



Menü-Vorschläge für Ihre Feier ab 15 Personen

Bei kleineren Veranstaltungen machen wir Ihnen gerne gesonderte Vorschläge.

Sie sind Vegetarier – kein Problem

Sprechen Sie uns an – wir sind jederzeit für Sie da

Menüs mit Fisch-Komponenten

Menü 1: fruchtiges Curry-Süppchen mit Schinken-Chip
* * *

gebratenes Seeteufel-Filet
Limettensauce, Tomaten-Zucchini-Gemüse,
Salzkartoffeln
* * *

Mousse au Chocolate € 28,90

Menü 2: Kraftbrühe vom Eiderstedter Rind mit Gemüsejullienne, Baguette
* * *

Fangfrisches Filet vom Dorsch
auf Ingwer-Blattspinat, Senfsauce, Salzkartoffeln
* * *

Amaretto-Creme im Glas serviert und saisonalem Früchte-Mousse € 28,90

Menü 3: Lammspieß mit Koblauch-Dip, Salatbeilage, Baguette
* * *

Thunfisch - medium gebraten -
auf fruchtigen geschmolzenen Strauch-Tomaten,
Sellerie-Pürree
* * *

Creme Brûlée € 34,80

schleswig-holsteiner*
*GASTLICHKEIT

Inh. Rainer Lippky-Dorfstr.7-25881 Westerhever- Tel: 04865-90 143
Preisänderungen vorbehalten

Restaurant Lamm & Mee(h)r im Gasthof Kirchspielkrug Westerhever



Menü-Vorschläge für Ihre Feier ab 15 Personen

Bei kleineren Veranstaltungen machen wir Ihnen gerne Vorschläge.

Sie sind Vegetarierer – kein Problem

Sprechen Sie uns an – wir sind jederzeit für Sie da :)

Menüs mit Fleisch-Komponenten

Menü 1: Selbstgemachte Krabbensuppe, Baguette

* * *

Saftig gebratenes Eiderstedter - Kalbsteak
mit Zucchini-Karotten-Gemüse, Nudelnest, Tomaten-Basilikum-Soße

* * *

Eiderstedter Dessert-Duo

(Rote Beerengrütze, warmes Eiderstedter Fujtes – Gebäck)

€ 41,80

Menü 2: Im Kartoffelmantel gebackene Garnelen
auf einem knackigem Salatbukett mit einer Himbeervainigrette

* * *

saftig gebratene Schweinefilet-Medallions im Speckmantel
auf buntem Pfannen-Gemüse, Sauce Bernaise, Dauphin-Kartoffeln

* * *

Tiramisu

€ 29,60

Menü 3: Fruchtiges Tomatensüppchen mit Gin-Sahne

* * *

Im ganzen medium gebratenes Rinderfilet - vom Eiderstedter Rind -
dazu Sauce Robert, knackige Gemüsevarriation und hausgemachte Macaire-Kartoffeln

* * *

Crumble mit Früchten der Saison

€ 54,80

Inh. Rainer Lippky-Dorfstr.7-25881 Westerhever- Tel: 04865-90 143
Preisänderungen vorbehalten



Buffet:

.....mal anders- stellen Sie sich Ihr Buffet (ab 15 Personen)
aus den unten aufgeführten Komponenten selbst zusammen.
Selbstverständlich machen wir Ihnen auch gerne einen individuellen Buffet-Vorschlag.

2 x Vorspeise - 1 x Suppe incl. Brot - 2x Hauptgang mit je 2 Soßen und 2 Sättigungsbeilagen
2 x Gemüse - 1 x Vegetarisch - 2 x Dessert **pro Person : € 29,80**
Extra- Käsevariation **pro Person : € 9,50**

Komponenten:

- Vorspeisen:**
- bunter, frischer Salat mit Himbeervainigrette und Hausdressing
 - kalte Fischvariationen (hausgebeizter Lachs, ger. Forelle, Nordseekrabben)
 - Lammspieß mit Knoblauch-Dip
 - Fingerfoods (1xVegetarisch, 1x Fisch, 1x Fleisch)
- Suppen:**
- fruchtiges Tomatensüppchen, Karotten-Orangensüppchen, Knoblauch-Kräutersuppe
 - kalte Tomaten-Wassermelonensuppe, kalte Gurkensuppe, Gazpacho
- Hauptgänge:**
- saftig gebratene Schweinefilet-Medallions im Speckmantel
 - saftig gebratene Hähnchenbrüstchen
 - Schweinegeschnetzeltes
 - Tafelspitz mit Meerrettichsoße
 - Trio vom Steaks (Rind, Schwein, Geflügel oder Lamm)
 - Gebratenes Lachs-, Dorsch- oder Wolfsbarschfilet
 - Triologie von fangfrischen Fischfilets (Rotbarsch-, Lachs - und Schollenfilet)
- Saucen:**
- Champignons in Rahm,- Pfeffersauce, - Bernaise, - Tomatensauce, - Rote Bete Sauce,
 - Sauce Choron, - Senfsauce
- Gemüse:**
- Speckbohnen, - Ratatouille, - Pfannengemüse, - Spinat
- Sättigungsbeilagen:**
- Kartoffel-Gratin, - Pasta, - Reis, - Krokette, - Bratkartoffeln, - Kartoffelecken, hausgeb. Brot
- Vegetarisch:**
- Gemüse-Kartoffel-Gratin, - Risotto (Saisonal), - Bandnudeln mit Pfannengemüse, geb. Schafskäse
- Dessert:**
- Eiderstedter rote Beerengrütze mit Vanillesoße, - Frischer Obstsalat,
 - Mousse versch. Geschmacksrichtungen, Tiramisu, Schokopudding im Glas serviert,