

*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](mailto:info@maeders.de)  
[www.maeders.de](http://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

€ 32,80

## 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

€ 35,80

# 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

Ganzer Wildlachs aus dem Kräutersud mit Mangodipp dazu  
Kräutergarnelen

## *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

€ 46,80

# 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

Kalbrückensteak auf Steinpilz-Kartoffelstampf

Dorschfilet im Katenschinkenmantel  
mit Apfel-Lauch-Sauce und Bratkartoffeln

## *Dessert*

Backensholzer Käseauswahl – Senfgemüse – Essigzwiebeln

Sylter Rote Grütze mit Susirahm –

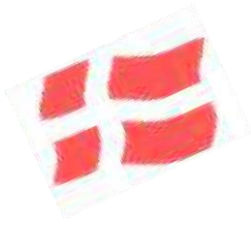
Flensburger Rummousse

€ 52,-



**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

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 - Esirom  
Svenbo - Castello - Danablu  
mit Trauben und Nüssen

Brotauswahl und dänische Salzbutter

### Dessert

Rote Grütze mit Sahne

Mandelreis mit Kirschsauce

Vanille-Marzipan-Kringel

€ 42,- 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

€ 68,00

# Unsere Menus



## Menu 1

Suppe nach Wahl

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

Rote Grütze  
mit Vanilleeis und Sahne

€ 32,50

## Menu 2

Garnelen auf Ruccola und Kirschtomaten  
mit Kräuter-Crostini und Pfefferdipp

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

Trio von der Kirsche  
Kirscheis, Kirschtörtchen  
und Amarettokirschen

€ 34,50

## Menu 3

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 Pfefferpflümchen

€ 42,00

## Menu 4

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 € 34,50

## Menu 5

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 6

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

€ 45,00

# 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 Mai 2019