

# Hochzeit im Eutiner Schloss

## Im Rittersaal und Orangerie

- inkl. Tanz-Fußboden( nur im Rittersaal), Tische mit Tischdecken Polsterstühle & weißen Hussen, Endreinigung & Versicherung
- Empfang im Innenhof, auf der Südterrasse oder in der Alten Schlossküche
- Festliches Hochzeitsbüffet
- Getränkepauschale ab Veranstaltungsbeginn mit Apéritif, Auswahl korrespondierender Weine sowie Störtebeker Bier, Softdrinks und Kaffee ( Upgrade mit 3 Longdrinks zur Wahl €19,-p.P. möglich)
- Ab 2.00 Uhr berechnen wir pro Service-Mitarbeiter 35,00 € je Stunde.
- Veranstaltungen im Hause sind bis maximal 4.30 Uhr möglich.
- ab mind. 60 Personen € 139,00 pro Person
- ab 80 - 100 Personen € 129,00 pro Person



## In der Alten Schlossküche

bis max. 55 Personen

- Tische mit Tischdecken, Polsterstühle & weißen Hussen
- Empfang im Innenhof, auf der Südterrasse oder in der Lounge
- Festliches Hochzeitsbuffet oder Menü ab € 35,00 pro Person
- Getränkepauschale siehe Anlage
- Ab 2.00 Uhr berechnen wir pro Service-Mitarbeiter € 35,00 je Stunde.

Um weitere Details für Ihre Hochzeitsfeier zu besprechen, begrüßen wir Sie gern bei uns in der Schlossküche zu einem persönlichen Termin.

**Ihr Alexander Hedegger und das Schlossküchen- Team**



# BÜFFET-VORSCHLÄGE

Dies sind unsere Büffetvorschläge. Für alle weiteren Wünsche und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

## Büffet 1

### **Regional**

**Suppe** (*am Tisch serviert*)

Tafelspitzbrühe v. d. Holsteiner Färsen mit feiner Einlage (Hochzeitssuppe)

### **Vorspeisen**

Holsteiner Landschinken mit Melone | Roastbeef rosa gebraten mit Sc.

Remoulade | Geräuchertes Forellenfilet aus Heimischen Gewässern mit

Preiselbeer-Sahne | Matjesfilet auf Pumpernickel mit Hausfrauensoße

### **Salate**

Karotten-Apfel-Salat in Orangen-Dressing | Balsamico-Linsen-Salat mit Gemüse |

Pellkartoffelsalat mit Radieschen, Äpfeln und Rauke | Verschiedene Blattsalate

aus dem Herzogsgarten mit zweierlei Dressings | Birnen- Bohnen- Kasseler- Salat

### **Hauptgänge**

Schweine-Medaillons in Grüner-Pfeffer-Rahmsoße

Maispouardenbrust mit gefüllten Kartoffelgnocchi

Fischfilets im Kartoffel-Mantel |

Auswahl von frischem Marktgemüse | Kartoffel-Lauchgratin | Ratatouille

### **Brot**

Brotspezialitäten im Korb mit verschiedenen Aufstrichen

### **Käse**

Kleine Auswahl von Käse mit Trauben

### **Desserts**

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße und Schlagsahne

Mousse au Chocolat im Gläschen | Crème Caramel und Frischer Obstsalat

## Büffet 2

### **Mediterranes Büffet**

Servierte exotische Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele

### **Vorspeisen**

Gemischte Blattsalate mit dreierlei Dressings  
Toskanischer Hirtensalat mit Fetakäse  
Roter Linsensalat mit Balsamico und Gemüse  
Fenchel-Orangen-Salat mit rosa Pfefferbeeren  
Antipasti: Variation von verschiedenen Gemüsen  
Pflaumen im Speckmantel, Vitello tonnato  
Räucherlachs im Crêpe-Mantel  
Türmchen von Tomate und Mozzarella mit Rucola-Pesto  
Holsteiner Landschinken und italienische Salami mit Melone  
Diverse im Ofen gebackene Parmesan-Chips  
Baguette-Variation mit zweierlei Aufstrichen

### **Hauptgerichte**

Barschfilet in Sherrybutter  
Rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färs  
Saltimbocca von der Maispoulardenbrust mit Salbei und Parmaschinken  
Ratatouille, Salzkartoffeln, saisonale Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu  
Panna Cotta  
Frischer Obstsalat

So könnten Ihre Buffets Aussehen oder auch ganz anders ...

## **Menü I**

Gruß aus der Schlossküche

\*\*\*\*\*

Süß-scharfe Curry-Garnelen mit gegrillter Mango, gebackenem Kroepek und Shiso-Kresse

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Lammhüfte mit feinen Bohnen, Kartoffel-Rosmarin-Gratin, karamellisiertem Knoblauch

**Oder**

Barschfilet aus dem Plöner See auf Rote -Bete -Apfel-Gemüse, Meerrettich- Schaum, Liensfelder Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Eierlikör-Creme Brûlée mit Erdbeer-Limetten-Sorbet

€ 52,- mit Lamm-Hauptgang € 45,- mit Barsch im Hauptgang



## Menü II

Gruß aus der Schlossküche

\*\*\*\*\*

Frühlings-Kräuter-Schaum-Süppchen mit gebackener Jakobsmuschel

\*\*\*\*\*

Medaillons von Schwein und Rind mit Frühlings -Gemüse,  
Gefüllte- Gnocchi, Sc.Bernaise und kleinen Röstkartoffeln

**Oder**

Lachsfilet gebarten auf geschmorten Gurken, Weißwein-  
Schaum, Dillkartoffeln

\*\*\*\*\*

Weißer Mousse au Chocolat mit Passionsfrüchten

**€ 38,- mit Medaillons € 36,- mit Lachs**



Menü III

Gruß aus der Schlossküche

Exotische Karotten-Ingwer Suppe mit gebackener Mohnhippe

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Parmaschinken-Mantel gebraten auf leichtem  
Rahm-Spitzkohl, gefüllte Kartoffel-Gnocchi, Cognac Soße

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Crème Brûlée mit Cassis Sorbet

\*\*\*\*\*

€36,- p.P.

Menü IV

Gruß aus der Schlossküche

Hausgebeizter Anis-Lachs  
mit Feldsalat in Walnuss-Dressing und Orangen-Zucker

\*\*\*\*\*

Gefüllte Maispouardenbrust à la Saltimbocca  
auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln,  
Kräuterschaum

\*\*\*\*\*

Schlossküchen- Dessertüberraschung

€42,- p.P.

Menü V

Gruß aus der Schlossküche

Rote Bete -Kokos Suppe mit Shiso Kresse

\*\*\*\*\*

Zanderfilet im Speckmantel gebraten  
auf Radicchio Risotto und kleinem Frühlings- Gemüse,  
Liensfelder Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Zweierlei Mousse au Chocolat auf Mango Confit

€ 38,- p.P.



## Getränke-Pauschalen für Veranstaltungen

### Alkoholfreie Getränkepauschale

Magnus Mineralwasser still und feinperlig, diverse Granini Fruchtsäfte, Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, alkoholfreies Bier (Störtebeker) und Weizenbier, Filterkaffee, Tee

(Upgrade mit Weinen möglich)

€ 15,- pro Person

**Für selbst mitgebrachte Weine erlauben wir uns ein Korkgeld im Wert von 15,-€ pro Flasche zu berechnen**



### Kleine Getränkepauschale

Magnus Mineralwasser still und feinperlig, diverse Granini  
Fruchtsäfte, Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Bier  
(Störtebeker) und Weizenbier, Filterkaffe, Tee,  
Hauswein weiß und rot, Prosecco

**€ 39,- pro Person**

### Große Getränkepauschale

Kleine Getränkepauschale plus ausgewählte Spirituosen und  
Schnäpse

Spirituosen nach dem Essen: **49,-€ pro Person**

Spirituosen mit Veranstaltungsbeginn **54,- € pro Person**

Für weitere Pauschalen, Anregungen, Wünsche etc., sprechen  
Sie uns gerne an.