



*Menüs  
2025  
Büffets*

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



# Unsere Getränke-Pauschalen

Getränke-Pauschalen	Mittags von 11:00 - 17:00 Uhr	Abends von 18:00 Uhr - ....
<b>Pauschale 1</b>	6 Std. 32,00 Euro	06 Std. 47,00 Euro 08 Std. 56,00 Euro 10 Std. 65,00 Euro
<b>Pauschale 2</b>	6 Std. 35,00 Euro	06 Std. 49,50 Euro <b>08 Std. 58,50 Euro</b> 10 Std. 67,50 Euro
<b>Pauschale 3</b>	6 Std. 38,00 Euro	06 Std. 52,50 Euro 08 Std. 61,50 Euro 10 Std. 70,50 Euro
<b>Pauschale 4</b>	6 Std. 42,00 Euro	06 Std. 56,00 Euro <b>08 Std. 65,00 Euro</b> 10 Std. 73,50 Euro
<b>Pauschale 5</b>	6 Std. 45,00 Euro	06 Std. 60,50 Euro <b>08 Std. 69,50 Euro</b> 10 Std. 78,50 Euro

## Pauschale 01 beinhaltet:

3 Sorten offene Hausweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte, Wasser, Fruchtcocktail als Aperitif

## Pauschale 2 beinhaltet:

3 Sorten offene Hausweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte, Wasser, Aperitif, **Kaffee und 1 Runde Schnaps**

## Pauschale 3 beinhaltet:

3 Sorten offene Hausweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte, Wasser, Aperitif, Kaffee und 1 Runde Schnaps, **Kaffeespezialitäten, 3 Longdrinks zur Auswahl (No Name Produkte - Wodka, Whisky, Korn, Sternmarke, Gin)**

## Pauschale 4 beinhaltet:

3 Sorten offene Hausweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte, Wasser, Aperitif, Kaffee und **2 Runden Schnaps, Kaffeespezialitäten, Longdrinks zur Auswahl (Wodka, Whisky, Korn, Sternmarke, Bacardi, Captain Morgan, Havanna 3 J.), Mucks zur Auswahl**

## Pauschale 5 beinhaltet:

Alle offenen Ausschankweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte, Wasser, Aperitif, Kaffee und **20 Sorten Schnäpse so viel Sie wollen, Kaffeespezialitäten, Longdrinks zur Auswahl (Bacardi, Havanna 3 J., Captain morgen, Absolut Wodka, Jim Beam, Jack Daniels und 5 Cocktails z.B. Pina Colada, Sex on the Beach etc. )**

Jede weitere Stunde kostet pro Kellner 50 Euro und die Getränke werden danach einzeln berechnet.

Menü/ Büffets (Speisen) werden nach den Menü-/ bzw. Büffetpreisen berechnet. Bei allen Veranstaltungen können nur noch Getränke-Pauschalen bestellt werden, Einzel-Abrechnungen der Getränke sind nicht mehr möglich.



# Mittags-Pauschal-Angebot

von 11:00 bis 17:00 Uhr - 30 bis 100 Personen

Beispiel Zusammenstellung eines Menüs inkl. Getränkepauschale



Empfangsgetränk  
Sekt oder Fruchtcocktail  
\*\*

## 3 Gang Menü (Beispiel)

(weitere Menüs zur Auswahl siehe Anhang)

Spargelcremesuppe  
mit Fleischklößchen und Baguette  
\*\*\*\*

Rinderschmorbraten in eigener Soße  
Schweinefilet im Speckmantel  
mit gebratenen Zwiebeln und Champignonrahmsoße, Burgundersoße  
gestovten Bohnen, Apfelrotkohl und Erbsen-Wurzeln  
Salzkartoffeln und Kroketten  
\*\*\*\*

Flensburger Rumcreme (Präsidentencreme)  
mit Sahnehaube

Menüpreis 48,00 Euro zzgl.  
Getränke-Pauschale 1 für 32,00 Euro

zzgl. Torten-Auswahl für 12,00 Euro pro Person

\*\*\*\*

inkl. festlich eingedeckter Tische mit Blumengestecken  
(Bleiben nach dem Fest im Hause)  
Stoffservietten und Kerzen, alles in Ihrer Wunschfarbe

Keine versteckten  
Kosten - Endpreis!

**Pro Person 80,00 Euro ohne Tortenbuffet**

Pro Person 92,00 Euro mit Tortenbuffet

Plattteller inkl. Stuhlhussen und farbiger Schleife 6,00 Euro/ p. Person extra

Dieses Angebot ist gültig bis zum neuen Menüvorschlag!



# Abend-Pauschal-Angebot

All Inclusive  
2025

ab 18:00 Uhr - 30 bis 100 Personen

Beispiel Zusammenstellung eines Menüs inkl. Getränkepauschale

Empfangsgetränk  
Sekt oder Fruchtcocktail

\*\*

**3 Gang Menü** z.B. D12

(weitere Menüs zur Auswahl siehe Anhang)

Tomatencremesuppe  
mit Fleischklößchen  
und Baguette

\*\*\*\*

Putenrollbraten gefüllt ( Spinat )  
Schweinefilet im Speckmantel  
Grilltomate  
an Burgundersoße  
Gemüseplatte, Kartoffelecken  
und Röstkartoffeln

\*\*\*\*

Präsidentencreme

Menüpreis 49,50 Euro zzgl.

Getränke-Pauschale 2 (8 Stunden) für 58,50 Euro

(3 Sorten offene Hausweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte,  
Wasser, Aperitif, **Kaffee und 1 Runde Schnaps**)

\*\*\*\*

**inkl. festlich eingedeckter Tische mit Blumengestecken** (verbleiben im Hause)  
**Stoffservietten, Kerzen** (in Ihrer Wunschfarbe) **und Personal , Raummiete und MwSt.**  
Platzteller inkl. Stuhlhussen und farbiger Schleife 6,00 Euro/ p. Person extra

**Keine versteckten Kosten - Endpreis - Angebot gilt für 8 Stunden,**  
danach wird ein Stundenlohn pro Kellner von 50 Euro/ Std. und Getränke einzeln berechnet

**Pro Person 108,00 Euro**

zzgl. Nachtessen für 12,00 Euro pro Person

z.B. Käseplatte- Wurstplatte mit verschiedenen Broten  
Dänischer Hot Dog, Kräftige Suppe oder Currywurst mit Brot

Dieses Angebot ist gültig bis zum neuen Menüvorschlag!



8 Stunden  
Getränke-  
Pauschale

# Weihnachts-All Inclusive-Angebot



von 30 - 100 Personen

Empfangsgetränk  
Sekt, Fruchtcocktail

\*\*\*\*

**3 Gang Menü oder Buffet** z.B.  
(weitere Menüs zur Auswahl siehe Anhang)

Waldpilzcremesüppchen mit krossem  
Speck und dazu ofenfrisches Baguette

\*\*\*\*

Putenschnitzel mit Champignonsoße  
Schweinerückensteaks unter der Zwiebel-Senf-Kruste  
an rosa Pfefferbeerensoße mit glacierten  
Kohlrabistiften und Brokkoliröschen  
dazu Petersilienkartoffeln und Mandelkroketten

\*\*\*\*

Lebkuchenparfait auf warmen Zimtkirschen  
umlegt mit frischen Früchten

**Keine versteckten  
Kosten - Endpreis!**

**Menüpreis 49,00 Euro zzgl.**

(Büffets ab 55,00 Euro), z.B. Christmas Buffet  
Getränke-Pauschale 1 für 47,00 Euro (6. Std.)

(Biere, 3 Sorten Hausweine, Sekt, alkoholfreie Getränke, Aperitif)

\*\*\*\*

**inkl. festlich eingedeckte Tische mit Weihnachtsgestecken**  
(Bleiben nach dem Fest im Hause)

**Weihnachts-Stuhlhusen und Adventsgestecke, Raummiete,  
Servicepersonal und MwSt.**

\*\*\*\*

**Pro Person 96,00 Euro**

Dieses Angebot ist gültig bis zum neuen Menüvorschlag!



# Hochzeits-All Inclusive-Angebot



Gültig für grüne und silberne Hochzeit  
Beispiel Zusammenstellung eines Menüs inkl. Getränkepauschale



von 30 - 100 Personen,  
inkl. rotem Teppich vor dem Eingangsbereich

Empfangsgetränk  
Sekt oder zweierlei Fruchtcocktail oder kleine Biere  
\*\*

**3 Gang Menü oder Buffet z.B.**  
(weitere Menüs zur Auswahl siehe Anhang)

Frische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage  
dazu ofenfrisches Baguette

\*\*\*\*

Schweinefilet im Spinatmantel in Blätterteig gebacken an Soße Bernaise,  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit einer Rucola-Käse-Creme an Burgunderjus,  
glacierte Speckbohnen, Vichykarotten und Brokkoliröschen  
Kartoffelbällchen und Butterkartoffeln

\*\*\*\*

Dessertvariation von Creme Brulleé,  
Bourbon-Vanilleeis und  
frischem Obstsalat am Gast flambiert

**Menüpreis pro Person 49,50 Euro**

\*\*\*\*

Kaffee und Tee  
Cognac und Baileys

\*\*\*\*

Getränke-Pauschale 4 (8 Stunden für 65,00 Euro pro Person)  
(Biere, alle offenen Ausschankweine, Sekt, alkoholfreie Getränke, warme Getränke,  
Aperitif, 2 Runden Schnaps, 5 Sorten Mucks bzw. Longdrinks)

Nachtessen (nach Wunsch)  
zusätzlich 12,00 Euro pro Person  
z.B. Käseplatte- Wurstplatte mit  
verschiedenen Broten  
Dänischer Hot Dog, Currywurst mit Brot  
oder eine Suppe



**inkl. festlich eingedeckte Tische mit Blumengestecken  
(bleiben nach dem Fest im Hause),  
Stoffservietten und Kerzen, alles in Ihrer Wunschfarbe,  
Raummiete, Servicepersonal und MwSt .**



**Keine versteckten  
Kosten - Endpreis!**

**Pro Person 126,50 Euro, inkl. Nachtessen**

**Mit einem z.B. kalt,- warmen Italienischem  
Buffet und der Getränke Pauschale 4 für  
8 Std. inkl. einem Nachtessen würden Sie  
komplett ab 142,00 Euro inklusive  
Nachtessen bezahlen pro Person  
(bei allen Hochzeiten gibt es die Stuhlhussen,  
Plattteller und Schleifen gratis)**

## **GUTSCHEIN**

**1 Doppelzimmer für die Gastgeber  
inkl. Frühstück für eine Nacht gratis  
(nach Verfügbarkeit)**

Das Angebot gilt für 8 Stunden, jede weitere Stunde kostet  
pro Kellner 50 Euro und die Getränke werden danach einzeln  
berechnet.

Dieses Angebot ist gültig bis zum neuen Menüvorschlag!



# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## MENÜ D1

### *Veganes Menü*

Klare Tomatenkraftbrühe  
mit frischen Kräutern

\*\*\*\*

Gegrillter grüner Spargel  
und Zucchini mit  
Dinkel-Austernpilzfüllung  
an Kartoffel-Spinatrösti

\*\*\*\*

Apple Crumble mit  
Vanille Soja Eis

**Menüpreis 43,50 Euro**

## MENÜ D2

### *Vegetarisches Menü*

Zucchinicremesuppe  
mit Gorgonzola

\*\*\*\*

Ricotta-Spinat-Tortellonis  
auf frittiertem Rucolasalat,  
Blumenkohlsteaks mit feuriger  
Käsekruste an gefüllten Tomaten  
mit Paprikaragout, Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Nutella-Crepes mit Brombeersoße

**Menüpreis 45,50 Euro**

## MENÜ D3

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecroutons

\*\*\*\*

Perlhuhnbrust gefüllt mit Backpflaume  
dazu gebratene Rosé Champignons  
Gegrillter grüner Spargel  
Bechamelkartoffeln und Kartoffellocken

\*\*\*\*

Mousse von karibischen Früchten  
auf Prosecco-Sabayone

**Menüpreis 48,00 Euro**

## MENÜ D4

Curry- Lauchsuppe  
mit Kernöl und Kartoffelstroh, Baguette

\*\*\*\*

Burgunderbraten in eigener Soße  
Hähnchenbrustfilet im Speckmantel  
mit gebratenen Champignons  
an Tomatensoße  
gemischtem Salatteller  
Herzoginkartoffeln und Nußkartoffeln

\*\*\*\*

Quark-Honig-Mousse  
mit Backpflaumensoße

**Menüpreis 48,50 Euro**



Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden und Ihre Feier bei uns abhalten möchten, dann beinhaltet der Menüpreis auch gleichzeitig die Raummiete, festlich eingedeckte Tische inklusive Blumengestecken und den Service.  
Wir freuen uns auf Sie.

# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## MENÜ D5

Geschäumtes  
Kohlrabi-Cremesüppchen  
mit Nusscroutons

\*\*\*\*\*

Saltimbocca von der Putenbrust  
an Knoblauchtomaten  
mit gestovtem Spitzkohl und gratiniertem  
Blumenkohl, Maccairekartoffeln, Salbeisoße

\*\*\*\*\*

Weißes Schokoladenparfait  
mit Grand Marnier  
auf einer Früchte Symphonie

**Menüpreis 48,50 Euro**

## MENÜ D6

Kresseschaumsuppe  
mit Rote-Bete-Streifen und Baguette

\*\*\*\*\*

Putenrollbraten gefüllt mit Bratapfel  
Schweinerücken unter der Kräuterkruste  
Grilltomate  
an Burgundersoße  
Gemüseplatte, Kartoffelecken  
und Röstkartoffeln

\*\*\*\*\*

Flensburger Rumcreme  
mit eingelegten Makronen  
und Sahnehaube

**Menüpreis 49,00 Euro**

## MENÜ D7

Kartoffelcremesuppe  
mit Kochwurst und Baguette

\*\*\*\*\*

Grillteller  
mit Hähnchenbrustfilet,  
Schweinerückensteak  
und Putensteak Tomate-Mozzarella  
mit Champignonrahmsoße  
Grillgemüse und Kartoffellocken

\*\*\*\*\*

Vanilleeis  
mit eingelegten Rumfrüchten und Sahne

**Menüpreis 49,50 Euro**

## MENÜ D8

Spargelcremesuppe mit Fleisch-  
klößchen und Baguette

\*\*\*\*\*

Schweine- und Rinderbraten in  
eigener Soße, Apfelrotkohl,  
gestovte Schnippelbohnen und  
Erbsen, Möhren, Salzkartoffeln  
und Kroketten

\*\*\*\*\*

Zitronencreme mit Sahnehaube

**Menüpreis 46,50 Euro**

**!** Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden und Ihre Feier bei uns abhalten möchten, dann beinhaltet der Menüpreis auch gleichzeitig die Raummiete, festlich eingedeckte Tische inklusive Blumengestecken und den Service.  
Wir freuen uns auf Sie.



# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## MENÜ D9

Zucchini-cremesuppe  
mit Lachsstreifen

\*\*\*\*\*

Schweinerücken Cordon bleu, gefüllt  
mit Schinken und Käse

Putenbrustfilet am Stück, dünn  
aufgeschnitten, dazu gebratene  
Austernpilze, provenzalische  
Tomatensoße, Speckrosenkohl  
und Paprikagemüse  
Kroketten und Butterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Holsteiner Rote Grütze

**Menüpreis 49,50 Euro**

## MENÜ D10

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrustfilet  
in Pesto-Tomatenrahm  
Schweinefilet am Stück gebraten  
Pflaumen im Speckmantel  
Champignonrahmsoße  
Mandelbrokkoli mit  
Hollandaise & Wurzeln  
Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Tiramisu

**Menüpreis 49,50 Euro**

## MENÜ D11

Blumenkohl-Käsecremesuppe  
mit Kräutercroutons

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat  
und Schafskäse

Schweinefilet im Blätterteig  
Gefüllte Riesenchampignons  
Rahmsoße und Tomaten-Pestosoße  
Gemüsevariationen  
Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat  
mit Vanilleeis und Sahne

**Menüpreis 49,50 Euro**

## MENÜ D12

Tomatencremesuppe  
mit Fleischklößchen  
und Baguette

\*\*\*\*\*

Putenrollbraten gefüllt ( Spinat )  
Schweinefilet im Speckmantel  
Schmorzwiebeln  
an Burgundersoße  
Gemüseplatte, Kartoffelecken  
und Röstkartoffeln

\*\*\*\*\*

Präsidentencreme

**Menüpreis 49,50 Euro**

**!** Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden und Ihre Feier bei uns abhalten möchten, dann beinhaltet der Menüpreis auch gleichzeitig die Raummiete, festlich eingedekte Tische inklusive Blumengestecken und den Service.

Wir freuen uns auf Sie.

# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## MENÜ D13

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen  
und Baguettebrot

\*\*\*\*\*

Burgunderbraten in eigener Soße  
Hähnchenbrustfilet im Speckmantel  
mit gebratenen Champignons  
an Soße Hollandaise  
gemischten Salatteller, Rotkohl  
Mandelkroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Zitronencreme  
mit Sahnehäubchen

**Menüpreis 49,50 Euro**

## MENÜ D14

Holsteiner Frische Suppe  
mit Kräuterbaguette

\*\*\*\*\*

Rinderbraten in eigener Soße  
Schweinerückensteaks vom Grill  
mit Würzzwiebeln aus dem Ofen  
Pfefferbeerensoße  
Rotkohl und buntes Gemüse  
Salzkartoffeln und Kartoffelbällchen

\*\*\*\*\*

Mangomousse  
auf Beerenspiegel  
umlegt mit frischen Früchten

**Menüpreis 49,50 Euro**

## MENÜ D15

Waldpilzcremesüppchen  
mit Kräutercroutons

\*\*\*\*\*

½ Barbarie Ente ( entbeint )  
an Orangensoße  
mit geschmorten Äpfeln  
Rotkohlgemüse  
Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes  
Lebkucheneis an Punschsoße  
umlegt mit frischen Früchten

**Menüpreis 50,00 Euro**

## MENÜ D16

Hummercremesuppe  
mit Nordseekrabben und Cognacsahne  
dazu Baguette

\*\*\*\*\*

Braten aus der Hirschkeule  
an Wacholderbeerensoße garniert  
mit gefülltem Pfirsich  
glaciertem Apfelrotkohl und Speckrosenkohl  
Kartoffelkroketten und Butterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Gebackener Apfelstrudel  
mit Vanillesoße und Waldbeeren

**Menüpreis 51,00 Euro**

! Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden und Ihre Feier bei uns abhalten möchten, dann beinhaltet der Menüpreis auch gleichzeitig die Raummiete, festlich eingedeckte Tische inklusive Blumengestecken und den Service.

Wir freuen uns auf Sie.



# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## MENÜ D17

Gelbe Zucchini-creme-Suppe  
mit Scampispiß, Baguette

\*\*\*\*\*

Kalbsrückensteak unter der  
Pfefferlingskruste an Cranberrysoße,  
Kartoffelplätzchen und Broccolisalat

\*\*\*\*

Himbeer-Sorbet  
im Vanilleschaum

**Menüpreis 54,50 Euro**

## MENÜ D18

Gurken-Dill-Rahmsuppe  
mit Sahnehaube

\*\*\*\*

Schweinefilet-Roulade  
Rindersteaks vom Grill  
Grilltomate  
gebratene Zwiebeln und Speck  
Burgunderrahmsauce  
Gemüseplatte  
Mandelkroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*

Dänischer Milchreis  
mit Kirschen

**Menüpreis 51,50 Euro**

## MENÜ D19

Spinatcremesüppchen  
mit Knoblauchcroutons

\*\*\*\*

Rinderrouladen in eigener Soße  
Schweinefilet gefüllt mit  
Tomate-Mozzarella  
Soße Bernaise  
Apfelrotkohl und Gemüseplatte  
Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*

Crepe mit Vanilleeis  
und Schokoladensauce

**Menüpreis 51,50 Euro**

## MENÜ D20

Kohlrabi-cremesüppchen  
mit Kräutercroutons

\*\*\*\*

½ Ente ( Brust und Keule )  
glaciert mit Honig und Altbier  
Schweinefilet gefüllt mit Speckchampignons  
an Burgundersauce  
Apfelrotkohl und Paprika-Zucchini-gemüse  
Mandelkroketten und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Vanille-Krokant-Eistorte  
mit Schokoladensauce und Melonenfächer

**Menüpreis 52,50 Euro**



Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden und Ihre Feier bei uns abhalten möchten, dann beinhaltet der Menüpreis auch gleichzeitig die Raummiete, festlich eingedekte Tische inklusive Blumengestecken und den Service.

Wir freuen uns auf Sie.

# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## MENÜ D21

Rosenkohlcremesuppe  
mit Bacon

\*\*\*\*

Steaks aus der Hirschkeule  
mit Maronenbutter,  
Putenröllchen und  
marinierte Kirschtomaten,  
Zucchini Gemüse, Petersilienkartoffeln  
und Kartoffelecken

\*\*\*\*

Mandel-Rosinencrepe mit Vanilleeis  
und Schokoladensoße

**Menüpreis 52,50 Euro**

## MENÜ D22

Wildkraftbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*\*

Barbarie Entenbrust rosa gebraten  
an eigener Soße  
Apfelrotkohl und Speckrosenkohl  
Salzkartoffeln und Krokette

\*\*\*\*

zweierlei Schokoladenmousse  
auf Brombeer-Grütze

**Menüpreis 52,50 Euro**

## MENÜ D23

Lauch-Hackfleischsuppe mit  
Schmelzkäse, dazu Baguette

\*\*\*\*

Rinderhüfte am Stück, dünn aufgeschnitten  
Putensteak mit Tomate-Mozzarella gratiniert  
gebratene Pfifferlinge  
Champignonsoße und Rotweinjus  
Speckbohnen und Mandelbrokkoli  
Röstitaler und Salzkartoffeln

\*\*\*\*

Birne Helene  
Vanilleeis mit ½ Birne,  
Schokoladensoße und Sahne

**Menüpreis 52,50 Euro**

## MENÜ D24

Champignonrahmsuppe  
mit glacierten Maronen und Baguette

\*\*\*\*

US- Flankensteak, rosa gebraten  
(super zart) und Kalbsrückensteaks  
unter der Kräuterkruste an Portweinjus  
dazu provenzalische Gemüse,  
Thymiankartoffeln aus dem Ofen

\*\*\*\*

Crème Brûlée  
mit Vanilleeis und Karamellsoße  
umlegt mit frischen Früchten

**Menüpreis 54,50 Euro**



Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden und Ihre Feier bei uns abhalten möchten, dann beinhaltet der Menüpreis auch gleichzeitig die Raummiete, festlich eingedekte Tische inklusive Blumengestecken und den Service.  
Wir freuen uns auf Sie.



# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## MENÜ D25

Fischteller  
Shrimpscocktail mit Champignons  
und Räucherlachsrose mit  
Sahnemeerrettich und Baguette

\*\*\*\*

Argentinisches Rumpsteak am Stück  
gebraten ( dünn aufgeschnitten ),  
Cordon bleu vom Schweinefilet  
an Schalottencremesoße,  
glaciertes Gemüse der Saison  
und gegrillte Kartoffelscheiben

\*\*\*\*

Gebackene Banane mit  
Schokoladensoße und Pistaziensahne

**Menüpreis 58,50 Euro**

## MENÜ D26

Lauch-Kartoffel-Cremesuppe  
mit Nordseekrabben und Baguettebrot

\*\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten  
Kalbsfilet mit Parmesanhaube  
mit gebratenen Zwiebeln  
an ChampignonrahmsöÙe und PfeffersöÙe  
Gemüsevariationen ( Speckbohnen,  
Vichykarotten und Brokkoli ),  
Salzkartoffeln und Krokette

\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagsahne

**Menüpreis 58,50 Euro**

## MENÜ D27

Paprikacremesuppe  
mit Sahnehaube und Baguette

\*\*\*\*

3erlei vom Filet (Rinder-, Schweine- &  
Kalbsfilet) auf Preiselbeer-Rotwein-  
zwiebeln, SoÙe Choron und Pfifferling-  
rahm, dazu Zuckerschoten, Mais,  
gegrillte Kirschtomaten, Kartoffelgratin  
und Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*

Vanilleeis im Marzipanmantel gebacken  
auf warmen Beerenfrüchten  
umlegt mit Obst

**Menüpreis 64,50 Euro**

## MENÜ D28

Husumer Krabbensuppe  
mit Cognacsahne

\*\*\*\*

Rinderfiletmedaillons im Speckmantel  
Schweinefilet unter der Kräuterkruste  
glacierte Apfelspalten  
BurgundersöÙe und SoÙe Hollandaise  
gefüllte Champignons und gestovte  
Kohlrabistifte und BrokkoliröÙchen  
Kartoffelgratin und Kartoffelecken

\*\*\*\*

Eierlikör-Parfait  
auf VollmilchschokoladensoÙe  
umlegt mit frischen Früchten

**Menüpreis 64,50 Euro**

! Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden und Ihre Feier bei uns abhalten möchten, dann beinhaltet der Menüpreis auch gleichzeitig die Raummiete, festlich eingedekte Tische inklusive Blumengestecken und den Service.

Wir freuen uns auf Sie.

# Menüvorschläge Konfirmationen und Taufen

## MENÜ D31

Tomatencremesüppchen  
mit Fleischklößchen und Baguette

\*\*\*\*

Grillteller mit Hähnchenbrust,  
Schweinefilets und  
Rindersteaks, dazu Champignonrahmsoße  
und braune Soße, Erbsen und  
Wurzeln, Brokkoliröschen, Salzkartoffeln  
und Kroketten

\*\*\*\*

Erdbeercreme-Eis mit  
frischem Obst und Schokosahne

**Menüpreis 43,00 Euro**

## MENÜ D32

Lauch-Hackfleischsuppe mit Schmelzkäse  
dazu Baguette

\*\*\*\*

Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße  
Schnitzel mit Soße Hollandaise  
Bunte Salatplatte  
Pommes Frites und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Dünner Pfannkuchen (Crêpe) mit  
Schokoladensoße  
und Vanilleeis

**Menüpreis 43,00 Euro**

## MENÜ D33

Spargelcremesuppe  
mit Fleischklößchen und Baguette

\*\*\*\*

Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse  
Putensteaks vom Grill mit gebratenen  
Champignons, Tomatensoße  
Gemüseplatte, Butterkartoffeln  
und Kartoffelspalten

\*\*\*\*

2 Farben Wackelpudding  
mit Vanillesoße

**Menüpreis 43,00 Euro**

## MENÜ D34

Rinderkraftbrühe  
mit reichlich Einlage und Baguette

\*\*\*\*

Kleine Rumpsteaks vom Grill mit  
Kräuterbutter, Hähnchenbrustschnitzel  
mit Paprikarahmsoße, Speckbohnen,  
Maisgemüse und Grilltomate  
Kartoffelrösti und Bratkartoffeln

\*\*\*\*

Vanilleeis mit warmen Kirschen

**Menüpreis 43,00 Euro**

**!** Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden und Ihre Feier bei uns abhalten möchten, dann beinhaltet der Menüpreis auch gleichzeitig die Raummiete, festlich eingedeckte Tische inklusive Blumengestecken und den Service.  
Wir freuen uns auf Sie.

**Menüpreis gilt nur für Konfirmationen und Taufen  
Aufpreis für andere Gelegenheiten +6,50 Euro pro Person**



# Konfirmation oder Taufe Pauschal-Angebot



von 15 - 100 Personen



Empfangsgetränk

Fruchtcocktail mit und ohne Alkohol

\*\*\*\*

**3 Gang Menü** z.B.

(Auswahl Menü C31 bis C34)

Tomatencremesüppchen  
mit Fleischklößchen und Baguette

\*\*\*\*

Grillteller mit Hähnchenbrust,  
Schweinerückensteaks und Rindersteaks,  
dazu Champignonrahmsauce und braune Sauce,  
Erbsen und Wurzeln, Brokkoliröschen,  
Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*

Erdbeercreme-Eis  
mit frischem Obst und Schokosahne

**Menüpreis 43,00 Euro zzgl.**

**Getränke-Pauschale 1 für 32,00 Euro**

(Biere, 3 Sorten Hausweine, alkoholfreie Getränke,  
Säfte, Wasser, Aperitif)

\*\*\*\*

**inkl. festlich eingedeckte Tische mit Blumengestecken**

(Bleiben nach dem Fest im Hause)

**Stoffservietten und Kerzen**

alles in Ihrer Wunschfarbe, z.B. Hellblau und Rosa

**Pro Person 75,00 Euro**

Das All Inclusive Getränke Angebot gilt für 6 Stunden, jede weitere Stunde kostet pro Kellner 50 Euro  
und die Getränke werden danach einzeln berechnet.

Dieses Angebot ist gültig bis zum neuen Menüvorschlag!

Keine versteckten  
Kosten - Endpreis!

# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## Separate Suppen zur Auswahl

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

\*\*\*\*

Blumenkohlcremesuppe mit Käsecroutons

\*\*\*\*

Erbsensuppe mit Speckwürfel

\*\*\*\*

Champignonrahmsuppe mit Sahnehaube

\*\*\*\*

Radieschencremesuppe mit Zuckerschotenstreifen

\*\*\*\*

Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken

\*\*\*\*

Feine Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*\*

Klare Rinderkraftbrühe mit Nudleinlage

\*\*\*\*

Chili con Carne mit Brot

\*\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

\*\*\*\*

Kräutercremesüppchen mit Tomatenwürfel

\*\*\*\*

Austernpilzcremesuppe mit Pinienkernen



# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## Kalte Vorspeisen zur Auswahl

Austausch gegen eine Suppe ohne Aufpreis möglich

Nicht fettgedruckte Varianten sind mit einem Aufpreis pro Person verbunden

### Gemischter Salatteller mit Baguette

\*\*\*\*

### Tomatensalat in Balsamicodressing und Baguette

### Aufpreis für die folgenden Vorspeisen 6,00 Euro pro Person

#### Melone Parmaschinken

\*\*\*\*

#### Antipasti ( mariniertes Gemüse italienische Art ) mit verschiedenen Dips

\*\*\*\*

#### Tomate-Mozzarella mit Pestocreme

\*\*\*\*

#### Fischteller (Räucherlachs, Nordseekrabben, geräucherter Butterfisch)

\*\*\*\*

#### Nordseekrabben-Cocktail mit Baguette

\*\*\*\*

#### Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Parmesankäse

\*\*\*\*

#### Geflügelcocktail mit Champignons und Baguette

\*\*\*\*

#### Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

\*\*\*\*

#### Gebeizte Lachsbällchen gefüllt mit Kräuterquark an Salatdekoration

\*\*\*\*

#### Roastbeef, kalt mit Remouladensoße und Zwiebelbrot

\*\*\*\*

#### Gebeizter Fjordlachs mit Kartoffelrösti

Sie möchten im Austausch gegen eine Suppe bei einem 3 Gang Menü lieber einen Fischteller haben?  
Kein Problem, für einen Aufpreis von 6,00 Euro pro Person tauschen wir die Vorspeise entsprechend aus.

# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## Hauptgänge zur Auswahl

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

\*\*\*\*

Schweinerückensteak unter der Senfkruste gratiniert

\*\*\*\*

Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken

\*\*\*\*

Schweine-Cordon bleu, gefüllt mit Backpflaumen

\*\*\*\*

Schweinekrustenbraten

\*\*\*\*

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsoße

\*\*\*\*

Schweinefiletgeschnetzeltes in Champignonrahm

\*\*\*\*

Hähnchenbrustschnitzel mit Kräuterbutter

\*\*\*\*

Gefüllter Schweinerücken aus dem Ofen

### Alle folgenden Hauptgericht-Varianten sind aufpreispflichtig!

Entenbrust, zart rosa gebraten an Orangensoße

\*\*\*\*

Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeerbirne

\*\*\*\*

Hirschkeulenbraten

\*\*\*\*

Hirschsteaks aus der Keule, zart rosa gebraten mit Maronen

\*\*\*\*

Kalbsrollbraten, gefüllt

\*\*\*\*

Rinderfiletmedaillons und Scampi

\*\*\*\*

Lammrückenfilets unter der Kräuterkruste

\*\*\*\*

Kalbsteaks mit Salbei und Schinken in Rahm



# Menüvorschläge Gasthof Handewitt

## Desserts zur Auswahl

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne

\*\*\*\*

Vanille-Krokant-Eistorte (12 Personen)

\*\*\*\*

Mango-Parfait auf Kirschsoße und Sahne

\*\*\*\*

Crepes mit Eis und verschiedenen Soßen

\*\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse an Fruchtspiegel

\*\*\*\*

Espressomousse auf Vanillesoßenspiegel

\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne

\*\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

\*\*\*\*

Flensburger Rumcreme

\*\*\*\*

Waldbeeren-Parfait an Eierlikör-Sabayone

\*\*\*\*

Rote Grütze mit Sahne

\*\*\*\*

Zimtparfait an Eierlikörschaum und marinierte Kirschen

\*\*\*\*

Creme Brullee mit frischem Obstsalat und Bourbon Vanilleeis

\*\*\*\*

**Vanilleeis im Marzipanmantel gebacken  
auf warmen Beeren und Obst  
(Aufpreis 5,00 Euro)**

# 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, Rotweinheringe)

\*\*\*\*

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



# *Räumlichkeiten zum Feiern*

Wir haben mehrere unterschiedliche Räume, die individuell auf Ihr Fest angepasst werden können. Wir haben umfassende Hygienekonzepte erarbeitet und halten diese für Sie immer ein.

## Saal

Unser Saal ist in dezenten, warmen Farben gehalten und für größere Gesellschaften hervorragend geeignet. Hier können Sie Ihren Abend individuell mit bis zu 100 Personen gestalten lassen. Es ist unser größter Raum. Gerne stellen wir Ihnen auch Hintergrundmusik, Beamer und Leinwand für Ihre privaten Feste zu Verfügung. Nach Wunsch auch mit einem abgetrennten Nebenraum für Ihren Empfang.





# *Räumlichkeiten zum Feiern*

## Restaurant (bis 36 Personen)

Unser a la carte Restaurant hat einen besonderen Charme. Mit schönen Biedermeier Sofas in warmen Farben macht ein gemütliches und entspanntes Beisammensein mit einem guten Essen einfach Freude.

## Kaminzimmer (bis 26 Personen)

Unser Kaminzimmer vermittelt die Romantik eines gemütlichen, kuscheligen Wohnzimmers.

Wir haben umfassende Hygienekonzepte erarbeitet und halten diese für Sie immer ein.





# *Dekorationsbeispiele - Blumengestecke*

Unsere Blumen-Fee entwirft gemeinsam mit Ihnen wunderschöne und einzigartige Blumenarrangements für Ihre Feier. Ihr Ziel ist es für jeden Anlass etwas zu entwerfen das Ihrem Fest Ihre persönliche Note verleiht. Wir stimmen alles mit den von Ihnen gewählten Kerzen, Servietten und Stuhlhussen ab.



# Dekorationsbeispiele - Schleifen

Wir bieten Ihnen 10 verschiedene Farben an Stuhlhussen-Schleifen zur Auswahl für Ihre Veranstaltung - flieder / kiwi / gold / grau / lila / dunkles grün / weiß / rosa / weinrot / blau. Sie wählen nur aus, alles andere Regeln wir gerne für Sie. Unsere Runden Tische bieten Platz von 7 bis 12 Personen.



# *Dekorationsbeispiele - Platzteller*

Wir bieten Ihnen verschiedene Platzteller Varianten zur Auswahl für Ihre Veranstaltung, damit Sie die Platzteller auf Ihre Arrangements abstimmen können. Sie wählen nur aus, alles andere Regeln wir gerne für Sie. Unsere Runden Tische bieten Platz von 7 bis 12 Personen.



**PLATZTELLER**

# Übernachtungsmöglichkeiten

Für Ihre Veranstaltungen und Hochzeiten bieten wir Ihnen insgesamt 52 Hotelzimmer, davon 45 Zimmer mit Single Küchen, und 4 Ferienwohnungen als Übernachtungsmöglichkeit. Alle Zimmer sind mit separatem Bad, WLAN gratis, Flachbildschirm, Kaffeemaschine und großem Parkplatz. Im Haus Marius besitzen die Zimmer sogar Balkon oder Terrasse.



Die geräumigen Einzel- und Doppelzimmer im frisch renovierten Gästehaus Marius erwarten Sie mit viel Platz, großzügigem Einzelbett und bequemen Dauer Schläfer Sofa (120 cm Breit) oder Doppelbett (180 x 200 cm). Alle Zimmer sind mit einem 55 Zoll Fernseher ausgestattet und verfügen über ein kostenfreies WLAN.

Ferner verfügen diese Zimmer über Singleküchen mit Geschirr und Kochgeschirr, mit eigenem Kaffeeautomaten und einen Balkon oder eine Terrasse. Das separate Badezimmer ist modern eingerichtet und bietet neben Handtüchern auch einen Haarfön. Mineralwasser und Kaffee auf dem Zimmer ist Teil des zukommenden Service.

Die gemütlichen Zimmer im Haupthaus überzeugen durch ihre farbenfrohe Gestaltung und große Fenster. Die hellen, freundlichen Zimmer erwarten Sie großzügigen Einzel-/ bzw. Doppelbetten.

Im NEU gebautem Haus „LEO“ stehen Ihnen dann 11 weitere neue Einzelzimmer mit Single Küche, Flat TV, Kaffeemaschine, Wlan und Wasserkocher zu Verfügung.



*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](mailto:info@gasthofhandewitt.de)

Internet: [www.gasthofhandewitt.de](http://www.gasthofhandewitt.de)



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