

*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

€ 16,90

**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 Vanilleistorte

€ 21,80

**Menu 3**

Cocktail von Garnelen  
auf Eisbergsalat, dazu Baguette

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

Mousse von Flensburger Rum  
mit Rotweinpfläumchen und Zimtwaffel

€ 23,50

### **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 - € 24,80 pro Person

### **Am Nachmittag bieten wir unser Kaffeegedeck an:**

1 Stück Torte und Gebäck, dazu Kaffee oder Tee satt

€ 7,90

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.