

NATÜRLICH! Apeldör

# Feste Feiern!



# Serviceangebote für Ihre Veranstaltung



## Getränkepauschale I:

**Empfangsgetränke:** Prosecco und Orangensaft (keine Cocktails)

Hausweine, Wasser, Biere, Softgetränke, Heißgetränke

Ein Verteiler nach dem Essen (Korn, Jägermeister oder Jubi) p.P. **55 €**

Weitere Spirituosen werden nach Verbrauch flaschenweise berechnet.

## Getränkepauschale II:

**Alle Getränke unbegrenzt** p.P. **65 €**

Nicht enthalten sind: Edelspirituosen, Champagner und Cocktails.



**Tortenbuffet** aus hauseigener Herstellung pro Torte **48 €**

**Tellergeld** für selbst mitgebrachte Torten pro Person p.P. **4 €**

**Verzehrpauschale** für Musiker p.P. **75 €**

**Nachtzuschlag** ab 24.00 Uhr pro angefangene Stunde **150 €**

**Veranstaltungsende** ist um 2.00 Uhr. „Last order“ um 1.45 Uhr.

NATÜRLICH! Apeldör

# „Landlust“

Buffetvorschlag ab 20 Personen



## Suppe – am Tisch serviert

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne

Kräuterklößchen & Rindfleisch

Ciabatta mit dreielei Butter

– Paprika | Kräuter | Knoblauch –

## Vorspeisenbuffet

Caesar Salad

– Römersalat, Croutons und Parmesan –

mit zwei hausgemachten Dressings nach Wahl

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto

## Hauptspeisenbuffet

Schweinefilet im Speckmantel | Jus à part

– im Ganzen gebraten –

Maishähnchenbrust | Sherry-Weißwein-Sauce à part

Dorschfilet unter einer Kräuterkruste | Schnittlauchsauce

vegetarisches Kartoffel-Gemüse-Curry

Wurzelmix

– Karotten, Petersilienwurzeln und Pastinaken –

Prinzessbohnen | gratinierte Kartoffeln

## Dessertvariationen „à la Apeldör“

– auf dem Buffet in Gläsern –

lauwarmer „Apeldörer“ Apfelstrudel | Vanillesauce à part

Mousse von dunkler oder weißer Schokolade mit Topping

## 55 € pro Person

Kinder im Alter von 1 bis 8 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1 Euro  
und von 9 bis 17 Jahre = 50 Prozent

Alle hier angegebenen Preise sind freibleibend, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

NATÜRLICH! Apeldör

# „Genuss pur!“

Buffetvorschlag ab 20 Personen



## Salat – am Tisch serviert

gegrillter Chicorée | geräucherte Entenbrust

Crôutons | Orangendressing

Kartoffelbrot mit dreierlei Butter

Paprika | Kräuter | Knoblauch

## Vorspeisenbuffet

frisch zubereitete Antipasti-Variationen

Vitello tonnato

## Hauptspeisenbuffet

Medaillons vom Kalb | Calvados-Sauce à part

geschmorte Lammkeule | Kräuterjus à part

Steinbeißer in Knoblauchsauce

vegetarische Gemüse-Bolognese

Mediterranes Gemüse - im Ofen gebacken -

Rosmarinkartoffeln

## Dessertvariationen „à la Apeldör“

Auf dem Buffet:

Bayrisch Creme mit Topping

Käseplatte

## 58 € pro Person

Kinder im Alter von 1 bis 8 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1 Euro

und von 9 bis 17 Jahre = 50 Prozent

Alle hier angegebenen Preise sind freibleibend, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

NATÜRLICH! Apeldör

# „Gaumenspektakel“

Buffetvorschlag ab 20 Personen



## Salat – am Tisch serviert

Quinoa-Salat | Potatoe-Shrimps | Zitronenmayo

hausgemachtes Focaccia mit Aioli und Humus

## Vorspeisenbuffet

gefüllte Crêpes-Schnecken mit Mousse vom Räucherfisch

frisch zubereitete Antipasti-Variationen

Schinken auf Netzmelone

## Hauptspeisenbuffet

warmes Roastbeef | Sauce Béarnaise

Norwegischer Lachs | Zitronensauce

Barbarie-Entenbrust | Cranberry Jus

## Beilagen

Bohnen im Speckmantel | Kohlrabi-Karotten-Gemüse

Romanesco | Rosmarinkartoffeln | Gnocchis

## Dessertvariationen „à la Apeldör“

Auf dem Buffet:

saftiger Schokokuchen | Bayrisch Creme | exotische Obstplatte

## 62 € pro Person

Kinder im Alter von 1 bis 8 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1 Euro

und von 9 bis 17 Jahre = 50 Prozent

Alle hier angegebenen Preise sind freibleibend, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

NATÜRLICH! Apeldör

# Köstlich „gesmoked“

Buffetvorschlag ab 20 Personen



## Vorspeisenbuffet

Bruschetta mit Avocadodip

Focaccia mit dreierlei Butter  
Paprika-, Bärlauch-, Knoblauchbutter

Coleslaw

– Krautsalat mit Joghurtdressing –

Champignons provencale

Grüner, gemischter Salat

Hausgemachte Dips

– Minz-Joghurt, Honig-Senf, Salsa-Sauce –

## Aus dem Smoker

– bitte wählen Sie ein Menü –

### Menü I

Roastbeef

Hochrippe vom Iberico Schwein

Putenoberkeule

Garnelenpfanne

**65 € pro Person**

### Menü II

Hohe Rippe vom Rind

Schweineschulter

Putenoberkeule

Garnelenpfanne

**68 € pro Person**

## dazu folgende Beilagen

Backofengemüse

Rosmarinkartoffeln

Knoblauchbrot und Sour Cream

## Dessertvariationen im Glas

Kinder im Alter von 1 bis 8 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1 Euro  
und von 9 bis 17 Jahre = 50 Prozent

Alle hier angegebenen Preise sind freibleibend, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.





Gut Apeldör · Apeldör 2 · 25779 Hennstedt  
Tel.: 0 48 36 / 99 60-0 · Fax: 0 48 36 / 99 60-33 · E-Mail: [info@apeldoer.de](mailto:info@apeldoer.de) · [www.apeldoer.de](http://www.apeldoer.de)