

Menüs  
**26/27**  
Buffets

HOTEL · BARRIEREFREIE ZIMMER  
  
**GASTHOF HANDEWITT**

FERIENWOHNUNGEN  
RESTAURANT · APARTMENTS

**MENÜS UND BÜFFET**  
*Vorschläge 2026/2027*

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 Inklusive 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 Inklusive Angebot ab 81,00 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.

Kinder von 0-3 Jahren sind komplett Gratis  
Kinder von 4-12 Jahren zahlen nur die Hälfte

- \*\*\* 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 - ....
Pauschale 1	6 Std. 29,00 Euro	06 Std. 49,00 Euro 08 Std. 59,00 Euro <b>10 Std. 69,00 Euro</b>
Pauschale 2	6 Std. 45,00 Euro	06 Std. 59,00 Euro <b>08 Std. 69,00 Euro</b> <b>10 Std. 89,00 Euro</b>

**Pauschale 01 beinhaltet:**

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

**Pauschale 2 beinhaltet:**

Alle offenen Ausschankweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte, Wasser, Aperitif, Kaffee und Schnäpse, Kafteespezialitäten, Longdrinks zur Auswahl (Rum, Wodka, Gin, Whisky, Korn, Sternmarke etc. ) Muckpötte.

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.



# Brunch Buffet

(nur Mittags)

26/27

## Getränke

Getränkepauschale für 6 Stunden inkl.  
Aperitif, Milch, Apfelsaft, Orangensaft, Wasser

\*\*\*\*

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, Fleischsalat

\*\*\*\*

Salamiauswahl

\*\*\*\*

Kalte Schweinemedaillons 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 Rostbratwürste

## DESSERT

Vanilleeis mit Fruchtsoße

\*\*\*\*

Frischer Obstsalat



**Preis pro Person Komplett inkl. Getränken s. oben 69,00 Euro**  
inkl. Stoffservietten, Blumenschmuck und Servicepersonal

# Nr. 1 Buffet „Julius“

26/27

## KALT

Mozzarella-Tricolore mit frischem Basilikum

\*\*\*\*

Antipasti: Marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons

\*\*\*\*

Schinkenröllchen, gefüllt mit grünen Spargel

\*\*\*\*

Ganzer Fjordlachs ( ab 30 Pers. ), 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 Gemüestreifen

\*\*\*\*

Bunte Gemüseplatte

## DESSERT

Rote Grütze Pyramide mit Vanillesoße

\*\*\*\*

Auswahl an Eisbomben

**Pro Person 69,00 Euro**

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck

# Nr. 2 Dänisches Buffet

26/27

## 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 69,00 Euro**

inkl. Stoffservietten  
und Blumenschmuck



# Nr. 3 Handewitter Buffet



## 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

\*\*\*\*

Gestofter Wirsingkohl mit Speck

\*\*\*\*

Panierte Schollenfilets mit gebratenem Speck

\*\*\*\*

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

## DESSERT

Holsteiner Rote Grütze mit Sahne und Vanillesoße

\*\*\*\*

Präsidentencreme

**Pro Person 69,00 Euro**

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck



# Nr. 4 Provincial Buffet „Mariüs“

## KALT

Bruschetta-Brot, belegt mit Tomatenwürfeln, Avocadocreme 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 Peperoni

\*\*\*\*

zweierlei Melone mit Parmaschinken

\*\*\*\*

Feldsalat und Rucola Salat in Preiselbeer-Balsamico-Vinaigrette mit Kirschtomaten

\*\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan

\*\*\*\*

Baguette, Ciabatta-Brot, Tafelbrötchen und Butter

## WARM

Minestrone Suppe, gefüllte Pizzabrotchen

\*\*\*\*

Bandnuedeln in Tomaten-Basilikumpesto

\*\*\*\*

gegrillte Hähnchenbrust auf gebratenen Auberginen

\*\*\*\*

Saltimbocca-Kalbssteaks mit Salbei und Schinken in Rahm

\*\*\*\*

Schweinemedaillons gratiniert mit Tomate Mozzarella

\*\*\*\*

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

\*\*\*\*

Kartoffellocken

\*\*\*\*

Ratatouille Gemüse

## DESSERT

Tiramisu

\*\*\*\*

Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf



**Pro Person 69,00 Euro**

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck

26/27

# Nr. 5 Spanien Buffet

26/27

## KALT

Chorizo-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, 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 ( Fleisch, Fisch )  
\*\*\*\*

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 72,00 Euro**

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck

# Nr. 6 Hochzeits Buffet

26/27

## 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

Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

\*\*\*\*

Rumpsteak unter der Kräuterkruste auf gratiniertem Blattspinat

\*\*\*\*

Pouladenbrüstchen gefüllt mit Waldpilzen  
dazu Mandelkroketten

\*\*\*\*

Schweinefilet-Medaillons in Pfifferling-  
Rahmsoße, Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Gemüse-Lasagne

\*\*\*\*

Provenzialisches Gemüse, Brokkoli, Maiskolben



## DESSERT

Schokoladen-Brunnen mit Früchteplatte

\*\*\*\*

Eisbomben-Buffet mit zweierlei Soßen

\*\*\*\*

Champanger-Creme



**Pro Person 79,00 Euro**

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck

# VIP - *Buffet*

26/27

## KALT

FFleischsalat 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, Brötchensonnen, Partybrötchen, Schwarzbrotvariationen und Butter

## WARM

Geschäumte Trüffelpilzrahmsuppe

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Rinderfilet-Medaillons in Barollojas 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 89,00 Euro**

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck

# Christmas Buffet

26/27

## 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 Brotcroutons

\*\*\*\*

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



**Pro Person 59,00 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](mailto:info@gasthofhandewitt.de)

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



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