

**KLEINHUIS'**  
**GARTENBISTRO**  
auf Gut Karlshöhe



## Buffet-und Menüvorschläge 2019 / 2020



**Gültig ab Juli 2019**

Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

Kleinhuis' Gartenbistro, Karlshöhe 60d, 22175 Hamburg  
Telefon: +49 (0) 40 – 6000 92 45 / Telefax: +49 (0) 40 – 6000 92 46  
URL: [www.kleinhuis-gartenbistro.de](http://www.kleinhuis-gartenbistro.de) / E-Mail: [info@kleinhuis-gartenbistro.de](mailto:info@kleinhuis-gartenbistro.de)

# Allgemeine Informationen

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Buffet- und Menüvariationen aufgeführt. Dabei handelt es sich um Vorschläge unsererseits, die wir Ihren Wünschen und der jeweiligen Jahreszeit anpassen können. Ein kurzer Hinweis vorweg: Wir stellen sämtliche Speisen selber her. Das ist manchmal eine große Herausforderung. Die Vorteile aber sind u.a. Produktsicherheit und Flexibilität. Bei Unverträglichkeiten können wir einzelne Zutaten austauschen bzw. die Speisen bei Bedarf Ihrem Geschmack anpassen.

## **SÄMTLICHE BUFFETS UND MENÜ BIETEN WIR AUCH AUSSER HAUS AN!**

### **Öffnungszeiten für Veranstaltungen:**

Für Ihre Feier stehen wir Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung. Ab 19:00 berechnen wir für die Betriebsstunde 59,00 EUR.

Übernachtungsmöglichkeiten bieten wir über unser nahegelegenes Partnerhaus Hotel Mellingburger Schleuse an. Die Fahrtzeit beträgt ca. 8 Min. gerne organisieren wir für Sie Sammeltaxen.

### **Getränkepauschalen für Abendveranstaltungen (gültig bis zum Ende Ihrer Feier!)**

Getränkepauschale I: Weine, Biere, Mineralwasser, Softdrinks, ausgewählte Schnäpse, einfache Longdrinks sowie Heißgetränke 39,50 p.P.

Getränkepauschale II: zusätzlich ausgewählte Cocktails, höherwertige Longdrinks (z.B. Gin Hendricks, Havana Rum, Single Malts und Edelbrände) 48,50 EUR p.P.

### **Getränkepauschalen für Tagesveranstaltungen (11:00 bis 15:00 Uhr):**

Getränkepauschale III: Mineralwasser, Softdrinks (Fritz-Sortiment), Säfte, Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten: 17,50 EUR p.P.

Getränkepauschale IV: Mineralwasser, Softdrinks (Fritz-Sortiment), Säfte, Heißgetränke inklusive Kaffeespezialitäten, Weine, Biere, Schnäpse: 23,50 EUR p.P.

Sektempfang I: Glas Riesling-Sekt oder Prosecco / Rhabarbersekt 7,90 EUR/ Person

Sektempfang II: Rieslingsekt (Flaschengärung) / Rhabarbersekt / und alkoholfreie Getränke aus dem Champagnerkühler mit Nachservice – Dauer ca. 1 Stunde! 8,90 EUR p.P.

Fingerfood: Zum Empfang bieten wir auf Wunsch ein individuelles Fingerfood an.

**Dekoration:** Das Eindecken, Tischwäsche, Servietten, Kerzen u.a. sind im Preis enthalten. Gerne gestalten wir mit Ihnen die Raum- und Tischdekoration.

**Kinder:** Kinder von 5 bis 12 Jahre werden mit 50% berechnet.

**Bezahlung:** Veranstaltungen können Sie in Bar, per Rechnung (innerhalb von 5 Werktagen) oder per EC-Karte bezahlen.

**Trinkgelder:** Trinkgelder bitten wir, direkt dem Service vor Ort zu geben und nicht per Banküberweisung bzw. EC-Kartenzahlung zu zahlen.

**Sonstiges:** Fragen Sie nach unseren Specials wie beispielsweise:

**Grill-Workshops** zur Abrundung von Seminaren,

**stimmungsvolle Weihnachtsfeiern** ab 25 bis 150 Personen,

**Catering-Angebote** ab 10 Personen.

**Kuchentafel** mit hausgebackenem Kuchen aus unserer Gutsbäckerei

# Unser Kleinhuis´ Familienbrunch für Ihre Feier

ab 25 Personen von 10:30 bis 15:00 Uhr

Gerne bieten wir für Ihren privaten oder betrieblichen Anlass unser beliebtes Kleinhuis´ Familienbuffet exklusiv an. Sie erhalten ein eigenes Buffet mit Frühstückskomponenten (Marmeladen, Honig, Joghurt, Rührei und Speck). Als warme Komponenten bieten wir ein Fleischgericht und eine vegetarische Alternative.

Brot / Brötchen / Butter / Marmeladen / Honig

Joghurt / Quark / Früchte

Aufschnitt, Käse

\*\*\*\*\*

Rühreier / Speck / Würstchen

\*\*\*\*\*

Räucherlachs / Fischauswahl

Trüffelsalami / Schinken, Melone

Gegrilltes Gemüse Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse

Hausgemachte Salate

Roastbeef / Entenbrust auf Schalotten

\*\*\*\*\*

Suppe auf Wunsch

\*\*\*\*\*

Fleischgericht

Vegetarisches Hauptgericht

\*\*\*\*\*

3-erlei Desserts

\*\*\*\*\*

**29,50 EUR / Person**

## Optional:

Gerne bieten wir Ihnen ab 15:00 Uhr in den Nachmittagsstunden eine Kaffeetafel mit Kuchen oder Kuchenpralinen aus unserer Gutsbäckerei zur Abrundung Ihrer Feier an. Die Leistungen beinhalten:

- (1) Verlängerung der gebuchten Getränkepauschale bis 18:00 Uhr,
- (2) Verlängerung der Raumnutzung bis 18:00 Uhr
- (3) Auswahl an hausgebackenen Blechkuchen, Sahne, oder alternativ Auswahl an Kuchenpralinen!



## Party-Angebot

(ab 70 Personen)

### **Buffet:**

Lachsrouladen / Blattsalate / Vinaigrette  
gegrillte Hähnchenunterschenkel / Dips  
Tomate / Mozzarella / hausgemachter Salsa Verde  
Italienischer Landschinken / Melone  
Käsehäppchen  
Pasta-salat / Salatauswahl  
Italienisches Landbrot und Butter

\*\*\*

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Warm: Hähnchen-Curry / Kichererbsen-Curry (veg.) / Basmatireis

\*\*\*

Apfel-Crumble lauwarm / Vanillesauce  
Rote Grütze mit Vanillesauce

### **Getränke:**

Softdrinks / Wasser / Bier / Rot- und Weißwein / Cola Rum / Gin Tonic

**65,50 EUR / Person**

inkl. Speisen und Getränkepauschale

# Mediterranes Buffet

(ab 30 Personen)

Antipasti (gegrilltes Gemüse)

Gefüllte Champignons / Kürbisschiffchen (Winterhalbjahr)

Burrata / Tomaten / Oliven

Melone / italienischer Landschinken

Vitello Tonnato (zartes rosa gebratenes Kalbsfleisch)

gratinierter Ziegenkäse / Rucola / karamellierte Birnen

Entenbrust / Balsamicoscharlotten

Garnelen / Aioli (auf Wunsch)

\*\*\*\*\*

Tomaten-Orangen-Suppe

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken rosa gebraten / Bohnen / Kartoffelgratin

*oder*

Lammkeule oder Lammkarree rosa gebraten / Ratatouille / Kartoffelgratin

und

gebackener Lachs / Olivenöl / Limette/ Meersalz

\*\*\*\*\*

Tiramisú klassisch oder Crème brûlée

Mousse au chocolat

Panna Cotta

**ab 45,50 EUR/ Person**



## Deftiges Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Sehen Sie, wie unser Grillmeister auf dem argentinischen Fleischgrill im Außenbereich saftige Steaks nach individuellen Vorgaben Ihrer Gäste zubereitet. Für den Griller (ca. 3 bis 4 Stunden) inklusive Verbrauchsmaterial berechnen wir 45,00 EUR/ Stunde.

### Vorspeisen:

Lachsrouladen / Blattsalate / Vinaigrette

Tomate-Mozzarella / hausgemachter Salsa Verde

Mediterraner Pasta Salat

Brot / Butter

\*\*\*

### Salatauswahl:

Cous-Cous-Salat / Kartoffelsalat / Quinoasalat, Coleslaw / Blattsalate / Rohkost / 2-erlei Dressings.

\*\*\*

### Dips:

BBQ-Sauce / Currymayonnise / Limonen-Aioli / herzhaftes Joghurtsauce / Erdnusssdip

### Vom Grill:

Mariniertes Hähnchen / Grillwürste (vom Landwerthof Stralsund) / knuspriger Schweinebauch am Knochen im Ganzen gegrillt und aufgeschnitten / Schweinemedallions / Speckmantel / Entrecote (auf Wunsch +3,50 EUR)

Schäfskäsepäckchen / Gemüse / Meersalzkartoffeln / Salsa Verde / Grillmais

\*\*\*

Apfel-Hafer-Crumble / Vanillesauce

Mousse au chocolate

**Ab 39,50 EUR/ Person**

# Exklusives Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Wir grillen ausschließlich auf Holzkohle. Sie haben auch die Möglichkeit, das Grillbuffet mit anderen Buffets zu kombinieren. Für den Griller planen wir 3 bis 4 Stunden und berechnen inklusive Verbrauchsmaterial 45,00 EUR/ Stunde.

## Vorspeisen:

Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika)  
Tomate-Büffel-Mozzarella / hausgemachter Salsa Verde  
Lauwarmer Ziegenkäse / Aprikosen-Chili-Dip  
Lauwarmer Garnelen / sautiertem Knoblauch / Avocados  
Hommos / schwarzen Oliven  
Brot / Butter

\*\*\*

## Salatauswahl:

Cous-Cous-Salat / Kartoffelsalat / Quinoasalat / Coleslaw / Blattsalate / Mediterraner Pasta Salat

\*\*\*

## Dips:

BBQ-Sauce / Currymayonniase / Aioli / herzhaftes Joghurtsauce / Erdnusssdip

## Vom Grill:

Hähnchenspieße / Merguez / Schweinemedallions mit Speckmantel /  
Argentinisches Entrecote (Rib-Eye-Steaks) / alternativ Hochrippe von der Holsteiner Färse im Ganzen  
gegrillt und aufgeschnitten! / marinierte Entenbrustspieße / Lammrücken (auf Wunsch +3,50 EUR)  
mediterrane Lachs / Olivenöl-Zitronenmarinade / Kräuter

vegetarisch: Schäfskäsepäckchen / Gemüse / gefüllte Urtomaten,  
Grillmais / Meersalzkartoffeln / Salsa Verde

\*\*\*

Mousse au chocolat / Rote Grütze / Vanillesauce

Tiramisú klassisch / frische Früchte

**Ab 49,50 EUR/ Person**

# Nachhaltiges aus 1001 Nacht

(ab 30 Personen)

Gemüseteigtaschen oder  
Gegrilltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini)

Börek (Schafskäse / Spinat)

Falafel mit herzhafter Joghurtsauce

Cous-Cous-Bällchen

Hommos mit Oliven

gegrillter Schafs- oder Ziegenkäse

Cous-Cous oder Quinoa-Salat

weißer Bohnensalat

\*\*\*\*\*

orientalische Linsensuppe

\*\*\*\*\*

Hähnchen mit Paprikagemüse

oder

Lammkeule auf Cous-Cous mit Joghurtsauce

alternativ: Lammkarree

\*\*\*\*\*

Fischragout mit Curry auf Reis

\*\*\*\*\*

geschlagener Joghurt mit Honig und gegrillte Ananas

Crumble mit Dattel, Aprikosen und Rosinen

**Ab 39,50 EUR / Person**



# Fingerfood / Flying Buffet

Hommos mit schwarzen Oliven im Glas serviert

Cous-Cous-Gemüsebällchen mit Dip

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Börek mit Spinat und Schafskäse

Hähnchenspieße

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Lachsfrikadellen (Pur Lachsfilet mit Zwiebeln, Dinkelbrösel und Ei abgeschmeckt)

Garnelenspießchen mit Avocado und Limonen-Aioli

25,50 EUR/ Person (Vernissage)

29,50 EUR/ Personen (Imbiss)

33,50 EUR/ Person (Dinner bzw. Lunch)

## Einzelpreise pro Stück

Hommos mit schwarzen Oliven im Glas serviert	2,50 EUR/ Gläschen
Cous-Cous-Gemüsebällchen mit Dip	2,50 EUR/ Stück
Tomaten-Mozzarella-Spießchen	2,50 EUR/ Stück
Börek mit Spinat und Schafskäse	2,50 EUR/ Stück
Pflaumen und Datteln im Speckmantel	1,50 EUR/ Stück
Entenspießchen mit Sesam und Soya mariniert	3,50 EUR/ Stück
Hähnchenspieße in hauseigener Marinade	4,70 EUR/ Stück
Lachsfrikadellen	3,70 EUR/ Stück
Garnelenspießchen mit Avocado und Limonen-Ajioli	4,70 EUR/ Stück
Mini-Wildfrikadellen	3,70 EUR/ Stück

## Warm im Glas serviert:

Labskaus mit Hering und Cornichon	4,50 EUR/ Glas
Senf-Ei auf rahmigem Kartoffelstampf	4,50 EUR/ Glas
Erbsenpürree mit gebratener Chorizo	4,50 EUR/ Glas
Currywurst in Kleinhuis´ Currysauce	3,50 EUR/ Glas
Samtige Kartoffel-Creme-Suppe mit Speck	3,50 EUR/ Glas

## Besonderes – auf Anfrage

Catering-Angebote ab 10 Personen

\* \* \* \* \*

exklusive Weihnachtsfeiern ab 25 bis 150 Personen

\* \* \* \* \*

Grill-Workshops inkl. Steaks, Moderation und sehr viel Spaß

\* \* \* \* \*

Moderierte Weinabende

# Unsere Menüs – klassisch zubereitet

## Menü I

Süßkartoffelcremesuppe / Speck / Croutons (6,50 EUR)

\*\*\*

gefüllter Speißbraten / Rahmwirsing / Röstkartoffeln (19,50 EUR)

\*\*\*

Rote Grütze / Vanillesauce (6,90 EUR)

**32,90 € / Person**

## Menü II

Karotten-Kokos-Schaumsüppchen (7,50 EUR)

\*\*\*

Schweinemedallions im Speckmantel / Speckbohnen / Rosmarin-Kartoffeln (19,50 EUR)

\*\*\*

Mascapone mousse / Früchten der Saison (7,90 EUR)

**34,90€ / Person**

## Menü III

Gratinierter Ziegenkäse / karamellisierten Birnenspalten auf Rucola (13,50 EUR)

\*\*\*

Entenbrust rosa gebraten / Rotweinschalotten / Kartoffelgratin (23,50 EUR)

\*\*\*

Kaiserschmarrn / Zimtpflaumen (8,50 EUR)

**45,50€ / Person**

## Menü IV

Antipasti / Ziegenkäse / Landschinken / Trüffelsalami (12,50 EUR)

\*\*\*

Tomaten-Orangensuppe (6,50 EUR)

\*\*\*

Lammkarree / Kräuterkruste / Bohnenbündchen / Kartoffelgratin (22,50 EUR)

\*\*\*

Crème brûlée (7,50 EUR)

**49,00€ / Person**

## Menü V

Paprika-Creme-Süppchen / gebratene Garnele (9,50 EUR)

\*\*\*

Crème brûlée vom Ziegenkäse (8,50 EUR)

\*\*\*

Hirschkalbmedallions / Morchelrahm / getrüffeltes Kartoffelpüree (25,50 EUR)

\*\*\*

Schokoküchlein / beschwipste Kirschen (7,50 EUR)

**51,00€ / Person**

## Menü VI

lauwarme Entenleber in Jahrgangsport sautiert auf Feldsalat (11,50 EUR)

\*\*\*

Lachsravioli in Safranbutter (12,50 EUR)

\*\*\*

Kalbskarree rosa gebraten / Pilzragout / Pomme Macaire (22,50 EUR)

\*\*\*

Crepe / Orangen-Butter-Sauce / Vanilleeis (9,50 EUR)

**56,00€ / Person**