

KLEINHUIS

FESTE FEIERN

an der Esplanade



Menü- und Buffetvorschläge 2022



Allgemeine Informationen

Auf den folgenden Seiten haben wir einige unterschiedliche Buffet- und Menüvariationen aufgeführt. Dabei handelt es sich um Vorschläge unsererseits, die wir Ihren Wünschen und der jeweiligen Jahreszeit anpassen können. Bei den genannten Preisen handelt es sich um Bruttopreise, d.h. die Mehrwertsteuer ist bereits enthalten.

Bei sämtlichen Abendveranstaltungen berechnen wir ab 00:00 Uhr für eine Betriebsstunde EUR 150,00. Diese entfallen bei einem Mindestumsatz von 135 Euro pro Person. Die unten genannte Gastronomie – Mindestumsätze beziehen sich auf Veranstaltungen ab 18.00 Uhr. Tagesveranstaltungen kalkulieren wir individuell.

Getränkepauschale:

Bei einer Abendveranstaltung können Sie zwischen zwei Getränkepauschalen wählen.

Für die Getränkepauschale I berechnen wir EUR 65,00 pro Person.

Diese beinhaltet einen Sektempfang, Weißwein und Rotwein, Bier vom Fass, eine Auswahl an Schnäpsen, Wasser, Softdrinks, und Heißgetränke.

Die Getränkepauschale II beinhaltet darüber hinaus einen Champagner Empfang, verschiedene Longdrinks sowie unsere 3 Klassiker an Cocktails.

Hierfür berechnen wir EUR 75,00 pro Person.

Für den ca. 3 bis 4-stündigen Einsatz des Mitarbeiters am Grill inklusive Verbrauchsmaterial berechnen wir EUR 39,00 / Stunde.

Kinder und Jugendliche

Kinder im Alter bis einschließlich 4 Jahren werden nicht berechnet.

Kinder im Alter von 5 bis einschließlich 12 Jahren werden mit 50% berechnet.

Moderierte Weinabende

Sie haben Interesse an Wein?

Gerne gestalten wir einen Abend für Sie zu Ihrem Lieblings-Wein.

Inklusive Moderation, Winzerbuffet und 6-8 Weine

ab EUR 59,50 pro Person

Unsere Veranstaltungsräume auf einen Blick

Gartensaal	bis 120 Personen
Raummiete EUR 1500,00 bei einem Gastronomieumsatz von EUR 5000,00 reduziert auf EUR 750,00	
Jugendstilsaal	bis 70 Personen
Raummiete EUR 650,00 bei einem Gastronomieumsatz von EUR 2500,00 reduziert auf EUR 325,00	
Kleiner Saal	bis 20 Personen
Raummiete EUR 300,00 bei einem Gastronomieumsatz von EUR 1500,00 reduziert auf EUR 150,00	
Basel	bis 60 Personen
Raummiete EUR 500,- bei einem Gastronomieumsatz von EUR 2000,00 entfällt die Raummiete	
Bern	bis 50 Personen
Raummiete EUR 500,- bei einem Gastronomieumsatz von EUR 2000,00 entfällt die Raummiete	
Zürich	bis 20 Personen
Raummiete EUR 300,- bei einem Gastronomieumsatz von EUR 1000,00 entfällt die Raummiete	
Kleinhuis´ Bistro & Weinhandel	bis 40 Personen
Mindest - Gastronomieumsatz von EUR 1500,00	
Kaminzimmer	bis 40 Personen
Mindest - Gastronomieumsatz von EUR 1500,00	
Kleinhuis´ Restaurant gesamt	bis 100 Personen
Mindest - Gastronomieumsatz von EUR 4000,00	



Bankettmenüs

Menü I

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Schmand Dressing, krossen Speckwürfeln
und Croutons

Consommè von Steinpilzen mit Preiselbeer Maultaschen

Dorschfilet auf der Haut gebraten, Champagner-Sauerkraut, Krebsauce
und Röstkartoffeln vom Blauen Schweden

oder

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf weißem Bohnengemüse, Zweigeltsauce

Kartoffelgratin

Weißes Kaffeeparfait an Nougatsauce mit Birnensalat

Menü II

Tartar vom Glückstädter Matjes mit karamellisierten Apfelwürfeln,
Rote Zwiebelmarmelade und Dill-Schmand

Klare Suppe von der Ochsenherz Tomate
mit Kerbel-Grießnocken

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste,
Weißweinschaum und Schmorgurken

oder

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Morcheln gefüllt,
Portweinsauce, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelkrapfen

Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade
an Sanddorparfait

Menü III

Cremesuppe von frischen Gartenkräutern
und hausgebeizten Streifen vom Heidelamm

Lauwarmer Salat vom Kalbsbries und Linsen
mit Himbeerdressing

Filet von der Fjord Forelle mit Majoransauce,
frisches Markgemüse und Drillingen

oder

Medaillons von Duroc Filet mit dunkler Biersauce,
auf Kartoffel-Wirsing Stampf

Frischkäse-Pumpnickel Mousse an einem Salat von der Weichsel Kirsche
mit cremigen Vanilleeis

Für eine Geburtstagstorte oder eine Jubiläumstorte haben wir im Haus
einen eigenen Konditor!

Für Hochzeitstorten haben wir zuverlässige Partner im Umkreis.
Den Kontakt stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bankettbuffets

Hamburger Buffet

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Speckkartoffelsalat

Hamburger Räucherfischplatte mit Senf-Dillsauce und Sahne Meerrettich

Hausgemachte Partyfrikadellen mit Senf

Holsteiner Katenschinken mit Honigmelone

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

Gemischter Brotkorb und Butter

Suppe

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

Hauptgänge

Hamburger Pannfisch mit Rotbarsch und körniger Senfsauce

Gesottener Rindertafelspitz mit frischer Meerrettichsauce

In Rotweisauce geschmorte Poulardenbrust

Röstkartoffeln

Frisches Marktgemüse

Bouillonkartoffeln

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne

„Verschleiertes Deern“

Geröstete Pumpernickel mit fruchtigem Apfelkompott

und Schmandcreme in Omis Weckglas geschichtet

Grießflammerie mit Himbeersauce

Kleinhuis `Buffet

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Schnittlauch Schmand
Roh marinierte Scheiben von Holsteiner Rind mit Deichkäse
Filet vom Glückstädter Mates mit Hausfrauensauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Ziegenfrischkäse auf Linsensalat
Pffifferlingsalat mit Roten Zwiebeln
Sülze von Büsumer Krabben mit Meerrettich Dip
Blattsalat der Saison mit verschiedenen Dressing
Brot und Butter

Suppe

Hummersuppe mit Croutons

Hauptgänge

Gebratene Poulardenbrust mit Waldhonig und Senf glasiert auf weißen Bohnenragout
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Estragonsauce
Gebratenes Fjordlachsfilet mit körniger Senfsauce
Dorschmedaillons in Tomatensauce geschmort
Frisches Marktgemüse, Kräuterkartoffeln und Birnen-Kartoffelgratin

Dessert/Käse

Birnen-Schmandkuchen mit Himbeersauce
Pumpnickel Parfait mit Sauerkirschen
Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Traubenragout

Nordisches Buffet

Vorspeisen

Pochiertes Fjordforellenfilet auf Bickbeer-Meerrettich Dip

Gemischte Räucherfischplatte mit Honig-Senf-Dill Sauce

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Tatarensauce

Tranchen von der hausgeräucherten Oldenburger Entenbrust mit Preiselbeer Dip

Gratinierter Ziegenkäse mit Waldhonig

Rohkost und Blattsalate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings

Gemischter Brotkorb und Butter

Suppe

Cremige Rote Beete Suppe mit Äpfeln und Meerrettich

Hauptgänge

Zartes Fjordlachsfilet auf Kartoffel-Pilzragout

Medaillons vom Duroc Schweinefilet mit Biersauce

Kräuter-Deichlammkeule in kräftiger Rotweinsauce

Ofenkartoffeln

Kräuter-Kartoffelplätzchen

Speckbohnen

Frisches Marktgemüse

Dessert

Weißes Kaffee Mousse mit Himbeersauce

Blankeneser Rumpudding mit Rumfrüchten

Tarte von Äpfeln aus dem alten Land mit Vanilleschaum

Auswahl von Rohmilchkäsen mit pikanter Kirschmarmelade

Grillbuffet Exklusiv

Ab 30 Personen, nur möglich im Gartensaal und Jugendstilsaal

gemischte Antipasti

wahlweise Hamburger Mayonnaise-Kartoffelsalat oder Speckkartoffelsalat

Blattsalate aus den Vierlanden mit dreierlei Dressings

Verschiedene angemachte Salate

Mit Tannenhonig gratinierter Ziegenkäse

Hähnchenspieße

Spareribs

Schweinekotelett

Wildwürste

Fjordlachs im Buchenholz

Riesengarnelen mit Petersilienknoblauch-Öl

Onglet mit Fleur de Sel und Tasmanischem Pfeffer

Rip-Eye-Steak mit Texas-Rub

Involtini vom Kalb mit halbgetrockneten Tomaten, Brunnenkresse und Parmesan

Portobellopilze gefüllt mit Kartoffel, Frühlauch und Bergkäse,

gegrillter Halloumi-Käse in Orangen-Chilimarinade

Grilltomaten, Gemüsespieße, Meersalzkartoffeln, Brotkorb mit Land- und
Kräuterbutter

„Kleinhuis Tomatenketchup“, BBQ-Dip, Tomaten-Chilibutter, Limetten-Chilioli,
Ananas-Chutney, Senf-Blütenhonigdip, Avocadocrème, Erdnusssoße

saisonale und klassische Desserts im Glas,
gegrillte Banane mit Schokoladen- und Karamellsoße