

*Menüs
2025
Buffets*

HOTEL · BARRIEREFREIE ZIMMER



GASTHOF HANDEWITT

FERIENWOHNUNGEN
RESTAURANT · APARTMENTS

MENÜS UND BÜFFET

Vorschläge 2025

*Mit
angepassten
Preisen*



FESTE



Unser Hotel Gasthof Handewitt hat sich zum Ziel gesetzt, Ihr Fest ganz besonders werden zu lassen. Wir sind spezialisiert auf Feiern jeder Art – von 30 bis 100 Personen richten wir Ihnen gerne jede Art von Festivität aus. Ob Hochzeitsfeier, Konfirmation, Geburtstagsfeier oder Jubiläum – wir organisieren Ihr besonderes Event gerne für Sie individuell und einzigartig.

Mit unserem All Inclusive Angebot können Sie sich entspannt zurücklehnen und wir nehmen Ihnen die ganze Arbeit ab, ob Räumlichkeiten, Getränke, Menü, stilvolle Tischdekoration und Blumen – wir kümmern uns darum, dass Sie und Ihre Gäste ein paar schöne Stunden genießen können. Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, wir arrangieren für Sie eine unvergessliche Feier.

Für Ihre Veranstaltungen und Hochzeiten bieten wir Ihnen insgesamt 52 Hotelzimmer (davon 45 Zimmern mit Singleküche) und 4 Ferienwohnungen als Übernachtungsmöglichkeit. Alle Zimmer sind mit separatem Bad, WLAN gratis, Flachbildschirm, Kaffeemaschine ausgestattet, großer Parkplatz vorhanden. Im Haus Marius besitzen die Zimmer sogar Balkon oder Terrasse.



Feiern Sie bei uns – unser All Inklusives Angebot ab 78,50 Euro (Mittags)

Sie möchten ein Fest feiern, ohne Stress und die ganze Vorarbeit? Wir nehmen Ihnen die ganze Arbeit ab. Ob Räumlichkeiten, Getränke, Menü, stilvolle Tischdekoration und Blumen - wir kümmern uns darum, dass Sie und Ihre Gäste ein paar schöne Stunden genießen können.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche und wir arrangieren für Sie gerne eine unvergessliche Feier. Nähere Informationen finden Sie auf den Seiten Abend-Angebot und Mittags-Angebot.

- *** Menüs und Buffets
- *** Getränke-Pauschalen
- *** Komplettes Geschirr und Gläser
- *** Stuhlhussen und Platzteller (6,- Euro extra)
- *** Tischdecken und Dekoration
- *** Blumengestecke



Ab 2022 bieten wir Veranstaltungen leider nur noch ab 30 Personen an. Da durch die Corona-Pandemie viele unserer Aushilfskräfte auf der Strecke geblieben sind, können wir leider nicht mehr alle Veranstaltungen annehmen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis. Bei Konfirmation und Taufe machen wir eine Ausnahme, diese sind ab 15 Personen möglich.

Ihre Familie Schönbaum und Team



Brunch-Lunch Buffet

2025

(nur Mittags)

Getränke

Milch, Apfelsaft, Orangensaft, Wasser, Kaffee

Kaffee, Cappuccino, Tee und warme Schokolade

Kalt

Brötchenauswahl, Brot, Baguette und Buttercroissants, Butter

Verschiedene Sorten Marmelade, Nutella und Honig

Schinkenplatte mit rohem, gekochtem und Lachsschinken

Eiersalat, Feischsalat

Salamiauswahl

Kalte Schweinemedallions auf Rotkohl und Remouladensoße

Käseauswahl vom Brett mit bunter Obstgarnitur

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Kleine Frikadellen mit Kräuterquark

Tomate-Mozzarella

WARM

gefüllter Putenbrustbraten mit gebratenen Champignons

Schweinekrustenbraten an eigener Soße

Gemüsevariationen

Röstkartoffeln aus dem Ofen und Kroketten

Frisches Kräuterrührei

Knusprig gebratener Speck und kleine Ros

DESSERT

Vanilleeis mit Fruchtsoße

Frischer Obstsalat



**Preis pro Person Komplett inkl. Säfte, Wasser, warme Getränke 58,00 Euro
für 6 Std. inkl. Stoffservietten, Blumenschmuck und Servicepersonal**



Party Buffet 2025



KALT

Mozzarella-Tricolore mit frischem Basilikum

Antipasti: Marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons

Schinkenröllchen, gefüllt mit weißem Spargel

Ganzer Fjordlachs, an der Gräte gegart

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Cantaloupe Melone mit Parmaschinken

Medaillons von der Putenbrust mit fruchtiger Garnitur

Roastbeef mit Remouladensoße

verschiedene Blattsalate in Mangocreme-Dressing

Porreesalat mit Ananas

Brötchen, Baguette, Schwarzbrot und Butter

WARM

Lauch-Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Putenbrust, gefüllt mit Frischkäse und
sonnengetrockneten Tomaten an Champignonsoße

Kleine Cordon bleus, gefüllt mit Schinken und Käse

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Ricotta-Spinat-Tortellonis mit Cherrytomaten in Kräuterrahm

Lachsfilet auf Gemüsestreifen

Bunte Gemüseplatte

DESSERT

Rote Grütze Pyramide mit Vanillesoße

Auswahl an Eisbomben

Pro Person 59,00 Euro

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck

Dansk Buffet 2025

2025

KALT

verschieden eingelegte Heringe (Dillheringe, Curryheringe, Rotweinerlinge)

Leberpastete mit Gelee, Champignons und gebratener Speck

Shrimps-Cocktail mit Champignons

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne

Schinkenröllchen, gefüllt mit grünem Spargel

Kleine Hackbällchen mit Kräutercreme

Rohkostsalatplatte mit Mangodip

Rucolasalat mit Himbeerdressing

Räucherfischplatte mit Meerrettich

Brötchenauswahl, Brot, Baguette, Schwarzbrot

WARM (nach Saison)

Bratwurst „Medister“

Grünkohl „dänischer Art“ mit Kassler, Rücken und Kochwurst

Schweinekrustenbraten in eigener Soße mit Apfelrotkohl

Paniertes Schollenfilet mit Zitronenecken und dänischer Remoulade

Rumpsteak mit Soße Bernaise

Bratkartoffeln und süsse Kartoffeln

DESSERT

Mandel Sahnereis (ris a la mande)

Rote Grütze mit Vanillesoße

Frischer Obstsalat

Pro Person 59,50 Euro

inkl. Stoffservietten
und Blumenschmuck



Schleswig-Holstein Buffet

2025

KALT

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße

Roastbeef, rosa gebraten mit Preiselbeer-Meerrettichsahne

Räucherfischplatte

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Schmand

Shrimps-Cocktail

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Räucherwaren vom Brett

(Katenschinken, Landrauchmettwurst und frisches Schweinemett)

Porree-Salat mit Ananas

Brotkorb

Partybrötchen, Schwarzbrot, Baguette und Butter

WARM

Festtagssuppe

mit feinem Gemüse, Grießklößchen und Rindfleischwürfel

Schweinekrustenbraten an eigener Soße

Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Soße

Gestovter Wirsingkohl mit Speck

Panierte Schollenfilets mit gebratenem Speck

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

DESSERT

Holsteiner Rote Grütze mit Sahne und Vanillesoße

Präsidentencreme

Pro Person 59,50 Euro

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck



Italo- Buffet 2025



KALT

Bruschetta-Brot, belegt mit Tomatenwürfeln, Avocado-creme und Basilikumcreme

Mozzarella-Tricolore mit frischem Pesto

Antipasti: Marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons

Schinkenröllchen, gefüllt mit gegrilltem grünen Spargel

Ganzer Fjordlachs, an der Gräte gegart (ab 30 Personen)

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

gefüllte Pepperonis

zweierlei Melone mit Parmaschinken

Feldsalat und Rucolasalat in Preiselbeer-Balsamico-Vinaigrette mit Kirschtomaten

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan

Baguette, Ciabatta-Brot, Tafelbrötchen und Butter

WARM

Minestrone Suppe, gefüllte Pizzabrötchen

Bandnudeln in Tomaten-Basilikumpesto

gegrillte Hähnchenbrust auf gebratenen Auberginen

Saltimbocca-Kalbssteaks mit Salbei und Schinken in Rahm

Schweinemedallions gratiniert mit Tomate Mozzarella

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Kartoffellocken

Ratatouille

DESSERT

Tiramisu

Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf

Pro Person 65,00 Euro
inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck



Barcelona Buffet 2025



KALT

Chorizzo-Spieße mit Champignons und grünen Peperoni

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken und Feigen

Eingelegte Oliven und gefüllte Kirschpaprikas

Tomaten-Auberginenröllchen mit Avocadocreme

Thunfischsalat mit weißen Bohnen und roten Zwiebeln

Marinierte Paprikaschoten und Champignons

Datteln im Speckmantel

Garnelenspieße mit Aioli

Blattsalate in Limetten-Joghurtdressing

Focacciabrot, Knoblauchbrot, Olivenbrot, Partybrötchen und Butter

Gazpacho (kalte Andalusische Gemüsesuppe)

WARM

gefüllte Wraps mit Hackfleisch und Gemüse

Lachsfilet „Andalusische Art“ mit Serrano-Schinken und Blattspinat

Gefüllte Champignons mit Manchegokäse

Paella-Spanische Reispfanne

Scharfe spanische Kartoffeln mit grobem Salz

Hähnchenbrustfilet in Mandelsoße

Escalivada (Spanisches Grillgemüse)

DESSERT

Limetten-Mousse mit karamellisierten Pfirsichspalten

Crema Catalana-Katalanische Creme mit Karamellschicht

Spanische Käseplatte

Pro Person 67,00 Euro

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck

Wedding Buffet 2025

2025

KALT

Waldorfsalat mit Nüssen

Kalbsrücken rosa gebraten an Sauce tartare und Cornichons

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella an Pestodressing

Blattsalate und Rucolasalat in Himbeervinaigrette und Croutons

Gemüse-Carpaccio mit Olivenöl-Marinade (Antipasti)

Geräucherte Entenbrust an Cumberlandsoße

Edelfischplatte mit geräuchertem Butterfisch, Pfeffermakrele und Forellenfilets

Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem Parmesankäse

Räucherlachs an Honig-Senfsoße

Chiabattabrot, Kräuterbaguette, Partybrötchen, Schwarzbrotvariationen und Butter

WARM

Hochzeitsuppe mit reichlich Einlage

Rumpsteak unter der Kräuterkruste auf gratiniertem Blattspinat

Pouladenbrüstchen gefüllt mit Waldpilzen
dazu Mandelkroketten

Schweinefilet-Medaillons in Pfifferling-Rahmsoße, Kartoffelgratin

Gemüse-Lasagne

Provenzalisches Gemüse, Brokkoli, Maiskolben

DESSERT

Schokoladen-Brunnen mit Früchteplatte

Eisbomben-Buffer mit zweierlei Soßen

Champanger-Creme



Pro Person 69,50 Euro
inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck



VIP - Buffet 2025



KALT

Fleischsalat vom Roastbeef

in pikanter scharfer Tomaten-Chili-Soße mit Paprika und Zwiebeln

Kalbsfilet rosa gebraten mit marinierten getrockneten Tomaten

Fruchtiger Geflügelsalat mit Orangenfilets, Ananas und grünen Spargelspitzen

Salatröschen mit geräucherter Entenbrust an Limonen-Joghurtdressing

Pochierter Lachs gefüllt mit Kräutercreme an Flußkrebsschwänzen

Honig-Feigen mit Parmaschinken umwickelt

Ganzer Fjordlachs mit Krabbencocktail

Geräucherte Putenbrust auf Lauch-Erdbeersalat

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch

Chiabattabrot, Brötchensonne, Partybrötchen, Schwarzbrotvariationen und Butter

WARM

Geschäumte Trüffelpilzrahmsuppe

Gegrillte Entenbrust, rosa gebraten a ´ la Orange dazu Kartoffel-Zucchini-Gratin

Rinderfilet-Medaillons in Barollojus und Romanescoröschen

Gratinierte Jacobsmuscheln mit Sauce Hollandaise auf Gemüsestroh

Dreierlei Gnocchi in Salbei-Butter glaciert

Zuckerschoten, Cherrytomaten und Buttermais

gefüllte Riesen-Champignons

DESSERT

Geeiste Lasagne von zweierlei Schokoladenmousse

Grand Marnier-Parfait an Pfeffer-Kirschen

Auswahl von französischen Käsespezialitäten

Pro Person 85,00 Euro

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck



Christmas Buffet

2025

KALT

Mozzarella-Tricolore mit frischem Basilikum

gefüllte Peperonis und Kirschpaprikas

Schinkenröllchen, gefüllt mit gebratenem grünen Spargel

Geräucherte Putenbrust auf Coleslaw-Salat

Räucherlachs auf Feldsalat
mit Kartoffeldressing und Brotroutons

Melone mit Parmaschinken

Gegrillte Entenbrustscheiben (kalt) auf Rotkrautsalat mit Orangenfilets

Roastbeef mit Remouladensoße

verschiedene Blattsalate in Mangocreme-Dressing

Porreesalat mit Ananas

Brötchen, Baguette, Schwarzbrot und Butter

WARM

1/2 Ente aus dem Ofen in eigener Soße

Kartoffel-Gratin

Rotkohlgemüse mit glacierten Pfirsichen

Schweinefilet-Medaillons im
Speckmantel

Vegetarische gefüllte Zucchini

DESSERT

Gefüllter Bratapfel mit Vanillesoße

Belgische Waffeln mit Puderzucker

Walnuss-Eis unter der Schokokruste

Pro Person 55,00 Euro
inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck



*Wir freuen uns auf Sie
Pierre Schönbaum und Team*



Restaurant Sonntags & Montags Ruhetag, Küche Dienstag - Samstag von 17:00 -21:00 Uhr, Juni bis Oktober Dienstag - Samstag von 17:00 -21:30 Uhr. Hotel inkl. Frühstücksbuffet (von 6:30 - 10:00 Uhr) an 364 Tagen im Jahr geöffnet.

Osterstr. 2, 24983 Handewitt

Telefon: 04608-9716800

Fax: 04608-9716808

E-Mail: info@gasthofhandewitt.de

Internet: www.gasthofhandewitt.de



Design asap KG - Fotos Danny Rothe - Velox Sales & Services