

Unser Angebot für Gruppen- und Busreisen Mit Logenplatz an der Flensburger Förde



Menu 1

Rohkostsalat mit Baguette

Gebackenes Fischfilet
oder Schnitzel „Wiener Art“ vom Holsteiner
Landrasseschwein
auf frischem Marktgemüse in
Bärlauchsahne,
dazu Petersilienkartoffeln

€ 15,90

Menu 2

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Schinken und Wurst

„Angeliter Steakmix“
(von heimischen Tieren)
Rind, Rasseschwein und Putenfilet auf
Landpilzrahm,
dazu gebutterter Brokkoli und
Speckbratkartoffeln

Flensburger Beeren-Grütze
mit Vanilleeistorte

€ 20,80

Menu 3

Cocktail von Nordseekrabben
auf Eisbergsalat, dazu Baguette

Pannfisch von Edelfischfilets
Auf Schnittlauch-Senfsauce,
dazu Gurkensalat und Dillkartoffeln

Mousse von Flensburger Rum
mit Rotweinpfläumchen und Zimtwaffel

€ 21,90

Nordisches Buffet

Kräuter-Eiersalat mit geröstetem Bacon
Holsteiner Schinken mit Spargelsalat
Carpaccio von gegrilltem Schweinerückenfilet mit gehobeltem Deichkäse
Göteborger Heringstopf
Matjesfiel mit Apfelzwiebelschmand
Angeliter Sauerfleisch mit roten Zwiebeln
Garnelensalat mit Mango und Melone
Gebackene Seefischfilets mit warmen Kartoffelsalat
Medaillons vom Schweine- und Putenfilet
mit Champignonrahmsauce und Bratkartoffeln
Nudelpfanne mit Tomate und Brokkoli
Apfel-Sahne-Schnitte
Flensburger Rum-Mousse
Beerengrütze
Brot, Brötchen und Butter

ab 30 Personen - € 22,80 pro Person

Am Nachmittag bieten wir unser Kaffeegedeck an:

1 Stück Torte und Gebäck, dazu Kaffee oder Tee satt

€ 6,90

Ein großes Stück Apfelkuchen vom Blech mit Sahne,
dazu Pott Kaffee oder Tee

€ 5,90



Busparkplätze in unmittelbarer Nähe – je 20 Personen ist 1 Person frei

Wir sorgen im Hintergrund für einen reibungslosen und schnellen Ablauf und bieten Ihren Gästen eine hochwertige Küche und besten Service. Unser Restaurant fasst 80 Gäste.

Die Menus können abgeändert (mit evtl. Preisänderungen), müssen aber dann einheitlich für alle Personen bestellt werden, um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten.