

Man muß die Feste feiern wie sie fallen



Ein besonderer Tag beginnt mit einem besonderen Anlaß

Ob Taufe, Konfirmation, Grüne- oder Goldene Hochzeit, Geburtstag oder ein 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 auf der Kaimauer mit Blick über den Hafen bis zum Abtanzen an der Bar mit Festmenu oder eines unserer Special – Buffets.

Lassen Sie sich von unserer Kreativität überraschen und von unserem Service umhengen 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 – wohl die schönste im Leben. Wir arrangieren für Sie eine romantische Fahrt in der Hochzeitskutsche oder in einem Oldtimer.

Gerne sind wir Ihnen auch behilflich bei der Auswahl der „Floralen Highlights“, des richtigen DJ's für den offiziellen Hochzeitstanz, des Zuckerbäckers für Ihre einmalige Hochzeitstorte oder Hochzeitskutsche.

Wir wünschen es Ihnen von Herzen und freuen uns schon auf Ihren Besuch!

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

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

Fun Buffet - Buffet „Roma“



Fun Buffet

Caprese (Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto)
Melone und Schinken
Dänische Sild Filets 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 gegrillten Sauenfilet
mit Rapsölmarinade und Deichkäse

warme Gerichte

Nordseefischfilets mit Spinat und Gorgonzolasauce
Tortellinipfanne mit Schinken in Käsesauce
Schnitzel mit Bratkartoffeln
Geschnetzeltes in Waldpilzrahm
Lauch-Kartoffelgratin
Käseauswahl - Balsamico Zwiebeln
Obstsalat und Tiramisu Schnitte

€ 29,80

Buffet „Roma“

Caprese (Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto)
Melone mit Landschinken – Ital. Salami auf Feldsalat mit Parmesan
Carpaccio von gegrillter Rinderhüfte auf Ruccola
Garnelensalat mit Oliven, Tomate und Pepperoni
Geflügelspießchen auf Ananas-Lauchsalat
Hackbällchen auf Nudelsalat „Venezia“

warme Gerichte

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

Desserts

Gorgonzola - Ziegenkäse –
Bergkäse mit Zwiebelmarmelade und Walnüssen
Tiramisu - Amarettokirschen
Mascarpone-Mousse

€ 34,90

Buffet „Weite Welt“



Italienische Antipasti

Mariniertes toskanisches Gemüse
auf Mangoldbett
Mozzarella mit Kirschtomaten
und Pesto und Balsamicozwiebeln
Melone mit Thunfischwürfeln in Pfefferöl
Tortellonissalat mit Garnelen und Mango

Spanische Tapas

Tomate, Käse und Auberginen in Serrano Schinken
Rotbarbenfilet auf Orangen-Fenchelsalat
Marinierter Manchegokäse
mit Feigen und Trauben
Garnelen mit grünem Spargel in Salbeidressing

Asiatisch

Sateh vom Hähnchen
auf mariniertem Wok-Gemüse
Entenbrustfilet auf Chinabohnen
mit Shiitake-Pilzen und Sojaöldressing
Fisch-Sticks in Sesamkruste
mit verschiedenen Chutneys
Lychee-Ananassalat in Kokosdressing

Warme Gerichte

Filetmedaillons in Gorgonzolarahm
Fischfilets mit Garnelen
auf toskanischem Gemüse
Rosmarinkartöffelchen
italienische Nudelpfanne

Desserts

Käseauswahl
mit Obst und Zwiebelmarmelade
Beerenragout
mit Flensburger Rum-Schaum
Mango-Mousse
Sahne-Apfeltörtchen

€ 38,-

Exklusiv-Buffer



Jakobsmuscheln
auf getrüffelnder Kräuter-Paté

Spießchen von Scampi und Lychees
auf Chili-Wok-Gemüse

Krebsschwänzchen
mit Nordseekrabben in Mangosahne

Carpaccio von gegrillter Ochsenlende
mit Schnittlauch-Dipp auf Ruccola
gehobelter Grana Padano

Scheiben vom Hirschfilet
auf Grappa-Trauben mit gerösteten Walnüssen

Büffel-Mozzarella
mit Kirschtomaten
Erdbeeren in Balsamico-Dressing

warme Gerichte

Kalbs- und Rinderfilet
mit Steinpilzen in Salbei-Weinsauce

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

Wachtelbrüstchen vom Grill
Parmesan-Polenta

Dessert

Italienische Käseauswahl
Trauben, Nüsse, Feigensenf

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Quarktörtchen
mit Waldbeeren

€ 62,-

Italienisches Buffet



Antipasti Auswahl mit:
mariniertes toskanisches Gemüse auf einem Mangoldbett
mit gerösteten Pinienkernen

Mozzarella mit Kirschtomaten,
Balsamicozwiebeln

Vitello mit Thunfischcreme
Kapernäpfel und gehobeltem Parmesan

Rosa gebratene Entenbrust auf Ananas - Lauchsalat

Variation von italienischen Schinken mit Melonenschiffchen
und gratiniertem Fenchel mit Kürbisconfit

Paté vom Zander mit gegrillten Scampi und Kräutergarnelen

Ganzer Wildlachs aus dem Kräutersud mit Mangodipp

Lammfilets mit jungem Knoblauch auf einem Pfifferling – Bohnensalat

warme Gerichte

Seezungenfilet
in Pinot-Grigiorahm mit Zucchini

Huftmedaillons vom Husumer Rind
auf Grünspargelbündchen mit Rosmarinsauce

Penne mit Garnelen, Ruccola und Oliven

Schweine- und Hähnchenbrustfilet im Parmaschinkenmantel
mit Gorgonzolasauce

Käseauswahl mit exotischen Früchten

Dessert

Marinierte Beeren
mit Pinienkernen auf Panna cotta

Tiramisu

Windbeutel in weißer Schokoladensauce

€ 44,80

Regionales Buffet



Hausgeräucherte Meerforelle mit Kürbismarmelade
Glückstädter Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelschmand

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 Aprikosendipp

warme Gerichte

Friesische Lammkeule
auf Bohnen-Allerlei mit dänischem Bacon

Angeliter Jungschweinfilet
mit Honig glasiert auf Holsteiner Wokgemüse

Kalbsrückensteak auf Steinpilz-Kartoffelstampf

Dorschfilet im Katenschinkenmantel
mit Apfel-Lauch-Sauce und Bratkartoffeln

Dessert

Backensholzer Käseauswahl – Senfgemüse – Essigzwiebeln

Sylter Rote Grütze mit Susirahm –

Crêpes mit Vanille-Äpfeln

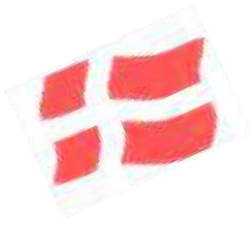
Flensburger Rummousse

€ 48,-



schleswig-holstein*

** is(s)t lecker!*



Dänisches Buffet

oder

Jule Frokost

die dänische Variante eines Weihnachtsessens



das Essen und Trinken mit Freunden.

Kalt

Krabbensalat
mit Apfel und Kürbis

Marinierter Sild

Hauseingelegter Graved Lachs
mit Dill-Senfsauce

Hausgeräucherte Gewürzmakrele
mit Kürbismarmelade

Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich

Landeier mit Keta-Caviar

Sauerfleisch
mit roten Zwiebeln und Asiagurke

Roastbeef
dänische Remoulade

Spargelsalat
mit gekochtem Schinken

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
Svenbo - Castello - Danablu
mit Trauben und Nüssen

Brotauswahl und dänische Salzbutter

Dessert

Rote Grütze mit Sahne

Mandelreis mit Kirschsauce

Vanille-Marzipan-Kringel

€ 39,- pro Person

Komplettpreis bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden
inklusive folgender Getränke:
Zwei verschiedene Aquavits # Gammel Dansk # Weiß- und Rotwein
Flensburger Pilsener oder Königs Pils # Mineralwasser

€ 62,50

Unsere Menus



Menu 1

Suppe nach Wahl

Medaillons vom Jungschweinfilet
mit Landpilzen in Bärlauchsahne,
Bauern-Böhnchen, Buntes Gemüse,
Kroketten und Kartoffelgratin

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne € 29,50

Menu 2

Garnelen auf Ruccola und Kirschtomaten
mit Kräuter-Crostini und Pfefferdipp

Poulardenbrustfilet und Kalbsteak
vom Grill
auf Honig Möhren und Zuckerschoten,
dazu Kräuterkartoffeln und Pestosahne

Trio von der Kirsche
Kirscheis, Kirschtörtchen
und Amarettokirschen € 31,50

Menu 3

Kürbisschaumsüppchen
mit gepiercten Garnelen

Angeliter Kalbsrückensteak
Waldpilzrahm - Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin

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

Menu 4

Rosa Entenbrustfilet
mit Feldsalat in Kürbiskernöldressing
und Tomaten-Crostini

Gegrillte Hummerkrabbenchwänze
auf Blattspinat

Wildes Türmchen mit Hirschkalb Steak,
Kaninchenfilet 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 Überraschung´s Dessert € 32,80

Menu 6

Büffel - Mozzarella auf Tomatentartar
mit Parmaschinken Röllchen
und gehobeltem Parmesan

Chili-Karottensüppchen
mit Garnelenspieß

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

Crème Brûlée mit Pfeffer-Orangen € 47,50

Menu 7

Unser 3-Gang-Überraschungs-Menu
Ein wechselndes Menu aus unseren
aktuellen Tagesangeboten ab € 29,80

Unsere Menus servieren wir Ihnen ab 10 Personen.
Die einzelnen Komponenten können getauscht
werden, müssen dann aber für alle einheitlich
bestellt werden um einen reibungslosen Ablauf Ihrer
Veranstaltung zu gewährleisten.

Regionales und Ländliches in seiner besten Art



Menu 9

Backensholzer Ziegenkäse
im Schwarzbrotmantel gebacken
mit Feldsalat und Rübensirup

Unser Nordsee Pannfisch
mit Senfsaat Sauce
oder
Kalbsbraten in Rotsponsauce
mit Sahne-Wirsing
und Kräuterkartoffeln

Flensburger Rummousse
und Rumparfait
mit Pfefferpfläumchen € 39,-

Menu 10

Carpaccio vom Sylter Deichlamm
mit Holsteiner Rapsölmarinade
auf Ruccola

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

Flensburger Rumcreme
auf Roter Grütze
mit Zimtpfannkuchen € 38,00

Menu 11

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

Angeliter Landente
mit Apfelrotkohl und Rosenkohl,
Dunkelbier Sauce
und Kartoffelgratin

Schwarzbrot-Honig-Eis
auf Rumpunschpflaumen
mit gerösteten Walnüssen € 38,00



schleswig-holstein*
* is(s)t lecker!

Unsere Menus servieren wir Ihnen ab 10 Personen.
Die einzelnen Komponenten können getauscht
werden, müssen dann aber für alle einheitlich
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

Hanseaten Labskaus
zum sattessen
mit Spiegeleier, Gewürzgerichte, Rote Bete,
Salzgerichte, Bismarckhering, Matjesfilet

€ 18,50

Friesenhochzeit

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

€ 23,80

Angeliter Festessen

Bauernenten-Essen

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

€ 28,80

Das höchste Aalvergnügen

Flensburger Aalessen satt
mit Räucheraal, gebratenem Aal, Aal in Sauer,
dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln

Tagespreis auf Anfrage

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.

Ein Vertrag kommt erst durch die rechtsgültige Unterzeichnung durch den Besteller und dem Restaurant zustande. In diesem Vertrag sind alle Einzelheiten enthalten, die am Tage der Unterzeichnung für die Veranstaltung im Restaurant festgelegt sind. Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform

1. Unsere Leistungen und Preise

Unsere Menus servieren wir ab 10 (außer Tagesmenu) bis max. 70 Personen. 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 25 Personen bis max. 100 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 € 6.000,00. Bei nicht Erreichen des Umsatzes, wird die vertraglich vereinbarte Summe zur Zahlung fällig.

2. Abrechnung

Die Bezahlung dieser Veranstaltungen akzeptieren wir nur per Banküberweisung, bar oder 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. € 46,00 fällig und werden über uns abgerechnet und Ihnen 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 entgegen genommen 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 Flensburg

Alle alten Unterlagen/Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Flensburg im Juni 2016