

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
- \*\*\* Stuhlhusen 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.



# 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. 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 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, Raummieter,  
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. Stuhlhusen 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-Tortellinis  
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 eingelegten 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 eingelegten Rumfrüchten und Sahne

Menüpreis 52,00 Euro

## MENÜ E8

Spargelcremesuppe mit Fleisch-  
klößchen und Baguette

\*\*\*\*

Schweine- und Rinderbraten in  
eigener Soße, Apfelsrotkohl,  
gestovte Schnippelbohnen und  
Erbsen, 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 Raummiere, 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

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 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 ) glacierte 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 Taufen*

## 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

\*\*\*\*

Dünne aufgeschnittenen Spanischen Serrano  
Schinken auf Melonen Carpaccio

\*\*\*\*

US- Flankensteak, rosa gebraten  
(super zart) und Kalbsrückensteaks  
unter der Kräuterkruste an  
Portweinjus dazu provenzalisch  
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 Schokoladensoße 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 Krokettten

\*\*\*\*

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-Rotweinzwiebeln, Soße Choron und Pfifferling-rahm, dazu Zuckerschoten, Mais, gegrillte Kirschtomaten, Kartoffelgratin 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

**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 Lachsbaällchen 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)**



*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*