



GASTHAUS
Zur Erholung

Harburger Str. 198 21614 Buxtehude

Tel. 04161/81770 Fax. 04161/704621

www.gasthauszurerholung.com

Menü - Vorschläge

Alle Gerichte werden nachgereicht, soviel Sie mögen!

Alle Menüs sind ab 20 Personen bestellbar

Auch bieten wir Ihnen verschiedene Buffets an.

Mehr dazu finden Sie auf unserer Homepage oder direkt bei uns im Lokal.

Wildgerichte auf Anfrage

- **Vorsuppe :**

Rinderbouillon mit Eierstich, Spargel und Fleischklößen.

- **Salatplatte:**

Wir servieren Ihnen Salatplatten mit verschiedenen angemachten Salaten, z.B. Tomatensalat, Weißkrautsalat, Möhrensalat etc.

- **Hauptgericht:**

Rinder- und Schweinebraten, Putensteaks, Rahmsauce, Champignons, Gemüseplatte (Broccoli, Erbsen, Wurzeln und Prinzessbohnen), Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Kroketten.

- **Dessert:**

Vanilleeis mit heißen Kirschen.

Menü Vorschläge

- **Vorsuppe:**

Rinderbouillon mit Eierstich, Spargel und Fleischklößen.

- **Salatplatte:**

Wir servieren Ihnen Salatplatten mit verschiedenen angemachten Salaten, z.B. Tomatensalat, Weißkrautsalat, Möhrensalat etc.

- **Hauptgericht:**

Geräucherte Putenbrust, Roastbeef, Remouladensauce, Bratkartoffeln

- **Dessert:**

Vanilleeis mit heißen Kirschen.

- **Vorsuppe:**

Rinderbouillon mit Eierstich, Spargel und Fleischklößen.

- **Salatplatte:**

Wir servieren Ihnen Salatplatten mit verschiedenen angemachten Salaten, z.B. Tomatensalat, Weißkrautsalat, Möhrensalat etc.

- **Hauptgericht:**

Putenschnitzel, Schweinefilet, Pfefferrahmsauce, Champignons, Pfirsiche, Gemüseplatte (Broccoli, Erbsen, Wurzeln und Prinzessbohnen), Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Kroketten.

- **Dessert:**

Vanille- und Schokoladencreme mit Vanillesauce.

- **Vorsuppe:**

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube.

Hauptgericht:

Roastbeef, Glasierter Kasselerrücken mit Ananas, Sauce Béarnaise, Gemüseplatten (Broccoli, Erbsen, Wurzeln und Prinzessbohnen), Petersilienkartoffeln, Kroketten und Chinakohlsalat in Mandarinensahne.

- **Dessert:**

Vanille- und Schokoladencreme mit Vanillesauce.

Menü Vorschläge

- **Vorsuppe :**

Rinderbouillon mit Eierstich, Spargel und Fleischklößen.

- **Salatplatte:**

Wir servieren Ihnen Salatplatten mit verschiedenen angemachten Salaten, z.B. Tomatensalat, Weißkrautsalat, Möhrensalat etc.

- **Hauptgericht:**

Schweine-Filet, Rinderschmorbraten, Putensteaks, Rahmsauce, Champignons, Gemüseplatte (Broccoli, Erbsen, Wurzeln und Prinzessbohnen),
Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Krokette.

- **Dessert:**

Vanilleeis mit heißen Kirschen.

Saisongerichte:

- **Grünkohl zum satt essen** (*der Klassiker in der kalten Jahreszeit*)

mit Kasselernackeln, Kasselerbauch, Kohlwurst (auf Wunsch auch ger. Schweinebacke)
Brat- und Salzkartoffeln. ab €

- **Vorsuppe:**

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube in Terrinen serviert.

- **Hauptgericht:**

Stangenspargel, Katenrauchschinken, Schweinefilet, Sauce Hollandaise, Rahmsauce und Petersilienkartoffeln.

- **Dessert:**

Vanilleeis mit Roter Grütze.

Preis auf Anfrage.

- **Vorsuppe:**

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube in Terrinen serviert.

- **Hauptgericht:**

Gänse- oder Entenbrust, Schweinefilet, Rahmsauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, gefüllte Pfirsiche mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Krokette.

- **Dessert:**

Vanilleeis mit Zimtpflaumen

Preis auf Anfrage.

Buffet Vorschläge

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Buffet zusammen.
Sprechen Sie uns einfach an.

„Italienische Nacht“

Mozzarellakugeln und Cherrytomaten mit Basilikumdressing, Sizilianischer **Pastasalat**
Melone mit geräuchertem Schinken, Auberginen, Champignons, Paprikaschoten und
Zucchini, Mediterran mariniert, **Südländische Olivenmischung**, Marinierte **Gambaretti**
Bunte Salatplatte mit Italien Dressing, **Käseplatte** „bunt gemischt“, **Ciabatta und**
Landbutter

Pasta al Salmone Italienischer Nudelklassiker mit Lachsfilet in pikanter Weißwein Sahneseauce
Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln, mediterranes **Ofengemüse**, dazu Gorgonzolasauce und
Pfeffersauce

Crèma di Tiramisu
Sizilianisches Limettenmousse
Frischer Obstsalat “Bella Italia”

Ab 50 Personen für
Preis auf Anfrage.

Kalt/Warmes Buffet I

Norweger Graved Lachs, Forellenfilets, Garnelensalat in Curry, Sahnemeerrettich und Honig-
Senfsauce

Magerer **Bratenaufschnitt** mit Hausmacher Remouladensauce
Salate der Saison mit Dressingauswahl
Erlesene **Käseauswahl** auf dem Holzbrett
Bunter **Brotkorb** mit Landbutter

Schweinefilet mit Pfeffersauce
Gratinierter Kartoffelgratin, Kroketten oder Kartoffelspalten
Gebutterte Prinzessbohnen mit Sauce Hollandaise
Norweger **Lachsfilet** mit Wildreismischung

Altdeutsche Apfelgrütze
Mousse von Vollmilchschokolade

Ab 50 Personen für
Preis auf Anfrage.

Kalt/Warmes Buffet II

Salat von Salzwassergarnelen in pikanter Sauce
Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce
Geräucherter Schinken auf Melonenspalten
Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum & Vinaigrette
Auberginen, Champignons, Paprikaschoten und Zucchini
Mediterran mariniert
Europäische Käseauswahl
Bunter Brotkorb mit Landbutter
Marinierte Satéspieße mit Asiadip
Salatplatte der Saison mit einer Dressingauswahl
Barbarie Entenbrust mit Orangensauce
Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce
Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Gelbwurzelsauce
Kartoffelgratin und **Wildreismischung**
Gekräuterte Prinzessbohnen

Dessert im Weckglas

Frischer Obstsalat
Südländische Zitronencreme
Vanillemousse mit Erdbeermark

Ab 50 Personen für
Preis auf Anfrage.

Buffet 3

Vorsuppe am Tisch serviert:

Rinderbouillon mit Eierstich, Spargel und Fleischklößen.

Kalt - warmes Buffet:

Verschiedene Braten (z.B. Krustenbraten, Kräuterbraten, Knoblauchbraten)
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin
Gemüse (Broccoli, Erbsen, Wurzeln und Prinzessbohnen) mit Sauce Hollandaise
Weißkraut, Karotten- und Gurkensalat, Griechischer Salat mit Fetakäse
Käseplatte „bunt gemischt“ mit verschiedenen Sorten.
Nordische Fischplatte dazu Sahnemeerrettich
Roastbeef mit Remouladensoße
Katenrauchschinken und Zwiebelmett
gefüllte Eier
Honigmelone mit Lachsschinken
gefüllte Pfirsichhälften
Bunter Brotkorb und Landbutter

Schokoladencreme mit gehackten Mandeln, Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce.

Deftiges rustikales Buffet:

Grützwurst mit Apfelmus, Sauerfleisch, Leberkäse, Schlachtplatte, geräucherte Putenbrust, Sauerkraut mit Ananas, Weißkraut mit geräuchertem Schinkenspeck, Semmelknödel, knusprige Bratkartoffeln, Salatvariation mit Dressing.

Preis auf Anfrage.

Buffet 4

Krustenbraten, Putenbrust in Gorgonzolasauce dazu Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Bratensauce und gemischtes Gemüse mit Sauce Hollandaise sowie angemachte Salate	19,90 € p.P.
Mit Vorsuppe am Tisch serviert	23,90 € p.P.
Mit Vorsuppe am Tisch serviert und Dessert	ab 25,90 € p.P.

(Preise gelten bei mind. 40 Personen/ unter dieser Personenzahl wird ein kleiner Aufschlag berechnet)

Pauschalangebot Vorschlag

Klassische Hochzeitsfeier

Vorsuppe:

Eilendorfer Hochzeitssuppe mit Einlage.

Menü:

Zarter Rinderbraten, saftiger Jungschweinbraten, magere Putenbrust oder milder Kasseler, garniert mit Champignons und Zwiebeln, Rahmsauce, Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Bohnen, Broccoli oder Blumenkohl, Stangenspargel und Sauce hollandaise, goldgelbe Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln, gemischte Salatplatten mit fünf verschiedenen hausgemachten Salaten.

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Kirschen.

2 Tischweine (können auch während der Feier weiter getrunken werden).
Nach dem Essen Kaffee und Aquavit.

Getränkessortiment:

Fassbier, alkoholfreie Getränke, Weizenkorn, 2 Fruchtschnäpse je nach Trend, Bacardi, Weinbrand, Whisky, Wodka, Pernod, Wein, Sekt.

Sektempfang mit Sekt, gemischten Sekt und Orangensaft

Mitternachtsbuffet:

Nordische Fischplatte mit geräuchertem Fisch, Matjes, Fischsalat, Zwiebeln und Preiselbeeren Sahne, Roastbeef mit Remouladensoße, Zwiebelmett, Kasseler, kleine Hackbällchen, Putenschnitzel mit Käse überbacken, gefüllte Eier, Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, gefüllte Pfirsich - oder Birnenhälften, Honigmelonen, Torten.
Rote Grütze mit Vanillesauce, verschiedene Brotsorten, Butter dazu Kaffee oder Tee.

Preis auf Anfrage.

Kinder bis 12 Jahre und Musiker zahlen den halben Preis.

Kinder unter 4 Jahren sind frei.

Abgerechnet wird, die vom Gast spätestens 3 Tage vor der Feier angegebene Personenzahl. Unsere Preise sind Endpreise mit Servietten und Kerzen, kleine Vasen mit Blumen der Saison.

Der Pauschalpreis gilt bis 3:00 und für maximal 8 Std.

Angebote für Gesellschaften

gültig nur bei einheitlicher Bestellung ab 30 Pers. oder nach Absprache

Die Preise sind Richtpreise. Aufgrund der aktuellen Situation können diese sich wöchentlich ändern!

- Vorsuppe: Rinderbouillon mit Eierstich, Spargel und Fleischklöße in Terrinen serviert. 5,60 €
- Hauptgänge: Burgunderbraten, Apfelrotkohl, Rahmsauce und Salzkartoffeln. 15,90 €
Schweinenackenbraten, Erbsen und Wurzeln oder Apfelrotkohl, Rahmsauce und Salzkartoffeln. 14,90 €
Kasselerrückenbraten, Erbsen, Wurzeln und Bohnen, Rahmsauce und Salzkartoffeln. 15,90 €
Rinderschmorbraten, Butterbohnen, Apfelrotkohl, Rahmsauce und Salzkartoffeln. 17,90 €
- Dessert nach Wahl ab 3,00 €

Kaffee und Kuchentafel

- Gedeck 1 2 Tassen Kaffee
1 Stck. Apfelkuchen mit Sahne, 1 Stck. Butterkuchen 8,90 €
- Gedeck 2 2 Tassen Kaffee und 2 Stücke Butterkuchen 7,90 €
- Gedeck 3 2 Tassen Kaffee und 1 Stück Apfelkuchen mit Sahne 7,90 €
- Gedeck 4 Kaffee, Butterkuchen und Apfelkuchen satt 10,90 €
- Gedeck 5 Kaffee satt mit Kuchen- & Tortenbuffet 12,90 €

Verschiedene Torten auf Anfrage

Außer Haus

Canapés mit Gourmetaufschnitt (7 Stck. p. Person)

Roastbeef, Lachsschinken, Kasseler, Mett, Fisch, Fischsalat, Käse und gefüllte Eierhälften

Preis auf Anfrage

Suppen ab 10 Liter

Hochzeitssuppe mit Einlage 10,50 € p. Liter

Erbsensuppe mit Wursteinlage 7,90 € p. Liter

Gulaschsuppe 10,90 € p. Liter

Wir empfehlen Ihnen mind. einen ½ Liter pro Person zu rechnen.