die Auswahl aus :
Glas Sekt Schloss Trier oder Prosecco Micheangelo
inclusive Einlagen wie Aperol , Hollunder
oder Fruchtsirup wahlweise Orangensaft
(Berechnung nach Verbrauch von Sekt , Prosecco und Orangensaft)
(ab All inclusiv „ Mittel “ ist dieser 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 dieser Empfang inclusive)
Stck . 3,50 €

Das Kalt - Warme Buffet erhalten Sie bei uns inclusive :

Persönlicher Beratung , Tischdekoration
Tischtuch , Kerzen , Servietten , in Auswahl verschiedener Farben
(ohne Blumenschmuck) , Raum & Flächenmiete
Service am Tisch , sowie gestzlicher MwSt.

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 : Incl. Empfang sowie 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

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

Verehrter Gast !

In dieser Buffetkarte haben wir Vorschläge
für Ihren Festbuffet zusammengestellt und hoffen, das etwas
Schmackhaftes für Sie dabei sein wird.
Stellen Sie sich Ihr Kalt - Warmes Buffet selbst zusammen .
Zur Auswahl stehen Ihnen unser Grundbuffet
mit den kalten Platten plus Auswahl der nachfolgenden Rubriken.
Stellen Sie Ihre Salate, Snacks, warme Einlagen u.s.w.
selbst aus unserem Programm zusammen.
Ihr Geschmack zählt!

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 geme nach Vereinbarung !



Hotel - Restaurant - Café



Hotel · Restaurant · Café

RUHE GENIEßEN
IDYLLE ERLEBEN

Buffet Variationen

Kalt- Warme Variationen
nach Ihrem Geschmack

ab
30 Personen
(nur mit Vorbestellung)

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

**Wir freuen uns Ihnen unseren
Buffetvorschlag präsentieren zu dürfen.
Wählen und gestalten Sie selbst.
Ihr Geschmack zählt!**

Buffet Absalonshorst

Unser Grundbuffet besteht aus:

Fleischplatte:

Arrangement aus typisch Holsteiner Landhausküche sowie traditionellen Klassikern, die auf keinem Buffet fehlen sollten:

- hausgemachtes Sauerfleisch
- gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel
- medium gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- sowie Röstitaler mit Waldorfsalat

Fischplatte:

Klassiker aus Neptuns Reich und edles aus der Räucherammer:

- einem Arrangement aus Räucherlachs, Forelle, Heilbutt, Makrele, Stremellachs
- geräucherter norwegischer Lachs mit Preiselbeersahnemeerrettich
- gebeizter Lachs nach Gravad Art mit Dill - Senfdip
- Variation vom Matjes
- und unseren hausgemachten Aal in Gelee

Salat:

Rohkost & Antipastibuffet

verschiedene Rohkostsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings nach Wahl sowie Anti Pasti, eingelegte Gemüsesorten mediterraner Art

Käse:

Komposition aus verschiedenen Hart- & Weichkäsesorten

Brötchenkorb

zu unserem Buffet reichen wir eine Auswahl verschiedener Partybrötchensorten & Brot sowie Butter & Magerine

**Jeweils zu dem Grundbuffet
wählen Sie nun die weitere Rubriken selbst:
Sie haben die Möglichkeit aus:**

1 x Suppe die wir am Tisch servieren!	
2 x angemachte Salate	2 x Snackpfannen
2 x Warmes	3 x Dips
2 x Beilagen	2 x Dessert

* bei weniger als 30 Personen halten wir uns aus logistischen und technischen Gründen an die Mindestteilnehmerzahl.

Aus dem Suppentopf

(wird vor Buffetbeginn am Tisch serviert)

- Tomatensuppe (mit Basilikumfleischklößchen)
- Petersilienwurzelsuppe (mit Speckchips)
- Absalonshorster Schlemmersuppe (üppige Gemüsesuppe mit Nudeln)
- Paprikaschaumsuppe (mit Kräutercroutons)
- Broccolicremesuppe (mit Mandelsahne)
- Kaysercremesuppe (allerlei Gemüsecremesuppe mit Schlagrahm)
- Curry - Mangosuppe (mit mariniertem Flußkrebsfleisch)
- Spargelcremesuppe (Saisonbedingt mit Einlage und Schlagrahm)

plus 2 angemachte Salate

- Specksalat Art des Hauses (Ol, Zwiebeln & Räucherspeck)
- Cole Slaw Krautsalat (Amerikanischer Art in Salatcreme)
- Omas Nudelsalat (mit Mayonaise, Wurst, Käse und Erbsen)
- Mamas Currysalat (fruchtiger Nudelsalat mit Ananas und Lauch)
- Mediterraner Nudelsalat (mediteranem Gemüse in Knoblauchöl)
- Tomate Mozzarella (gefächert mit Balsamico)
- Gurkensalat natur (süß - sauer)
- Gurkensalat in Dillsahne
- Mecklenburger Lauchsalat (mit Mandarinen in Joghurtcreme)
- Waldorfsalat (Sellerie, Karotte, Walnüsse)
- Geflügelsalat (Hausmanns Art mit Mandarinen)
- Brathähnchen Krautsalat (mit gebratenen Hähnchenfleisch)
- Holsteiner Zwiebel - Wurstsalat (süß - sauer)
- Kartoffelsalat Hausmanns Art (Mayonaise, Gurken & Zwiebeln)

plus 2 x Warmes

Schwein:

- Saftiger Krustenschinken vom Schwein an Bratkartoffeln
- Kasselerrücken auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln
- Pfannengryos mit Reis
- Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Reis
- Gegrillte Schweinshaxen mit Rahmkraut und Biersoße
- Nudel - Schinkengratin mit Broccolie in Tomatensahnese

Rind:

- Rindergulasch Ungarischer Art mit Buttermudeln
- Rinderbraten in Meerrettichcreme mit Petersilienkartoffeln
- Szegediner Gulasch nach Absalonshorster Art mit Reis

Geflügel:

- Hähnchenbrustfilet auf bunten Gemüse nudeln in Tomatenrahm
- Putengeschnetzeltes Bombay mit buntem Reis
- Hähnchenmedaillons in Kräuterchampignoncreme mit Kroketten

Fisch:

- Lachsfiletstreifen gebraten, auf Gemüse mit Sauce Bernaise

plus 2 x Beilagen

...gedünstet oder überbacken mit & ohne Fleisch

- Gemüse Variationen (drei verschiedene Gemüse gedünstet)
- Gemüsegratin (in einer Kräuterbuttersoße mit Käse überbacken)
- Ratatouille (gebratenes mediterranes Gemüse)
- Nudelgratin (mit Gemüse in Tomatencreme mit Knoblauch)
- Spinatlasagne (geschichteter Nudelkeil mit Blattspinat)
- Mediterraner Gemüseauflauf (mit Schafskäse in Knoblauchrahm)
- Champignons (gebraten in Kräuterrahmsoße)
- Gefüllte Paprika (gefüllt mit pikanter Hackfleisch - Fetafüllung)
- Kartoffelgratin (in Bechamelsauce mit Käse überbacken)

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 Frühlingsrollen (vegetarisch)

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)
- Apfelstrudel (mit Vanillesoße)
- Tiramisu (ital. Süßspeise)
- Gebackene Banane (im Kokosmantel gebacken mit Schokosoße)

Extras

Geme erweiteren wir am Nachmittag Ihren Dessertbereich mit Blechkuchen und Torte. Wir beraten Sie gerne!