

Hochzeit
feiern



SCHLOSSKÜCHE

Immer eine gute Zeit



Immer eine gute Zeit

Hochzeit im Eutiner Schloss

Im Rittersaal

- inkl. Tanz-Fußboden, Tische mit Tischdecken Polsterstühle & weißen Hussen, Endreinigung & Versicherung
- Empfang mit Prosecco, Orangensaft/Mineralwasser/Fruchtschorle im Innenhof, auf der Südterrasse oder im 1. Obergeschoss
- Festliches Hochzeitsbüffet
- Getränkepauschale ab 18.00 Uhr mit einer Auswahl korrespondierender Weine sowie Eutiner Bier, Softdrinks und Kaffee

Ab 2.00 Uhr berechnen wir pro Service-Mitarbeiter 25,00 € je Stunde.

ab mind. 60 Personen € 139,00 pro Person

ab 80 - 100 Personen € 129,00 pro Person

Kleine Highlights für Ihre perfekte Hochzeit

Fingerfood nach Wahl des Küchenchefs	9,50 € p. P.
Currywurst mit Baguette	5,00 € p. P.
Käseauswahl mit Feigensenf & Baguette	6,50 € p. P.
Kuchenempfang inkl. Kaffee / Tee	8,50 € p. P.
Digestifpauschale mit 3 Varianten zur Wahl	ab 11,50 € p. P.
Longdrinkpauschale mit 3 Varianten zur Wahl	ab 14,00 € p. P.
Longdrink- & Digestifpauschale	ab 19,00 € p. P.
Blumenschmuck für die Tische pro Tisch	ab 15 €



Immer eine gute Zeit

BÜFFET-VORSCHLÄGE

Dies sind unsere Büffetvorschläge. Für alle weiteren Wünsche und Anregungen steht Ihnen unser Küchenchef Herr Hedegger zur Verfügung!

Büffet 1

Suppe (*am Tisch serviert*)

Tafelspitzbrühe v. d. Holsteiner Färsen mit feiner Einlage (Hochzeitssuppe)

Vorspeisen

Holsteiner Landschinken mit Melone | Roastbeef rosa gebraten mit Sc.
Remoulade | Geräuchertes Forellenfilet aus Heimischen Gewässern mit
Preiselbeer-Sahne | Matjesfilet auf Pumpernickel mit Hausfrauensoße

Salate

Karotten-Apfel-Salat in Orangen-Dressing | Staudensellerie-Trauben-Salat
Balsamico-Linsen-Salat mit Gemüse | Pellkartoffelsalat mit Radieschen,
Äpfeln und Rauke | Verschiedene Blattsalate aus dem Herzogsgarten mit
zweierlei Dressings

Hauptgänge

Schweine-Medaillons in Grüner-Pfeffer-Rahmsoße
Saltimbocca von der Maispoulardenbrust mit gefüllten Kartoffelgnocchi
Fischfilets im Kartoffel-Mantel
Auswahl von frischem Marktgemüse | Kartoffel-Lauchgratin | Ratatouille

Brot

Brotspezialitäten im Korb mit verschiedenen Aufstrichen

Käse

Kleine Auswahl von Bio Käse aus der Bio Hof Käserei Berg in Dannau mit
Trauben (Käsestraße Schleswig Holstein)

Desserts

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße und Schlagsahne
Mousse au Chocolat mit Birnenkompott im Gläschen | Creme Caramel und
Frischer Obstsalat



Immer eine gute Zeit

Büffet 2

Mediterranes Büffet

Servierte Exotische Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratenen Scampi

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit dreierlei Dressings

Toskanischer Hirtensalat mit Fetakäse

Roter Linsensalat mit Balsamico und Gemüse

Fenchel-Orangen-Salat mit rosa Pfefferbeeren

Antipasti :Variation von verschiedenen Gemüsen

Pflaumen im Speckmantel, Vitello tonnato

Räucherlachs im Spinat-Crêpe-Mantel

Türmchen von Tomate und Mozzarella mit Rucola-Pesto

Holsteiner Landschinken und italienische Salami mit Melone

Thunfisch-Tramezzini

Diverse im Ofen gebackene Parmesan-Chips

Baguette-Variation mit Tomatenbutter und Salzbuter

Hauptgerichte

Plöner Seebarschfilet in Sherrybutter

Rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färs

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken

Ratatouille, Salzkartoffeln, Winterliche Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta,

Frischer Obstsalat



Immer eine gute Zeit