

Man muss die Feste feiern wie sie fallen

Ob Taufe, Konfirmation, Goldene Hochzeit oder ein anderes Jubiläum – ein guter Grund zum Feiern findet sich immer. Genießen Sie als Gastgeber das gute Gefühl, dass für Ihre Gäste bestens gesorgt wird und Sie sich um nichts kümmern müssen. Wir arrangieren Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen: Vom Empfang bis zum Abtanzen an der Bar mit Festmenü oder -Buffet – lassen Sie sich von unserer Kreativität überraschen und von unserem Service umhegen und Sie können entspannt mit Ihren Gästen feiern.

Lassen auch Sie sich von einer berausenden Feier in unserem Hause begeistern, vielleicht ist es sogar Ihre eigene. Wir wünschen es Ihnen von Herzen und freuen uns schon auf Ihren Besuch!

Am besten lässt sich das in einem persönlichen Gespräch besprechen. Nutzen Sie diese Seiten gerne für Ihre Information und rufen Sie uns an, damit wir einen persönlichen Termin vereinbaren können



Mäder's Restauration
Ballastkai 9 – 24937 Flensburg
Fon 0461/150 79 00
Fax 0461/150 79 02
E-Mail: info@foni.net
www.maeders.de


WÜRZT DAS LEBEN

Fun Buffet



Caprese (Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto)
Melone und Schinken
Dänische Sildfilets in Tomate, Curry oder Kräutern
Räucherlachs mit Ei - geräucherte Makrele auf Rührei
Asia Scampisalat mit Wokgemüse in Chili-Sauce
Geflügelspieß vom Grill mit Erdnusssauce und Ananas
Hackbällchen auf Nudelsalat „Venezia“
Carpaccio vom gegrilltem Jungschweinfilet
mit Rapsölmarinade und Deichkäse

warme Gerichte

Nordsee-Fischfilet mit Holsteiner Wokgemüse
Tortellini-Pfanne mit Schinken in Käsesauce
Schnitzel mit Bratkartoffeln
Geschnetzeltes in Waldpilzrahm
Lauch-Kartoffelgratin

Käseauswahl - Balsamico Zwiebeln
Obstsalat – Tiramisu-Schnitte

€ 29,80

Buffet „Roma“

„Caprese“ - Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto
Melone mit Landschinken – Ital. Salami auf Feldsalat mit Parmesan
Carpaccio vom gegrilltem Jungschweinfilet auf Rucola
Garnelensalat mit Oliven, Tomate und Pepperoni
Geflügelspießchen auf Ananas-Lauchsalat
Hackbällchen auf Nudelsalat „Venezia“

warme Gerichte

Geschnetzeltes in Pinot Grigio-Rahm
Putensteaks mit Tomate und Käse überbacken
Atlantikseezungenfilets auf toskanischem Gemüse
Rosmarinkartoffelchen - Nudelgratin

Desserts

Gorgonzola - Ziegenkäse – Bergkäse
Zwiebelmarmelade, Walnüsse
Tiramisu – Amarettokirschen - Mascarpone-Mousse

€ 34,90

Regionales Buffet



Hausgeräucherte Meerforelle mit Kürbismarmelade

Glückstädter Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelschmand

Flensburger Fischterrinen mit Preiselbeersahne

Nordsee-Krabbensalat mit Apfel und Dill

Räucherfischvariation mit Meerrettich-Dickmilch

Holsteiner Sauerfleisch mit Estragonsenf

Husumer Rinderrücken mit dänischer Pfefferremoulade

Holsteiner Katenschinken mit Spargelsalat

Markeruper Entenbrust mit Preiselbeerdipp

Warme Gerichte

Friesische Lammkeule auf Bohnenallerlei und dänischem Bacon

Angeliter Jungschweinfilet mit Honig glasiert auf Holsteiner Wokgemüse

Kalbsrückensteak auf Steinpilz-Kartoffelstampf

Dorschfilet im Katenschinkenmantel
mit Apfel-Lauch-Sauce und Bratkartoffeln

Käse und Dessert

Backensholzer Käseauswahl – Senfgemüse – Essigzwiebeln

Sylter Rote Grütze mit Susirahm

Crêpe mit Vanille Äpfeln

Flensburger Rummousse

€ 48,00

schleswig-holstein*

** is(s)t lecker!*



Italienisches Buffet



Antipastiauswahl mit:
mariniertem toskanischen Gemüse auf einem Mangoldbett
mit gerösteten Pinienkernen,

Mozzarella mit Kirschtomaten,
Balsamicozwiebeln –

Vitello tonnato
mit Thunfischcreme, Kapernäpfel, Parmesan

Rosa gebratene Entenbrust auf Ananas - Lauchsalat

Variation von italienischen Schinken mit Melonenbällchen
und gratiniertem Fenchel mit Kürbisconfit

Rotbarschfilet mit gegrillten Scampi und Kräutergarnelen
Auf Venezia-Pastasalat

Ganzer Wildlachs aus dem Kräutersud mit Mangodipp

Lammfilets mit jungen Knoblauch auf einem Pilz – Bohnensalat

Warme Gerichte

Seezungenfilet in Pinot-Grigiorahm mit Zucchini

Huftmedaillons vom Husumer Rind
auf Grünspargelbündchen mit Rosmarinsauce

Penne mit Meeresfrüchten, Rucola und Oliven

Hähnchenbrust und Schweinefilet
im Parmaschinkenmantel mit Gorgonzolasauce

Käse und Dessert

Käseauswahl mit exotischen Früchten
marinierte Beeren mit Pinienkernen auf Panna cotta

Tiramisu – Limettentorte

€ 46,80

Exklusiv-Bufferet



Jacobsmuscheln auf getrüffeltem Kräuter-Paté

Spießchen von Scampi und Lychees
auf Chili-Wok-Gemüse

Krebsschwänzchen
mit Nordsee-Krabben in Mangosahne

Carpaccio von gegrillter Ochsenlende
mit Schnittlauch-Dipp auf Rucola
und gehobeltem Grana Padano

Scheiben vom Hirschfilet
auf Grappa-Trauben mit gerösteten Walnüssen

Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten
und Erdbeeren in Balsamico-Dressing

warme Gerichte

Kalbs- und Rinderfiletfilet
mit Steinpilzen in Salbei-Weinsauce

Seeteufel-Medaillons
(alternativ Steinbeißer oder Thunfisch)
auf Zucchini-Tomatenragout in Pesto-Sahne

Wachtelbrütchen vom Grill
Parmesan-Polenta

Käse - Dessert

Italienische Käseauswahl
mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Quarktörtchen mit Waldbeeren

€ 62,00

Jule Frokost

die dänische Variante eines Weihnachtsessens

oder

Dänisches Buffet



das Essen und Trinken mit Freunden.

Kalt:

Garnelensalat mit Apfel und Kürbis

Marinierter Sild

Hauseingelegter Graved
Lachs mit Dill-Senfsauce

Hausgeräucherte Gewürzmakrele
Kürbismarmelade

Räucherlachs
Sahnemeerrettich

Land- Eier mit Keta-Caviar

Sauerfleisch
mit roten Zwiebeln und Asia-Gurke

Spargelsalat mit gekochtem Schinken

Roastbeef mit dänische Remoulade

Warm:

Gebackenes Schollenfilet
mit dänischer Remoulade

Leberpastete
mit Speck und Champignons

Bauern-Ente mit Grünkohl

Jule-Schinken mit Apfelrotkohl

Frikadellen mit Bratkartoffeln

Käse

Havarti – Esrom – Danablu
mit Trauben und Nüssen

Brotauswahl und dänische Salzbutter

Dessert

Mangelreis mit Kirschsauce
Apple cake im Grals

€ 39,-

Komplettpreis bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden
inklusive folgender Getränke:

Zwei verschiedene Aquavits # Gammel Dansk # Weiß- und Rotwein
Flensburger Pilsene # Mineralwasser

€ 62,50

Unsere Menüs



Menu 1

Suppe nach Wahl

Medaillons vom Jungschweinfilet
auf Landpilzen in Bärlauchsahne
Buntes Gemüse und Kartoffelgratin

Rote Grütze oder Obstsalat
mit Vanilleeis und Sahne € 27,80

Menu 2

Garnelen auf Rucola und Kirschtomaten
mit Kräuter-Crosstini und Pfefferdipp

Pouardenbrustfilet vom Grill
auf Honig Möhren und Zuckerschoten,
dazu Kräuterkartoffeln

Trio von der Kirsche
Kirscheis – Kirschtörtchen
Amarettokirschen € 29,50

Menu 3

Kürbisschaumsüppchen
mit gepiercten Garnelen

Angeliter Kalbsrückensteak
Waldpilzrahm - Gemüse der Saison
Und Kartoffel-Gratin

Mango - Eis
auf Ananas-Carpaccio
mit Flensburger Rumcremet € 34,50

*Die Menus servieren wir ab 10 Personen.
Sie können abgeändert, müssen aber dann
einheitlich für alle Personen bestellt werden, um
einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung
zu gewährleisten.*

Menu 4

Rosa Markeruper Entenbrustfilet
Feldsalat in Kürbiskernöldressing

Gegrillte Hummerkrabbenschwänze
auf Blattspinat

Wildes Türmchen mit Hirschkalb Steak,
Hasenfilet und Perlhuhnbrust, Barolosauce,
gefüllter Holsteiner Cox, Rosenkohl
Apfelrotkohl - Herzoginkartoffeln

Schokoladenmousse
und warmes Schoko-Törtchen € 49,00

Menu 5

3 Holsteiner Tapas mit einer kleinen Suppe,
dazu Baguette

Steak-Mix von Rind, Schwein und Poularde
vom Grill auf Pilz-Bohnen-Gemüse mit Bärlauch-
Butter und Rosmarin-Kartoffeln

Mäder's Überraschungs-Dessert € 31,80

Menu 6

Büffel – Mozzarella auf Tomatentartar
mit Parmaschinken Röllchen
und gehobeltem Parmesan

Chili-Karottensüppchen
mit Garnelenspießen

Rinderfilet Mignon auf Barolo – Sauce
mit geröstetem Speck, Bärlauchwirsing
und Steinpilz - Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Pfeffer-Orangen € 46,80

Menu 7

Unser Überraschungs-Menu
Ein wechselndes Menu
aus unseren aktuellen Tagesangeboten € 29,80

Regionales und Ländliches seiner besten Art



Menu 8

Backenholzer Ziegenkäse
im Schwarzbrotmantel gebacken
mit Feldsalat und Rübensirup

Unser nordischer Pannfisch
Mit Senfsaatsauce
oder
Kalbsbraten in Rotsponsauce
Sahne Wirsing, Kräuterkartoffeln

Flensburger Rummousse
Und Rumparfait
mit kleinen Pfefferpflaumen € 45,00

Menu 9

Carpaccio vom Sylter Deichlamm
mit Holsteiner Rapsölmarinade
auf Rauke

Schollenfilet mit Krabbenmousse
und Ostseelachfilet in der Schwarzbrotkruste
auf einer Schnittlauch-Senfsauce
mit mariniertem Kürbis und Speckbratkartoffeln

Flensburger Rumcreme
auf Roter Grütze mit kleinen
Zimtpfannkuchen € 36,00

Menu 10

Trilogie vom Ostseelachs
Tartar auf Gurkencarpaccio, Filetwürfel mit
Krabben und Cremesüppchen mit Kaviarsahne

Markeruper Bauernente
auf Flensburger Dunkelbiersauce
Kartoffelgratin

Schwarzbrot-Honig-Eis
auf Rumpunschpflaumen
mit gerösteten Walnüssen € 36,00

mit Kümmel-Aquavit-Sauce
Saubohnen und Speckpfannkuchen

Flensburger Rummousse
und Rumparfait mit Eiergrogschaum € 38,00



schleswig-holstein*

* is(s)t lecker!

Die Menus servieren wir ab 10 Personen.
Sie können abgeändert, müssen aber dann
einheitlich für alle Personen bestellt werden,
um einen reibungslosen Ablauf Ihrer
Veranstaltung zu gewährleisten.

Unsere Party – Essen

ab 10 Personen



Das Richtige für einen Stammtisch-Geburtstag

Schinkenkrustenbraten
mit Ananaskraut und Kartoffelpüree

€ 17,80

Das Seemannessen Original

Seemann´s Labskaus
mit Spiegeleier, Gewürzgurke, Rote Bete,
Salzgurke, Bismarckhering, Matjesfilet

€ 18,50

Friesenhochzeit

Vorweg eine „Friesische Frische Suppe“
dann Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
gedämpftem Gemüse, Rote Bete und Bouillonkartoffeln

€ 24,50

Angeliter Festessen

Bauernenten-Essen

Als Vorspeise die Leber als Parfait mit Feldsalat und Rotweinzwetschgen
Danach die Entenbrust - saftig gebraten –
dazu Rosenkohl mit Nüssen, Kartoffelkloß
Es folgt die Keule aus dem Ofen
mit Apfel und Rotkohl oder Wirsing,
Preiselbeeren und Speckkartöffelchen

€ 29,80

Das höchste Aalvergnügen

Flensburger Aalessen satt

mit Räucheraal, gebratenem Aal, Aal in Sauer, dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln

Tagespreis auf Anfrage

Unsere Getränke - Pakete

Getränkpaket 1:

Weißweine:

Wasenweiler Grauburgunder – Künstler Riesling und Franz Keller´s Winzershoppen

Rotweine:

Merlot Trivello – Shiraz Malbec und Franz Keller´s Spätburgunder

Flensburger Pilsener

Mineralwasser – Soft Drinks und Säfte

€ 12,- für 3 Stunden am Mittag

Getränkpaket 2:

Sektempfang

Weißweine:

Wasenweiler Grauburgunder – Künstler Riesling und Franz Keller´s Winzershoppen

Rotweine:

Merlot Trivello – Shiraz Malbec und Franz Keller´s Spätburgunder

Flensburger Pilsener

Mineralwasser – Soft Drinks und Säfte

und ein Digestif

€ 29,50 für 6 Stunden am Abend

Getränkpaket 3:

Sektempfang

Wasenweiler Grauburgunder – Künstler Riesling und Franz Keller´s Winzershoppen

Rotweine:

Merlot Trivello – Shiraz Malbec und Franz Keller´s Spätburgunder

Flensburger Pilsener

Mineralwasser – Soft Drinks und Säfte

Havanna Club Cola – Wodka Lemon – Gin Tonic

1 Ramazotti – Flensburger Aquavit No. 6 oder Obstbrand zur Wahl

Kaffee – Cappuccino – Espresso – Tee

€ 38,00 von 18.00 bis 03.00 Uhr. Danach berechnen wir den Verzehr nach Verbrauch und eine Service Pauschale von € 99,- pro Stunde

Catering

Das Leben feiern – wo immer Sie sich das vorstellen können

*Wir kommen zu Ihnen nach Hause, ins Büro, aufs Dach,
ins Geschäft, in die Firma,
auf die Baustelle, an Bord,
in den Garten, auf die Terrasse, zur Vernissage,
zur Hauseinweihung, ins Standesamt ...*

*Und bringen, wenn Sie möchten,
freundliches Servicepersonal gleich mit.*

Fast alle Menus und alle Buffets aus unseren Vorschlägen können wir anbieten

Messer, Gabel, Schere, Licht.

Und ein Meer von Sonnenblumen...

*Alles was den Tisch zur Tafel macht,
können Sie auch von uns bekommen –
inklusive der Tischwäsche, Dekoration,
Geschirr, Bestecke und Gläser.*

*Auch für zünftige Feiern sind Sie mit uns bestens ausgerüstet
mit Zelten, Stehtischen, Schirmen,
Stühlen, Bierzeltgarnituren*

Wo immer Sie es sich vorstellen können – wir kommen zu Ihnen.



Zu guter Letzt

Wir hoffen sehr, das Lesen war ein Vergnügen. Rufen Sie uns an, falls es noch Fragen gibt oder Sie weitere Informationen benötigen. Jetzt noch die notwendigen ...

...Formalitäten

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die für den Gast erbrachten Leistungen und Lieferungen unserer Restaurants.

Der Vertrag kommt durch die Bestätigung unseres Angebotes zustande.

1. Unsere Leistungen und Preise

Unsere Menus servieren wir ab 10 Personen (außer Tagesmenu),

Die Menu-Zusammenstellung kann geändert werden, aber dieses geänderte Menu gilt dann **einheitlich für alle Personen**, um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten. Die Buffets servieren wir ab 20 Personen. Selbstverständlich haben wir für Vegetarier, Veganer und Allergiker besondere Angebote und Regelungen. Sprechen Sie uns an.

Die Blumendekoration erfolgt nach Absprache und wird extra berechnet.

Kleinkinder bis 6 Jahren sind frei und für die Kinder zwischen 6 und 12 Jahre berechnen wir je 25,- € (Menu oder Buffet und Getränke)

Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung 6 Monate und erhöht sich der allgemeine Lebenshaltungsindex um mehr als 10%, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10%, anheben.

Dem Besteller werden die reservierten Plätze, wie bestellt zur Verfügung gestellt oder das Restaurant wird nach Absprache für den Veranstaltungstag zur alleinigen Nutzung zur Verfügung gestellt. Dem zugrunde liegt ein durch den Besteller garantierter Mindestumsatz in Höhe von € 6.000. Bei nicht Erreichen des Umsatzes, wird die vertraglich vereinbarte Summe zu Zahlung fällig.

2. Abrechnung

Die Bezahlung dieser Veranstaltungen akzeptieren wir nur per Banküberweisung, bar oder per EC-Cash.

Bei Anmietung unseres Restaurants als geschlossene Veranstaltung bitten wir um eine Anzahlung von 30% des zu erwartenden Umsatzes 10 Tage vor der Veranstaltung.

GEMA: Sollten Sie Musiker bzw. Discjockey beauftragen, werden GEMA Gebühren von z.Zt. 46,- fällig und werden über uns abgerechnet und belastet.

3. Stornierung

Der Auftraggeber ist jederzeit berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Für diesen Fall haftet der Auftraggeber bei einem Rücktritt von 21 Tagen oder weniger von der Veranstaltung mit 35% der Bruttoauftragssumme, bei weniger als 10 Tagen in Höhe von 65%, bei weniger als drei Tagen in Höhe von 85% und am Veranstaltungstag in Höhe von 100% der Bruttoauftragssumme. Abbestellungen bestätigter Buchungen können nur schriftlich und unter Vorbehalt der Weitervermietung entgegengenommen werden. Unterlagen für eine Stornoversicherung senden wir Ihnen gerne zu. Ein Rücktritt durch uns ist nicht möglich, außer der Veranstaltungsraum wird durch höhere Gewalt und elementare Ereignisse wie Feuer, Hagel, Sturm, Wasserschaden etc. zerstört.

4. Gerichtsstand

Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr ist Flensburg.