

Buffets Rustikal bis Fein

Diese Buffets können ab 20 Personen bestellt werden.

Buffet Feinschmecker Art

Zarter Burgunderbraten überzogen mit Champignons, mit Käse überbackene Steaks, Kartoffelgratin, Gemüse, Sauce Hollandaise, Krabben auf Kräuterrührei, Räucherlachs, Honigsenfsoße, Mozzarella auf Tomatenfilets mit Balsamicodressing, Eierplatte, bunte Käseplatte mit viel Obst, Roastbeef „rosa“ gebraten mit Remouladensoße, geräucherte Putenbrust mit Preiselbeeren, Schinken auf Melonenschiffchen, frische Salate mit Dressing, Brot und Butter, Schokoladencreme, Obstsalat von hiesigen und exotischen Früchten mit Vanillesoße, verschiedene Götterspeisen **pro Person 25,00 €**

Buffet Italien

Italienischer Schweinerücken mit Tomaten-Thymian-Soße, Tagliatelle mit feinen Putenstreifen, Lachs-Spinat-Lasagne, Saltimbocca Milanese, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, verschiedene marinierte Gemüse, Zucchini mit Frischkäse gefüllt, Mozzarella auf Tomatenfilets mit Balsamico-dressing, marinierte Austernpilze mit Coppaschinken, Fetakäse mit Pesto, italienischer Bohnensalat, Ruccola mit Parmesan und Dressing, Ciabatta-Brot und Butter, Tiramisu und Panna Cotta **pro Person 27,50 €**

Buffet Royal

Kleine Rindersteaks mit BBQ Soße und Kräuterbutter, gebratenes Zanderfilet mit Pommery-Senfsoße, Medaillons vom Schweinefilet in Calvados-Apfel-Soße, Scampispieße mit Aioli, Mandelbrokkoli, Kartoffelgratin, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Stremellachs mit Schmand, Buttermakrele mit Apfel-Meerrettichsoße, Pastete mit Cumberlandsoße, Parmaschinken auf Honigmelone, Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben, exclusive Brotauswahl und Butter, Bayrisch Creme Variationen mit Fruchtsoße und Obsalat **pro Person 29,50 €**

Vorspeisen

Diese Gerichte können ab 10 Personen bestellt werden und werden mit frischem Baguettebrot geliefert.

Tomatenfilets mit Mozzarella und Balsamicodressing	4,50 €
Katenschinken auf Honigmelone	4,50 €
Büsumer Krabbensalat	5,50 €
Italienischer Vorspeisenteller (versch. marinierte Gemüse und Parmaschinken)	5,50 €
Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi	7,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Joghurt-Dill-Soße auf Ruccola	6,50 €
Feldsalat mit rosa gebratener Entenbrust	7,50 €
Coppaschinken mit marinierten Austernpilzen	7,50 €
Fischteller „Neptun“ (Räucherlachs, Rauchforelle und Büsumer Krabben mit Honig-Senf-Soße)	6,50 €

Suppen und Eintöpfe

Pro Person liefern wir 1/2 Liter mit Baguettebrot ab 10 Personen.

Deftige Gulaschsuppe mit bunter Einlage und viel Fleisch vom Rind	6,00 €
Kräftiger Erbseneintopf mit Würstchen	5,50 €
Bunter Gemüseeintopf	5,50 €
Chili con carne	7,50 €
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Räucherlachs	7,50 €
Tomatensuppe mit hausgemachten Fleischklößchen	6,00 €

Warme Gerichte

Diese Gerichte können ab 10 Personen bestellt werden.

Rahmgeschnetztes

von der Putenbrust mit Butterspätzle, Möhrchen und buntem Salat mit Dressing **12,50 €**

Saftiger Rinder- und Schweinebraten

mit Bratensoße, Apfelrotkohl, Gemüse nach Wahl und Salzkartoffeln **14,50 €**

Medaillons vom Schweinefilet

mit Champignons, Sauce Bernaise, Pfeffersoße, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln, glasierten Erbsen und Fingermöhrchen sowie Brokkoli mit gerösteten Buttermandeln **16,50 €**

Burgunder- und Kräuterbraten

mit Bratensoße, Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln, bunte Salate mit Dressing, Zaziki und Baguettebrot **14,50 €**

Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“

mit Bratensoße, Apfelrotkohl, Speckböhnchen und Salzkartoffeln **16,50 €**

Rindergulasch

mit Nudeln oder Salzkartoffeln, Apfelrotkohl und Gewürzgurken **13,50 €**

Weitere Saisongerichte wie zum Beispiel Spargel, Wild, Ente und Grünkohl auf Anfrage.

Desserts

Schokoladenpudding mit Vanillesoße	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,00 €
Mousse au Chocolate fein garniert	4,50 €
Zitronencreme mit Schlagsahne	4,50 €
Exotischer Obstsalat mit Vanillesoße	5,00 €
Grießflammerie mit Rum-Kirschen	4,50 €
Tiramisu	4,50 €

Unser Catering-Angebot

für Sie!



Turmschänke
Seedorf
PARTY-SERVICE

Gasthof Turmschänke Seedorf · Lutz Frank
Am Burggraben 1 · 23823 Seedorf
Telefon 0 45 55 / 4 78 · Fax 0 45 55 / 13 95
www.turmschaenke-seedorf.de



Tel.: 04555-478 • Fax: 04555-1395 • Mobil: 0172-4073419
E-Mail: info@turmschaenke-seedorf.de



Willkommen bei der Turmschänke!

Schön, dass Sie sich für unser Angebot interessieren. Treu unserem Motto „Schleswig-Holstein isst Lecker“, haben wir wieder eine Vielzahl an neuen Ideen in diesem Angebot zusammengefasst.

Wir sind mit unserer kreativen und doch bodenständigen Küche am „Puls der Zeit“ und haben viele neue Akzente gesetzt. Die Turmschänke kommt mit einer frischen Brise von Nord- & Ostsee bis hin zum Mittelmeer, ob aus der guten heimischen Küche oder herrlich exotisch von Asien bis hin zur sonnigen Vielfalt Italiens.

Dem Guten Geschmack sind keine Grenzen gesetzt. Ob Buffets, Fingerfood & Canapés, Brötchen, Menüs, Grillfeste, Empfänge, Seminarverpflegung, Hochzeitsfeiern, Abi-Bälle, Geburtstage – wir bieten Ihnen alles, was Sie von einem modernen Catering erwarten.

Alle angebotenen Speisen werden von uns selbstverständlich hausgemacht, wobei wir großen Wert darauf legen, so viele regionale Produkte wie möglich in unsere Produktion aufzunehmen. Dies ermöglicht uns qualitativ hochwertige Speisen anzubieten.

Bei den folgenden Ausführungen handelt es sich um Vorschläge, gerne beraten wir Sie auch ganz individuell und persönlich bei uns oder am Veranstaltungsort, denn Ihre Vorstellungen und unsere langjährigen Erfahrungen, werden uns gemeinsam zu Ihrem großartigen Ereignis führen.

Wir sind Ihr Cateringpartner, der die komplette Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung übernehmen kann. Wir empfehlen Ihnen die richtigen Veranstaltungsorte, stellen Ihnen das nötige Equipment und das professionelle Personal. Wir vermitteln Ihnen musikalische Begleitung und sorgen natürlich für den richtigen kulinarischen Rahmen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Planung und Vorbereitung Ihrer Feier und sind gerne Ihr Catering-Partner.

**Mit kulinarischen & gastfreundlichen Grüßen
Ihr Lutz Frank und das Team der Turmschänke**

Fingerfood

Unsere Arrangements können Sie ab 15 Personen buchen, dazu reichen wir Baguettebrot und Butter.

Arrangement I.

Warm:
Datteln und Pflaumen im Speckmantel, Chicken Wings in Honig Marinade

Kalt:
Matjestatar im Gläschen, Melonenschiffchen mit Katenschinken, Tomaten-Mozzarella-Spießchen, Roastbeefröllchen, Rauchforellenmousse im Gläschen, Brot **pro Person 13,50 €**

Arrangement II.

Warm:
Geflügelspieß mit Ananas und Currydip, Schweinefilet im Speckmantel

Kalt:
Kalbsrücken mit Thunfischdip, Garnelenspießchen, Frischkäsecreme auf Cracker, Fleischbällchen mit Sesam und Koriander, Creperoulade mit feinem Räucherlachs, Brot **pro Person 16,50 €**

Arrangement III.

Warm:
Kleine Saltimbocca, Scampi-Spieße

Kalt:
Käse-Trauben-Spieße, kleine Blätterteigpasteten gefüllt mit Lebermousse, marinierte Gemüse im Gläschen, Lachstatar im Gläschen, Auberginenröllchen mit Frischkäse, Brot **pro Person 19,50 €**

Canapés fein belegt

Die folgenden Arrangements können ab 10 Personen bestellt werden. Wir servieren 6 Canapés pro Person.

Arrangement I.

Katenschinken mit Melone, Bauernkasseler, Holsteiner Mettwurst, Eiersalat, Butterkäse, Tomate mit Mozzarella **pro Person 10,00 €**

Arrangement II.

Graved Lachs mit Senfsoße, Tomate mit Schafskäse, geräucherte Putenbrust, Thunfischsalat mit Oliven, Scampi mit Aioli, Sherrymatjes, Schweinerücken mit Thunfischmayonnaise **pro Person 15,00 €**

Arrangement III.

Roastbeef „rosa gebraten“, Coppaschinken mit Honigmelone, gebratenes Schweinefilet, Edelschimmelkäse mit Feigensenf, Büsumer Krabbensalat, Lachstatar mit Dillspitzen, Graved Lachs **pro Person 17,50 €**

Frische, knusprige Brötchen

Halbe belegte Ciabatta-, Kaiser- und Mehrkornbrötchen. Wir empfehlen pro Person 4 halbe Brötchen und liefern ab 10 Personen (mindestens 5 Stück pro Sorte).

Holsteiner Mettwurst, Fleischsalat, Butterkäse, Eiersalat, Kräuterquark **pro Stück 1,50 €**

Katenschinken mit Honigmelone, geräucherte Putenbrust, französischer Rohmilchkäse, Pfeffermakrelenfilet, Sherrymatjes **pro Stück 2,00 €**

Rostbeef „rosa gebraten“, Tomatenfilets mit Mozzarella, Büsumer Krabbensalat, Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße **pro Stück 2,50 €**

Rund um die Seedorfer Bratkartoffel

Diese Gerichte können ab 10 Personen bestellt werden.

Unser beliebtes Sauerfleisch

vom Schweinenacken, mit Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln und bunten Salaten der Saison mit Dressing **pro Person 11,50 €**

Matjes aus Marne

milde Matjes- und Sherrymatjesfilets mit Sahnesoße, knusprigen Bratkartoffeln und bunten Salaten der Saison mit Dressing **pro Person 12,50 €**

Roastbeef „kalt“

„rosa gebraten“ mit Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln und bunten Salaten der Saison mit Dressing **pro Person 17,50 €**

Holsteiner Spezialitäten

Hausgemachtes Sauerfleisch, Roastbeef „rosa“ mit Remouladensoße, Matjes aus Marne mit Sahnesoße, knusprigen Bratkartoffeln und bunten Salaten mit Dressing **pro Person 15,00 €**

Unser bekanntes Bratkartoffelbuffet

Dieses Buffet kann ab 20 Personen bestellt werden. Deftige Bratkartoffeln aus der großen Schwenkpfanne in Speckfett gebraten, Kräuter oder Burgunderbraten „heiß“ aufgeschnitten, unser bekanntes Seedorfer Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remouladensoße, geräucherte Putenbrust mit Preiselbeeren, verschiedene Matjesfilets mit Curry- und Sahnesoße, eingelegte Bratheringe, Roastbeef „rosa gebraten“, verschiedene bunte Salate mit Dressing, Rote Grütze mit Vanillesoße **pro Person 19,50 €**

