

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 10 Std. 69,00 Euro |
| Pauschale 2 | 6 Std. 45,00 Euro | 06 Std. 59,00 Euro 08 Std. 69,00 Euro 10 Std. 89,00 Euro |

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, Kaf feespezialitäten, Longdrinks zur Auswahl (Rum, Wodka, Gin, Whisky, Korn, Sternmarke etc.) Muckpölle.

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

(Menüauswahl E 1 bis E 24)



Spargelcremesuppe
mit Fleischklößchen und Baguette

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

Flensburger Rumcreme (Präsidentencreme)
mit Sahnehaube

Menüpreis 52,00 Euro zzgl.
Getränke-Pauschale 1 für 29,00 Euro

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 81,00 Euro ohne Tortenbuffet

Pro Person 91,00 Euro mit Tortenbuffet

Wenn Sie Torten mit bringen möchten,
berechnen wir ein „Korkengeld“ von 4,00 Euro pro Person.

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

Dieses Angebot ist gültig bis zum neuen Menüvorschlag!

Abend-All-In-Angebot

ab 18:00 Uhr - 30 bis 100 Personen

Beispiel Zusammenstellung eines Menüs inkl. Getränkepauschale



Empfangsgetränk
Sekt oder Fruchtcocktail

**

3 Gang Menü z.B. E12

(weitere Menüs zur Auswahl E 1 bis E 24)

Tomatencremesuppe
mit Fleischklößchen
und Baguette

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

Präsidentencreme

Menüpreis 52,00 Euro zzgl.

Getränke-Pauschale 1 (8 Stunden) für 59,00 Euro
(3 Sorten offene Hausweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte,
Wasser, Aperitif, Kaffee)

inkl. festlich eingedeckter Tische mit Blumengestecken

(verbleiben im Hause)

Stoffservietten, Kerzen (in Ihrer Wunschfarbe) **und Personal , Raummiete und MwSt.**

Platzteller inkl. Stuhlhusen 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



8 Stunden
Getränke-
Pauschale

Pro Person 111,00 Euro

zzgl. Nachtessen für 12,00 Euro pro Person

z.B. Käseplatte- Wurstplatte mit verschiedenen Brot

Dänischer Hot Dog, Kräftige Suppe oder Currywurst mit Brot

Dieses Angebot ist gültig bis zum neuen Menüvorschlag!

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 52,00 Euro zzgl.
(Buffets ab 59,00 Euro), z.B. Christmas Buffet
Getränke-Pauschale 1 für 49,00 Euro (6. Std.)
(Biere, 3 Sorten Hausweine, Sekt, alkoholfreie Getränke,
Wasser, Kaffee, Aperitif)

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

Weihnachts-Stuhlhussen und Adventsgestecke, Raummiete,
Servicepersonal und MwSt .

Pro Person 101,00 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 E 1- E 24)

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 Brûlée,
Bourbon-Vanilleeis und
frischem Obstsalat am Gast flambiert

Menüpreis pro Person 52,00 Euro

Kaffee und Tee
Cognac und Baileys

Getränke-Pauschale 2 (10 Stunden für 89,00 Euro pro Person)
Alle offenen Ausschankweine, Sekt, Bier, alkoholfreie Softgetränke und Säfte, Wasser,
Aperitif, Kaffee und Schnäpse, Kaffeespezialitäten
Longdrinks zur Auswahl (Rum, Wodka, Gin, Whisky, Korn, Sternmarke etc.)
Muckpötze.

Nachtessen (nach Wunsch)
zusätzlich 12,00 Euro pro Person
z.B. Käseplatte- Wurstplatte mit
verschiedenen Brot
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 Wunsch-
farbe, Raummiete, Servicepersonal und MwSt .
Inkl. Stuhlhussen mit Schleifen in 10 verschiede-
nen Farben, roter Teppich vorm Eingang**



**Keine versteckten
Kosten - Endpreis!**

KOMPLETT PREIS Pro Person 141,00 Euro

Mit einem z.B. kalt,- warmen Buffet
(Auswahl von Nr.1-4) und der Getränke
Pauschale 2 für
10 Std. würde es komplett 158,00 Euro pro
Person kosten

GUTSCHEIN

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

Das Angebot gilt für 10 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 E1

Veganes Menü

Klare Tomatenkraftbrühe
mit frischen Kräutern und Baguette

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

Apple Crumble mit
Vanille Soja Eis

Menüpreis 49,00 Euro

MENÜ E2

Vegetarisches Menü

Zucchinicremesuppe
mit Gorgonzola und Baguette

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

Nutella-Crepes mit Brombeersoße

Menüpreis 49,00 Euro

MENÜ E3

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 49,00 Euro

MENÜ E4

Curry- Lauchsuppe
mit Kernöl und Kartoffelstroh, Baguette

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

Quark-Honig-Mousse
mit Backpflaumensoße

Menüpreis 49,00 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 E5

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 52,00 Euro

MENÜ E6

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 eingekochten Makronen
und Sahnehaube

Menüpreis 52,00 Euro

MENÜ E7

Kartoffelcremesuppe
mit Kochwurst und Baguette

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

Vanilleeis
mit eingekochten Rumfrüchten und Sahne

Menüpreis 52,00 Euro

MENÜ E8

Spargelcremesuppe mit Fleisch-
klößchen und Baguette

Schweine- und Rinderbraten in
eigener Soße, Apfelspätzle,
gestofter Schnippelbohnen und
Erbse, Möhren, Salzkartoffeln
und Kroketten

Zitronencreme mit Sahnehaube

Menüpreis 52,00 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 E9

Zucchinicremesuppe
mit Lachsstreifen und Baguette

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 52,00 Euro

MENÜ E10

Klare Rinderkraftbrühe mit
Pfannkuchenstreifen und Baguette

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

Tiramisu

Menüpreis 52,00 Euro

MENÜ E11

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 52,00 Euro

MENÜ E12

Tomatencremesuppe
mit Fleischklößchen
und Baguette

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

Präsidentencreme

Menüpreis 52,00 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 E13

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 52,00 Euro

MENÜ E14

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 52,00 Euro

MENÜ E15

Walzpilzcremesüppchen
mit Kräutercroutons

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

Hausgemachtes
Lebkucheneis an Punschsoße
umlegt mit frischen Früchten

Menüpreis 52,00 Euro

MENÜ E16

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 52,00 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 E17

Rosenkohlcremesuppe
mit Bacon

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

Mandel-Rosinencrepe mit Vanilleeis
und Schokoladensoße

Menüpreis 52,00 Euro

MENÜ E18

Kohlrabicremesüppchen mit
Kräutercroutons

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

Vanille-Krokant-Eistorte
mit Schokoladensahne und Melonenfächer

Menüpreis 52,00 Euro

MENÜ E19

Paprika-Tomatencremesüppchen mit
Grießklößchen und Baguette

Gefüllter Schweinerücken mit ge-
rösteten Maronen, Putensteak Pesto,
gestoppte Möhren, Blumenkohl-
rößchen, Rosmarinkartoffeln,
Mandelbällchen

Himbeeren Mousse mit Schokoladen-
stückchen auf Ananas Grütze

Menüpreis 52,00 Euro

MENÜ E20

Wildkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
an eigener Soße
Schnitzel im Knuspermantel mit
Soße Bearnaise
Apfelrotkohl und Speckrosenkohl
Salzkartoffeln und Kroketten

zweierlei Schokoladenmousse
auf Brombeer-Grütze

Menüpreis 52,00 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.

Menüs für Konfirmanden und Tauen

MENÜ E21

Tomatencremesüppchen
mit Fleischklößchen und Baguette

Grillteller mit Hähnchenbrust,
Schweinefilets und
Rindersteaks, dazu Champignon-
rahmsoße und braune Soße,
Erbsen und Wurzeln, Brokkoliröschen,
Salzkartoffeln und Kroketten

Erdbeercreme-Eis mit frischem
Obst und Schokosahne

Menüpreis 43,00 Euro

MENÜ E22

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 E23

Spargelcremesuppe
mit Fleischklößchen und Baguette

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

2 Farben Wackelpudding
mit Vanillesoße

Menüpreis 43,00 Euro

MENÜ E24

Rinderkraftbrühe
mit reichlich Einlage
und Baguette

Kleine Rumpsteaks vom Grill
mit Kräuterbutter, Hähnchen-
brustschnitzel mit Paprika-
rahmsoße, 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 + 9,00 Euro pro Person



Menüvorschläge Gasthof Handewitt



SPEZIAL MENÜ E25

Rucolacremesuppe an
gerösteten Brotscheiben

Dünn aufgeschnittenen Spanischen Serrano
Schinken auf Melonen Carpaccio

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

Champagner Mousse mit Amarena
Kirschen und Physalis

Menüpreis 79,00 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 E26

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 Schokoladen-
soße und Pistaziensahne

Menüpreis 62,00 Euro

MENÜ E27

Lauch-Kartoffel-Cremesuppe
mit Nordseekrabben
und Baguettebrot

Schweinefilet am Stück gebraten
Kalbsfilet mit Parmesanhaube
mit gebratenen Zwiebeln an
Champignonrahmsoße und
Pfeffersoße Gemüsevariationen
(Speckbohnen, Vichykarotten und
Brokkoli), Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne

Menüpreis 62,00 Euro

MENÜ E28

Paprikacremesuppe
mit Sahnehaube und Baguette

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

Vanilleeis im Marzipanmantel gebacken
auf warmen Beerenfrüchten
umlegt mit Obst

Menüpreis 69,00 Euro

MENÜ E29

Husumer Krabbensuppe
mit Cognacsahne und Baguette

Rinderfiletmedaillons im Speckmantel
Schweinefilet unter der Kräuterkruste
glacierte Apfelspalten Burgundersoße
und Soße Hollandaise gefüllte
Champignons und gestovte
Kohlrabistifte und Brokkoliröschen
Kartoffelgratin und Kartoffelecken

Eierlikör-Parfait
auf Vollmilchschokoladensoße umlegt
mit frischen Früchten

Menüpreis 69,00 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.**

Konfirmation oder Taufe Pauschal-Angebot



von 15 - 100 Personen



Empfangsgetränk
Fruchtcocktail mit und ohne Alkohol

3 Gang Menü z.B.

(Auswahl Menü E21-E24)

Tomatencremesüppchen
mit Fleischklößchen und Baguette

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

Erdbeercreme-Eis
mit frischem Obst und Schokosahne

Keine versteckten
Kosten - Endpreis!

Menüpreis 43,00 Euro zzgl.
Getränke-Pauschale 1 für 29,00 Euro
(Biere, 3 Sorten Hausweine, alkoholfreie Getränke,
Säfte, Wasser, Kaffee, 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 72,00 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!

Menüvorschläge Gasthof Handewitt

Separate Suppen zur Auswahl

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

Blumenkohlcremesuppe mit Käsecroutons

Erbsensuppe mit Speckwürfel

Champignonrahmsuppe mit Sahnehaube

Radieschencremesuppe mit Zuckerschotenstreifen

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

Hähnchenbrstschnitzel mit Kräuterbutter

Gefüllter Schweinerücken aus dem Ofen

Hirschkeulenbraten

Hirschsteaks aus der Keule, zart rosa gebraten mit Maronen

Alle folgenden Hauptgericht-Varianten sind aufpreispflichtig!

Entenbrust, zart rosa gebraten an Orangensoße

Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeerbirne

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 6,00 Euro)**



Brunch Buffet

(nur Mittags)



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“



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-Tortellinis 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

26/27

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 69,00 Euro

inkl. Stoffservietten und Blumenschmuck



Nr. 4 Provencial 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 Pizzabrötchen

Bandnudeln 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



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

Provenzalisch 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 Krabbcocktail

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 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



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 24 Personen)

Unser Kaminzimmer vermittelt die Romantik eines gemütlichen, kuscheligen Wohnzimmers.

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





Dekorationsbeispiele - Blumengestecke

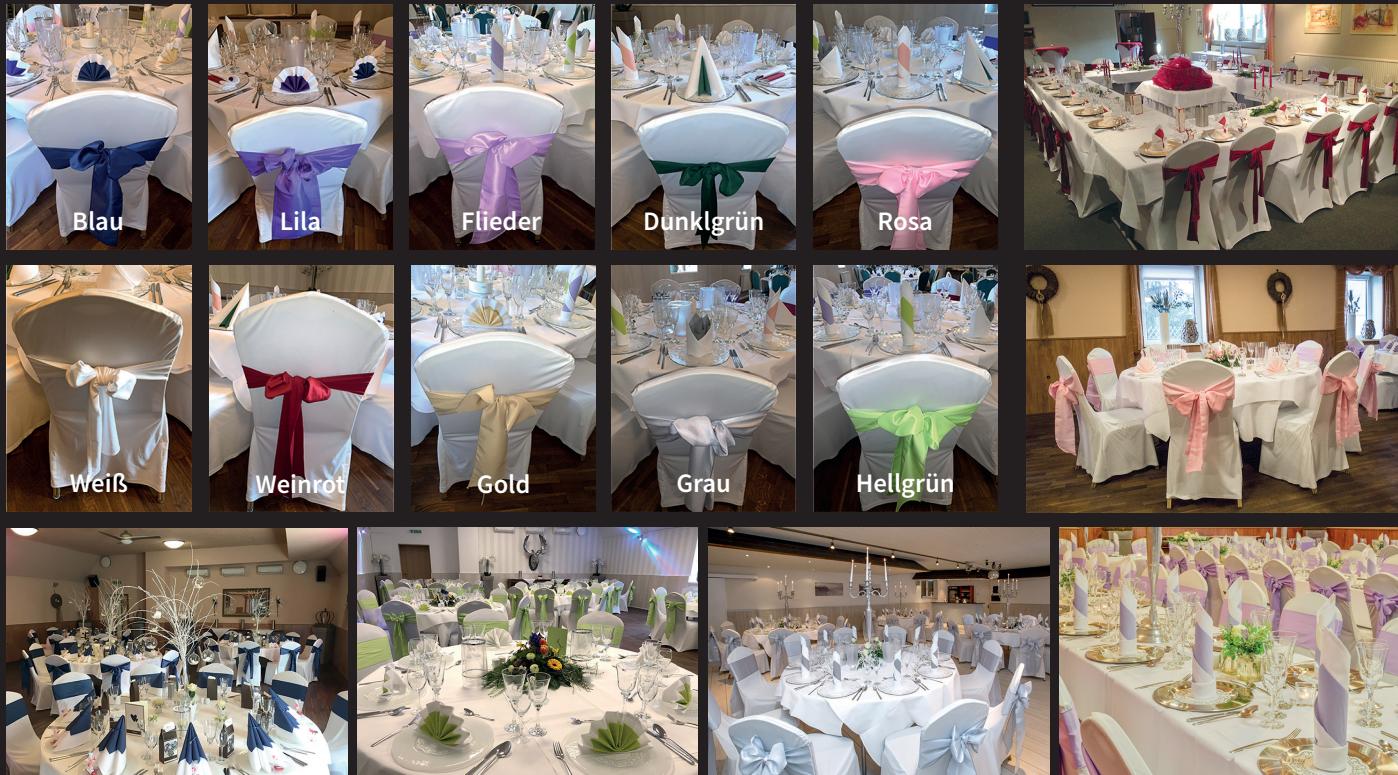
Unsere Blumen-Fee entwirft gemeinsam mit Ihnen wunderschöne und einzigartige Blumenarrangements für Ihre Feier. Ihr Ziel ist es für jeden Anlass etwas zu entwerfen das Ihrem Fest Ihre persönliche Note verleiht. Wir stimmen alles mit den von Ihnen gewählten Kerzen, Servietten und Stuhlhussen ab.



BLUMENGESTECKE

Dekorationsbeispiele-Schleifen

Wir bieten Ihnen 10 verschiedene Farben an Stuhlhusen-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.



SCHLEIFEN

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 zuvorkommenden 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*



HOTEL · BARRIEREFREIE ZIMMER


GASTHOF HANDEWITT

FERIENWOHNUNGEN
RESTAURANT · APARTMENTS

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