

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 €**

Verzehrspauschale 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 · www.apeldoer.de