



MENÜS UND BÜFFET

Vorschläge 2026/2027





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 Inklusiv 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, Kaffeespezialitäten, 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/ Buffets (Speisen) werden nach den Menü-/ bzw. Buffetpreisen 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, Apfelrotkohl 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 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 52,00 Euro zzgl.
(Büffets 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 eingedekte 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 Brulleé,
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.)
Muckpötte.

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 eingedekte 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 kos-
tet 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

Zuccinicremesuppe
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 eingedekte 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, Apfelrotkohl,
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 Raummiete, festlich eingedekte Tische inklusive Blumengestecken und den Service. Wir freuen uns auf Sie.

Menüvorschläge Gasthof Handewitt

MENÜ E9

Zucchini-cremesuppe
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 eingedekte 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 eingedekte 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 eingedekte 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 Kartoffelspalten

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 eingedekte 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 eingedekte 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 Krokette

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne

Menüpreis 62,00 Euro

MENÜ E28

Paprikacremesuppe
mit Sahnahaube 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 eingedekte 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 Champignonrahmsauce und braune Sauce,
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 eingedekte 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

Hähnchenbrustschnitzel 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*



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