

restaurantHAUCK

Cornelia & Thorsten Hauck
Stormarnstr. 14
23619 Hamberge
www.restauranthauck.de
Tel.: 0451-8997110

Bankett-Vorschläge und Menüs 2015/2016

Stilvoll und festlich feiern.

Wir sind seit 20 Jahren die Profis für Hochzeiten und Feiern

Legen Sie die Geschehnisse Ihres einzigartigen Tages in unsere erfahrenen Hände. Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie bei Ihrer Planung. Dabei sind Individualität und Flexibilität für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Aufgabe ist es, Ihre Träume zu erfüllen.

Cornelia & Thorsten Hauck

Das etwas andere Menü & Büffet

Wir servieren Vorspeise und Suppe am Tisch. Den Hauptgang bauen wir als Büffet auf. Etwas später wird das Dessertbüffet aufgebaut oder wir servieren ein Dessert nach Ihrem Wunsch.

Menü-Büffet 1

Brot, Butter und Dip

*

Riesengarnele auf Mangospalten und einer Chili-Vanillebutter

*

Möhren-Ingwersuppe

*

als Büffet aufgebaut:

Rinderrücken mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

Schweinefilet mit Calvadossauce und gebräunte Kartoffeln

Lachsfilet im eigenen Sud gegart mit Kartoffel-Meerrettichpüree

Dessertvariation in kleinen Gläsern und Schälchen portionsweise angerichtet

Käseauswahl mit Brot und Butter

€ 48,00 p.P.

Menü-Büffet 2

Brot, Butter und Dip

*

Antipasti-Teller

*

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

*

als Büffet aufgebaut:

Krustenbraten mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

Kalbstaufelspitz mit Kräutersauce, Kohlrabi-Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Dessertvariation in kleinen Gläsern und Schälchen portionsweise angerichtet

€ 36,00 p.P.

JUST MARRIED

Hochzeitsträume im Restaurant Hauck
Unsere Angebote für Ihren „Schönsten Tag“

Großes Hochzeitspackage

Große Getränkepauschale (8 Stunden lang)

Fingerfood zum Empfang

Menü/Büffet 1

Currywurst mit Baguette um Mitternacht

€ 99,00 p.P.

Kleines Hochzeitspackage

kleine Getränkepauschale (8 Stunden lang)

Menü/Büffet 2

Mitternachts-Gulaschsuppe

€ 77,00 p.P.

forever
and
always
❤️

Unsere Büffets

Büffet A

- Minestrone
- Schweinefilet mit Calvadosauce, glaciertem Apfel, bunte Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
- Maispoularde mit Estragon-Sauce und Gnocchi
- Kalter Teil Standard

€ 37,50 p.P.

Büffet B

- Zuckerschotensuppe
- Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit einer Morchelrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin
- Entenbrust, rosa gebraten mit Orangensauce und Macairekartoffeln
- Kalter Teil Standard

€ 42,50 p.P.

Büffet C

- Klare Tomatensuppe mit Topfenocken und getrockneten Tomaten
- Rinderfilet und Kalbsfilet rosa gebraten mit einer Schalottenjus, Kartoffelgratin und Gemüse
- Seeteufelmedaillon mit einem Garnelen-Jakobsmuschelragout, Krustentierschaum und gebräunten Kartoffeln
- Kalter Teil Standard

€ 60,00 p.P.

Standard kalter Teil für Büffets A, B, C

Tomate mit Mozzarella
Linsensalat mit Chorizo
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Honigdillsenfauce
Roastbeef mit Remouladensauce
Champignons im Balsamico
Zucchini in würziger Vinaigrette
Bohnen-Artischockensalat mit Thunfisch
Salat mit Gurke, Tomate und Schafskäse
Käseauswahl mit Feigensenf
Brot und Butter

+ 3erlei Dessert
Auswahl nebenstehend

Dessert

Bitte wählen Sie zum Büffet 3erlei Varianten aus

Jedes weitere Dessert € 2,00

Creme Brulee
Tiramisu
Maracujamousse
Mangomousse mit Mango-Minzsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Vanilleeis
Milchreis mit Früchten
Moccamousse mit Orange
Pannacotta mit Beerenfrüchten
Mousse au Chocolate von dunkler Schokolade
Himbeermousse mit Joghurt-Limettensauce
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren
Tonkabohnenmousse mit Mangopüree
Mascarponecreme mit Früchten
Ricotta-Limettenmousse mit Himbeeren
Nougatmousse mit Grand-Marnier-Orangen

Bratkartoffel-Büffet

- Krosser Honigschinken mit Bratkartoffeln und Gemüse
- Schnitzel „Wiener-Art“
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Kraut mit Kümmel und Speck
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Matjes mit Hausfrauensauce
- Hausgemachtes Sauerfleisch
- Tomatensalat mit Zwiebeln
- Gurkensalat mit Dill
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 26,00 p.P.

zubuchbar

- Kleine Huftsteaks € 3,00 p.P.
- Kartoffelsuppe mit Rauchwurstscheiben € 2,00 p.P.
- Kabeljaufilet mit Senfsauce € 3,00 p.P.

Büffet „Frühling/Sommer“ (Saison von März bis Juni)

Spargelcremesuppe

Kalbsrücken mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und jungen Rosmarinkartoffeln

Lammhüfte rosa gebraten mit einer Thymian-Schafskäsesauce und Ratatouillegemüse

Lachsfilet und Scampi in Kräutern gebraten

- Paprika mit Rosmarin-Thymian-Knoblauch-Marinade
- Champignons mit Kräutern und Balsamiko
- Zucchini in würziger Vinaigrette
- Auberginen Carponata
- Karotten-Ingwermousse mit grünem Spargel
- Mit Orange und Cognac gebeizter Lachs
- Sommersalat mit Strauchtomaten, Gurke, Staudensellerie und Balsamico-Kräuter dressing
- Salat von grünem und weißen Spargel mit Parmaschinken
- Vitello Tonato, dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern
- Käseauswahl, Brot und Butter

Erdbeeren oder Obstsalat mit Vanilleeis, Creme Brulee, Erdbeertiramisu

€ 45,00 p.P.

Büffet „Herbst/Winter“

Entenpreiselbeeressenz mit seinen Ravioli

Hirschfilet im Ganzen gebraten mit einer Wacholdersauce, Rosenkohl und Macairekartoffeln

Entenbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel

- Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honigdillsenfauce
- Geräucherte Entenbrustscheiben auf Möhren-Ingwersalat
- Wildschinken mit eingelegtem Kürbis
- Hirschcarpaccio mit Quitten
- Gemüse-Ricottacrepes
- Marinierte Mozzarellaperlen mit Kirschtomaten und Rucola
- Rostbeef kalt mit Remouladensauce
- Ziegenfrischkäse im Apfel mit Honig und Nüssen
- Käseauswahl, Brot und Butter

Kleine Bratäpfel mit Vanilleeis, Creme Brulee, Nougatmousse

€ 45,00 p.P.

mit frisch geschobenen Gänsebraten, anstatt Ente

€ 49,00 p.P.

Gern können Sie Ihr Büffet auch erweitern - hier ein paar Ideen:*(Nur in Verbindung mit einem unserer Büffets buchbar)*

- Garnelen mit einem Kartoffel-Pestosalat € 2,00
- Garnelen mit in Kräutern gebraten mit Aioli € 2,00
- Vitello Tonato, dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern € 2,00
- Gemüsesticks mit Kräuterdip € 1,50
- Geräucherter Aal mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich € 4,00
- Parmaschinken mit Melone € 2,00
- Carpaccio vom Rinderfilet € 2,80
- Holsteiner Apfel mit leichtem Ziegenfrischkäse mit Pesto, Honig und Nüssen gratiniert € 2,50
- Rucola-Ricottacrepes € 1,50
- Crêpes mit Räucherlachs € 2,00
- Burrata (Büffelmozzarella) mit Rucola und Tomatenmarmelade € 2,50
- Geräucherte Entenbrust mit Möhren-Ingwersalat € 2,00
- Hirschrücken rosa mit Cumberlandsauce und Apfel-Selleriesalat (Saison) € 3,00
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Himbeervinaigrette (Saison) € 3,00
- Wildschinken mit eingelegtem Kürbis (Saison) € 3,00
- Pesto-Raviolisalat mit Kirschtomaten € 1,50
- Matjes mit Gurken, Radieschen, Lauchdip € 1,80
- Hummersalat € 5,00
- Gänseleberterriner mit Gewürztraminergerlee € 5,00
- Crostini mit Champignons € 1,50
- Büsumer Krabben mit Dill, Limette und Gurke € 3,50
- Hühnchensalat mit Rucola, Gurke und Sauerrahmpesto € 2,00
- Albondigas, pikante Hackfleischbällchen € 1,50
- Bresaola mit Parmesan € 3,50

Mitternachts-Snacks**Der Klassiker**

Currywurst geschnitten mit pikanter Curry-Apfel-Koriandersauce
€ 4,00 p.P.

Käse-Büffet

Rohmilchkäseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Walnüsse, Butter, Walnussbrot und Baguette
€ 7,50 p.P.

Suppe

Gulaschsuppe mit Baguette
€ 4,00 p.P.

„Kleines Mitternachts-Büffet“

Käsespieße

Chili Con Carne mit Baguettebrot

Kleine Hackfleischbällchen

Hähnchenschenke

€ 10,00 p.P.

**Zu unseren Menüs servieren wir immer Brot, Butter und eine Amuse Geule.
Das Amuse Geule servieren wir ab 40 Personen als Fingerfood zum Sektempfang.**

Im Hauptgang ist der Nachservice bei Fleisch und Beilagen selbstverständlich.

Menü 1

Geflügelconsommé mit Geflügel-Basilikumnocken
*
Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten mit Bohnen
im Speckmantel, Kartoffelgratin und
Rosmarinkartoffeln
*

Nougat trifft Orange, Mousse, Eis und Schaum
€ 42,50 p.P.

Menü 2

Lachstranche warm geräuchert mit einer Dillcreme
*
Möhren-Orangensuppe
*

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Wurzel-
Lauchgemüse und Kartoffel-Apfelstampf
*

Crème Brulée mit Mangoeis
3-Gänge-Menü ohne Lachs € 33,00 p.P.
4-Gänge-Menü € 42,00 p.P.

Menü 3

Scheiben vom hausgebeizten Lachs mit einer
Honigdillsenfauce
*

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Fleischklößchen
*

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Rotweinzapfen-
pfeffersauce, Kohlrabi-Wurzelgemüse,
Macairekartoffeln und Kartoffelpüree
*

Mousse au Chocolate von der Valrhona-Schokolade
mit Früchten

3-Gänge-Menü ohne Lachs € 34,00
4-Gänge-Menü € 43,00

Menü 4

Kräuterschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel
*

Risotto von grünem Spargel
*

Entenbrust, rosa gebraten mit einer Orangensauce,
Zuckerschoten und Kartoffel-Blumenkohlstampf mit
gerösteten Mandeln
*

Maracujamousse mit Schokoladeneis
3-Gänge-Menü ohne Risotto € 44,00
4-Gänge-Menü € 50,00

Menü 5

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
*

Schweinfilet mit einer Calvadossauce,
Buttergemüse, Kartoffelkrokette und Salzkartoffeln
*

Vanilleeis mit heißen Kirschen
€ 33,00

Menü 6

Erbsen-Koriandercreme mit gebratenen Scampi
*
Petersilienwurzelsuppe mit einem Entensatéespieß
*

Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit einer
Spätburgunderjus, Rotweinschalotten, Bohnen-
Tomatengemüse mit krossem Speck,
Macairekartoffeln und gebräunten Kartoffeln
*

Himbeermousse mit Joghurt-Limettensauce
3-Gänge-Menü ohne Scampi € 50,00
4-Gänge-Menü € 59,00

Menü 7

Vitello Tonato, dünne Kalbfleischscheiben mit einer
Thunfischsauce und Kapern
*

Erbsen-Vichyssoise mit Zitronenöl und Garnele
*

Rinder- und Schweinefilet mit einer Estragonsauce,
Gemüsevariation, Kartoffelgratin und Kartoffel-
stampf mit Schmorzwiebeln
*

Karamellierte Schokoladen-Crème Brulée mit
Passionsfruchteis

3-Gänge-Menü ohne Vitello € 42,50
4-Gänge-Menü € 50,00

Menü 8

Tafelspitzbouillon mit Wurzelwerk
*

Ravioli mit Garnele und Krustentierschaum
*

Kalbsrücken im Ganzen rosa gebraten mit Kalbsjus,
Ingwer-Karotten und Kartoffelgratin
*

Halbflüssiges Schokoladensoufflé mit Sauerrahmeis
3-Gänge-Menü ohne Ravioli € 39,00
4-Gänge-Menü € 49,00

Menü 9

Riesengarnelen auf Mangospalten, Avocado-creme
und einer Chili-Vanillebutter
oder

Feldsalat mit Kürbisvinaigrette und Wildschinken
*

Weißes Tomatensüppchen mit Mozzarellaspieß
*

Hirschrücken rosa gebraten mit einer
Wacholdersauce, Pilzgemüse, gebratene
Blumenkohlscheiben und Macaïrekartoffeln
*

Kokos-Bananenstrudel mit Mangosalat und
Schokoeis

3-Gänge-Menü ohne Vorspeise € 44,00
4-Gänge-Menü € 55,00

Getränke

„Kleine Pauschale“

Alle alkoholfreien Getränke, Sekt, Rotwein, Weißwein, Rosé, Bier, Kaffee, 1 Verteilerrunde nach dem Essen wie z.B. Jubiläumsaquavit, Malteser oder Obstler. Inklusive Sektempfang und Mitternachts-Kaffeebuffet
8 Stunden lang

€ 39,00 p.P.

„Open-End-Pauschale“ **€ 49,00 p.P.**

„Große Pauschale“

Alle alkoholfreien Getränke, Sekt, Rotwein, Weißwein, Rosé, Bier, Kaffee, Standartspirituosen, Longdrinks.
Inklusive Sektempfang und Mitternachts-Kaffeebuffet

8 Stunden lang

€ 48,00 p.P.

„Open-End-Pauschale“ **€ 58,00 p.P.**

„Tages Pauschale“

Alle alkoholfreien Getränke, Sekt, Rotwein, Weißwein, Rosé, Bier, Kaffee, 1 Verteilerrunde nach dem Essen wie z.B. Jubiläumsaquavit, Malteser oder Obstler.

4 Stunden lang

€ 28,00

„Nach der Pauschale“

Wir rechnen die Getränke, die nach den 8 Stunden Getränkepauschale verzehrt werden, nach Verzehr ab.

Nachmittags-Kaffee

Kuchen inkl. Kaffee & Tee € 10,00 p.P. pauschal

Torten € 39,00

Bitte haben Sie Verständnis, das wir für selbst mitgebrachten Kuchen und Torten eine Servicepauschale von € 3,00 pro Person berechnen (für Service, Stellung des Geschirrs und Abwasch).

Allgemeine Hinweise

Unsere Menüvorschläge zur einheitlichen Menüwahl bieten wir ab 4 Personen an, Buffets ab 30 Personen. Gern ändern oder ergänzen wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen.

Die verbindliche Personenzahl ist bis zwei Tage vor der Veranstaltung anzugeben. Bei späteren Absagen sind die bis dahin entstandenen Kosten für die fehlenden Personen zu erstatten.

Die Bezahlung erfolgt am Veranstaltungstag oder spätestens am Tag darauf.

Bitte per **EC-Karte oder Barzahlung** oder nach Absprache.

Raumkosten

Bei allen Feiern in unseren Räumlichkeiten fallen keine Raumkosten und Personalkosten an. Wenn Sie die exklusive alleinige Nutzung des Hauses/der Terrasse wünschen, machen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Tische und Dekorationen

Runde Tische mit bodenlangen Tischdecken, weiße Stuhlhussen, Stoffservietten, Kerzen und Menükarten, das Eindecken der Tische mit stilvollem Besteck und Gläsern, Bistrotische mit Hussen sind inklusive.

Der **Blumenschmuck** kann über uns in Zusammenarbeit mit Elke Erdmann, Inhaberin von „Blumenland“ in Lübeck bestellt werden. Gern können Sie aber auch selbst die Dekoration übernehmen.

Cornelia Hauck und Elke Erdmann dekorieren ein Ambiente nach ihren Träumen: Ob romantisch verspielt, klare Linie, für ungezwungene Feierlichkeiten, große private Momente oder professionelle Firmenevents.