



Lindhorster Straße 3  
D- 21218 Seevetal (Hittfeld)  
Tel: 04105- 20 23, Fax: 04105- 530 31  
kontakt@linde-hittfeld.de  
www.linde-hittfeld.de

Menü- und Buffetvorschläge

2017



Lieber Gastgeber,

herzlichen Dank für das entgegengebrachte Interesse am Hotel-Restaurant „Zur Linde“.

Wir würden uns freuen, Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung unterstützen zu können.

Unser Ziel ist es hierbei, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen, damit Ihre Veranstaltung zum Erlebnis wird.

In der beiliegenden Mappe haben wir für Sie eine Speisen- und Buffetauswahl getroffen. Gern erstellen wir Ihnen auch Menüs sowie Buffets mit saisonalen und regionalen Angeboten wie:

- \* im Mai / Juni mit Spargel, Erdbeeren, Matjes
- \* im August mit Pilzen
- \* im Oktober und November mit Wild
- \* Holsteiner Grasnäse im November und Dezember.

Bitte teilen Sie uns hierzu Ihre Wünsche mit. Alle Speisen werden jeweils für Ihre Veranstaltung zubereitet und werden als **Menü ab 10 Personen** und als **Buffet ab 30 Personen** angeboten.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin zur Detailabsprache mit Frau Gerlind Sponagel-Becker oder Frau Cilli Hillbrunner unter der Rufnummer 04105- 20 23.

Wir freuen uns auf eine schöne Veranstaltung mit Ihnen und Ihren Gästen.

Ihr Karsten Sponagel-Becker und Team



## Vorspeisen

### Pilzrisotto

mit gebackenem Rucola und Fetakäse

€ 6,90

### Junge Salate

mit gerösteten Pinienkernen,  
Parmesan und Balsamico-  
vinaigrette dazu ofenfrisches Baguette

€ 7,50

### Rucolasalat

mit Seranoschinken, Melone  
und Balsamicochampignons

€ 7,50

### Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse

an Tomatensugo und jungen Salaten

€ 9,20

### Antipasti Teller

feine italienische Vorspeisen mit eingelegtem  
Gemüse, Babymozzarella in Rucola-Schaum  
Parmaschinken-Schiffchen, Kräuteroliven  
und hausgebackenem Ciabatta

€ 9,50

### Hausgemachter Kartoffelrösti

mit Käse und Lauch gratiniert  
dazu Räucherlachs und Dijonsencremefraich

€9,80

### Norddeutsche Rauchfischvariation

mit Krabbensalat, Kartoffel- Lachs- Törtchen  
geräuchertem Aal und Schnittlauchrührei,  
dazu reichen wir Schwarzbrot und Butter

€10,50

### Variation vom Lachs- und Rindercarpaccio

mit jungen Salaten, Pinienkernen und Parmesan  
und Kräutercrostinis

€ 10,50



## Suppen

<b>Hittfelder Hochzeitssuppe</b> mit frischem Gemüse, hausgemachten Klößen und Eierstich	€ 4,00
<b>Vierländer Apfel-Kürbiscremesuppe</b> garniert mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 4,50
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Schnittlauch- Schmand und Bacon	€ 4,40
<b>Petersilienwurzel-Cremesuppe</b> mit gebackenem Selleriestroh	€ 4,60
<b>Klare Tomatensuppe</b> Grießnocken und Parmesangebäck	€ 4,50
<b>Tomatenbasilikum-Cremesuppe</b> mit gebackenem Rucola	€ 4,20
<b>Spargelcremesuppe</b> mit reichlich Einlage und Sahnehäubchen	€ 4,90
<b>Pfifferlingcremesuppe</b> mit Kräutercroutons	€ 5,00
<b>Hummersuppe</b> mit Flußkrebsschwänzen und Sahne-Dillhaube	€ 5,50

## Fleischgerichte

<b>Saftiger Braten von Rind und Schwein</b> Champignonrahmsauce, Gemüse der Saison, Apfelrotkohl, Heidekartoffeln und Kroketten	€ 16,50
<b>Schweinefilet gefüllt</b> mit Kräuterfrischkäse und buntem Pfeffer, auf Austernpilzrahm, Gemüse der Saison, Kartoffel-Lauch-Gratin und Kroketten	€ 18,50
<b>Medaillons von Rind, Schwein und Pute</b> auf Champignonrahmsauce, Gemüse der Saison, Heidekartoffeln und hausgemachten Herzoginnen	€ 21,50
<b>Warmes Roastbeef – rosa- im Ganzen gegrillt</b> mit Sauce Bernaise, Bohnengemüse, Buttermöhren, Kartoffelgratin und Lyoner Kartoffeln	€ 23,00
<b>Filet vom Rind und Schwein im Ganzen gebraten</b> dazu Estragonjus und Sauce choron, marktfrisches Gemüse, Heidekartoffeln und hausgemachte Herzoginnen	€ 27,50



## Fleischgerichte

### Lammkeule im eigenen Sud

an Speckbohnen, Wirsing,  
Heidekartoffeln und hausgemachten Herzoginnen € 19,00

### Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Preiselbeer-Karamelsauce, marktfrischem Gemüse,  
Wirsing in Rahm, Mandelbällchen  
und Steinpilzkartoffelgratin € 20,50

### Rosa gebratener Lammrücken

unter einer Oliven- Kräuter- Kruste und Thymianjus  
Bohnenbündchen, Mittelmeergemüse,  
Rosmarinkartoffeln und Mandelbällchen € 25,00

### Kalbsrücken -medium - im Ganzen gegrillt

mit Sauce Bernaise und Thymiansauce  
Prinzessbohnen, sautierte Pfifferlinge, Kartoffelgratin  
und Heidekartoffeln € 28,00



## Wildgerichte

- Zarter Braten vom Wildschwein „Jäger Art“**  
dazu Pfifferlingssauce, Rosenkohl, Apfelrotkohl,  
Heidekartoffeln und hausgemachten  
Serviettenknödeln € 19,00
- Geschmorte Hirschkalbskeule**  
an Wacholdersauce, Preiselbeersahne,  
gebutterten Schwarzwurzeln, Apfelrotkohl,  
Heidekartoffeln und Krokette € 20,50
- Rosa gebratener Wildschweinrücken**  
mit Steinpilzsauce, Bohnenbündchen,  
glasierten Karotten, Heidekartoffeln  
und Krokette € 23,00
- Rehbraten aus heimischen Wäldern**  
dazu Preiselbeersauce, sautierten Waldpilzen,  
Petersilienwurzeln in Rahm, Rosenkohl,  
Mandelbällchen und Butterspätzle € 25,50



## Fischgerichte

**Gegrilltes Viktoriabarschfilet**  
auf Tomaten- Lauchrahm, mit Sesamreis  
und einem Wildkräutersalat € 15,00

**Roulade vom Steinbeißer**  
mit Mangold auf glasierten Zuckerschoten  
und Karotten, dazu reichen wir Gnocchi € 17,00

**Gegrilltes Superior Lachsfilet**  
mit Limettenbutter, auf fruchtigem Mittelmeergemüse  
und Rosmarinkartoffeln € 17,50

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**  
mit Mandelbutter, jungem Gemüse, Kräuterkartoffeln  
und grünem Salat mit Zitronenrahm € 18,30

**In Butter gebratene Seeteufelmedaillons**  
im Parmaschinkenmantel auf Flußkrebsschaum  
und cremigen Spinatrisotto € 19,50



## Dessert

<b>Hamburger Rote Grütze</b> mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,00
<b>2 Kugeln Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren oder Kirschen dazu Sahne	€ 4,50
<b>Bayrisch Creme</b> auf Himbeermark	€ 4,50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Rosinen und Mandeln dazu reichen wir Vanilleschaum	€ 6,20
<b>Creme Bruleé</b> mit frischen Beerenfrüchten	€ 7,00
<b>Mousse au Chocolat</b> weiße und dunkle Mousse auf einem Fruchtculli mit Obst garniert	€ 7,50



## Buffet „Mediterran“

Große Auswahl an hausgemachter Antipasti  
von Zucchini, Paprika, Pilzen, Auberginen,  
eingelegten Peperoni und Kräuteroliven  
Rucola-Wildkräutersalat mit Kirschtomaten,  
italienischem Bauernkäse, gerösteten Pinienkernen  
und einem Balsamicodressing  
Vitello Tonnato mit einer Thunfischcreme und Kapernäpfeln  
Babymozzarella in Basilikumschaum  
und Romastrauchtomaten  
Luftgetrockneter Parmaschinken auf Melonenschiffchen  
In Tymianöl gebratener Lammrücken  
auf einem Artischocken-Bohnen-Salat  
Pastasalat mit in Knoblauchöl geschwenkten Shrimps  
und Parmesanspänen  
Hausgebeizter Caipirinha Lachs mit einer  
Meerrettich-Limonen-Creme Fraiche

### *Suppe*

Minestrone

### *Hauptgerichte*

Geschmorte Entenbrust auf  
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Involtinis von der Pute gefüllt mit Mozzarella und Basilikum  
auf Tomatensugo und Kräuterspaghettini

Gegrillte Meerbarbenfilets auf Paprika-Zucchini-Ragout  
und einem cremigen Kräuterrisotto

Am Buffet in der Pfanne zubereitete Gnocchi mit Rucola,  
Pesto verde, Strauchtomaten und frisch gehobeltem Parmesan

### *Dessert*

Hausgemachtes Tiramisu,  
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeermark,  
Weißes Kaffeemousse, garniert mit Früchten der Saison  
Italienische Käseauswahl mit hellen Trauben, ofenfrischem Ciabatta und  
Butterpralinen

€ 38,50 pro Person



## Hittfelder Schlemmerbuffet

Große Räucherfischauswahl vom Hamburger Fischmarkt  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce  
Eismeerforelle im Ganzen geräuchert  
Krabbencocktail  
Auswahl an hausgemachter Anti Pasti  
von Zucchini, Paprika, Pilzen, Auberginen,  
eingelegten Peperoni und Kräuteroliven  
Auswahl an knackigen und angemachten Salaten  
dazu reichen wir Balsamico- und Hausdressing  
Babymozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Basilikumschaum  
Holsteiner Katenschinken auf Honigmelonen-Schiffchen  
Roastbeef vom friesischen Ochs mit hausgemachter Remoulade  
Gegrillter Deich-Lammrücken auf Cous Cous -Salat

### *Suppe*

Frischkäsecremesuppe mit hausgemachten Fleischklößchen  
Frühlingslauch und Tomatenchips

### *Hauptgerichte*

Am Buffet tranchiertes Roastbeef  
unter einer Zwiebel-Senf-Kruste mit Sauce Bernaise,  
Gemüse der Saison und Kartoffel-Steinpilz-Gratin

Gegrilltes Lachsfilet auf tomatisiertem Mittelmeergemüse  
und Rosmarinkartoffeln

Mediterrane Pastapfanne mit Mozzarellaperlen  
Roma-Strauchtomaten und Rucolapesto

### *Dessert*

Mousse von dunkler und heller Schokolade  
garniert mit Früchten der Saison  
Luftiges Grießflammerie mit beschwipsten Kirschen  
Käseauswahl mit hellen Trauben, ofenfrisches Baguette  
und Butterpralinen

€ 35,50 pro Person



## Buffet „Zur Linde“

Große Räucherfischauswahl vom Hamburger Fischmarkt  
Räucherlachs mit Sahne Meerrettich  
Hausgebeizter Lachs mit einer Honig-Senf-Sauce  
Tranchen vom Schweinefilet auf einem Balsamico-Linsen-Salat  
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce  
Holsteiner Katenschinken auf Honigmelonen-Schiffchen  
Hausgemachte Fleischbällchen und Minischnitzel  
mit einem cremig-leichten Kartoffelsalat  
Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumschaum  
Auswahl an knackigen und angemachten Salaten  
dazu reichen wir Balsamico- und Hausdressing

### *Suppe*

Fruchtige Strauchtomatensuppe mit Fleischbällchen  
und Pestosahne

### *Hauptgerichte*

Knusprige Schweinekeule frisch aus dem Rohr, am Buffet tranchiert  
mit Weißbiersauce, karamellisierten Schmorgemüse  
und Lyoner Kartoffeln

Hamburger Pannfisch auf Rahmspinat  
mit einer Dijon -Senfsauce und Röstkartoffeln

### *Dessert*

Beerengrütze mit Vanilleschaum  
Eierlikörcreme mit Schokoladensauce  
Käseauswahl mit hellen Trauben

Ofenfrisches Baguette mit Butterpralinen

€ 29,50 pro Person



## Buffet „Landhaus“

Räucherfischauswahl vom Hamburger Fischmarkt  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce  
Holländische Matjesfilet mit Hausfrauensauce und Preiselbeersahne  
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce  
Pikante Spieße von der Pute auf Curry-Reissalat  
Babymozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumschaum  
Hausgemachtes Sauerfleisch und Frankfurter grüner Sauce  
Cremiger Kartoffelsalat mit hausgemachten Frikadellen  
Auswahl an knackigen und angemachten Salate,  
dazu reichen wir unser Hausdressing

### *Suppe*

Kartoffelcremesuppe mit Kräutercroutons  
und Baconchips

### *Hauptgericht*

Schweinebraten gefüllt mit Backobst, Zwiebeln und Majoran  
im eigenen Sud, mit Gemüse der Saison und Heidekartoffeln  
Pastapfanne mit fruchtigen Strauchtomaten  
und Rucolaschaum garniert mit Parmesan

### *Dessert*

Beerengrütze mit Vanilleschaum  
Omas Schokopudding mit Mandelsplittern  
Käseauswahl mit hellen Trauben

Ofenfrisches Baguette und Butterpralinen

€ 27,50 pro Person



## Getränkepauschale

Unsere „all inklusive“ Angebot für ihre Feierlichkeiten

Zur Begrüßung bieten wir Ihnen unseren Sekt Hausmarke (trocken)  
oder einen Prosecco an,  
sowie Orangensaft

Zum gewählten Menü oder Buffet  
servieren wir wahlweise zwei Weine sowie Mineralwasser

Sekt oder Prosecco, Orangen- sowie Apfelsaft, Cola, Fanta, Sprite, Spezi,  
Schorle,  
Alsterwasser, Hefeweizen- Bier, Hittfelder Pils frisch vom Fass,  
Kaffee & Kaffee Hag

An Spirituosen servieren wir glasweise:  
Korn, Kümmel, Roter Genever, Jubi, Malteser, Ouzo, Jägermeister, Ramazotti,  
Grappa, Obstler, Sambucca oder Baileys

Longdrinks :  
Wodka- Lemon, Cola- Whisky, Gin- Tonic, Barcardi- Cola,  
Campari- Orange oder Soda

€ 38,00 pro Person für 6 Stunden  
€ 41,00 pro Person für 8 Stunden  
€ 44,00 pro Person für 10 Stunden  
€ 47,00 pro Person für 12 Stunden



## Allgemeine Hinweise

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service und der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%.

Bei Buchungen eines Buffets oder Menüs sowie einer Getränkepauschale sind sämtliche Kosten für Raummiete, hauseigenes Mobiliar, Servicepersonal, Geschirr, Besteck- und Glaswaren, Tischwäsche, Reinigung und Beratung enthalten.

### Kinderberechnung (bei Buffet und Menüs)

- \* bis einschl. 6 Jahre ohne Berechnung,
- \* ab 7 Jahre werden 50% berechnet,
- \* Kinder ab 12 Jahre werden voll berechnet

**Bei Buchung eines Menüs reichen wir alternativ auch gerne ein Kindermenü!**