

LIEBE GÄSTE!

05/24

Nachfolgend finden Sie unsere aktuellen Menüvorschläge.

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro und pro Person. Jedes Gericht ist kalkuliert für einen Einkauf ab 12 Personen. Bitte wählen Sie deshalb ein einheitliches Menü für alle Gäste.

Für Gesellschaften bis zu 12 Personen können Sie sich auch ein Menü mit verschiedenen Hauptgängen aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen. Die Auswahl benötigen wir dann einen Tag vor Ihrer Veranstaltung.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch nach vorheriger Terminvereinbarung.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei Gardels zu verwöhnen.

Familie Peters
und das Gardels-Team

APÉRITIF-EMPFEHLUNGEN

Sekt Gardels Cuvée von Oppmann	0,1 l	5,20
Prosecco D.O.C.	0,1 l	5,90
„Gardels’ Lieselotte“ mit Johannisbeersaft und Prosecco	0,1 l	5,50
Aperol Sprizz	0,2 l	7,50
Lillet Wildberry	0,2 l	8,00
Champagner Deutz	0,1 l	12,00
Strawberry-Colada Weißer Rum, Ananassaft, Zitrone, Erdbeere, Kokos	0,3 l	8,50
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon	0,3 l	8,50
„Gardels’ Lieselotte“ alkoholfrei mit Johannisbeersaft, Mineralwasser	0,1 l	4,50
Tai-Orange alkoholfrei mit Orange, Mai-Tai	0,3 l	7,50

VORSPEISEN

Tomate-Basilikum-Törtchen mit Frischkäse (vegetarisch)	10,50
Tatar von Räucher- und Graved Lachs mit Schnittlauchcrème an Blattsalaten	12,50
Geräucherte Entenbrust an Blattsalaten	12,50
Carpaccio von Lachs und Zander	14,50
Rindercarpaccio	14,50
Geflügel-Crème-brulée an Tomaten-Schalotten-Chutney	14,50

SUPPEN

Paprika-Schmand-Süppchen (vegetarisch)	8,50
Krabbensüppchen	9,00
Klare Tomatenconsommé	9,50
Klare Steinpilzconsommé	9,50
Waldpilzcrèmesüppchen	9,50
Spargelcrèmesüppchen (saisonal)	9,50
Bärlauchsüppchen (saisonal)	9,50
Festtagssuppe mit reichlich Einlage in der Terrine auf den Tisch eingesetzt	10,50

Zu Vorspeisen und Suppen reichen wir Brot und Butter

SAISONALER HAUPTGANG

500 g Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	Tagespreis
+ Wiener Schnitzel vom Kalb	
+ Lachsfilet	
+ Schinkenvariation	

HAUPTGÄNGE

Gemüsestrudel (vegetarisch)	18,50
„Links und rechts“ Rinder- und Schweinebraten	20,50
Sauerbraten	22,50
Rinderroulade	23,50
Maishähnchenbrust	23,50
Hirschbraten	24,50
Entenbrust rosa gebraten	28,00
Schweinemedallions in Champignonrahm	28,50
Geschmorte Ochsenbäckchen	29,00
Roastbeef am Stück	30,00
Kalbsmedallions mit Kräuterkruste	32,00
Steak vom Hirsch mit Waldpilzkruste	32,00
Rindermedallions mit Meerrettichkruste	34,50

Zu allen Hauptgängen bieten wir zwei Gemüsebeilagen und eine Sättigungsbeilage zur Wahl an.

Wählen sie zwei Gemüsebeilagen aus unserem Angebot:

- Buntes Butter-Karottengemüse
- Buntes Sommergemüse
- Rotkohl
- Wirsing in Rahm
- Spitzkohl in Rahm
- Bohnen im Speckmantel
- Mandelbrokkoli
- Mediterranes Gemüse (Ratatouille)
- Blumenkohlröschen
- Rote-Bete-Gemüse
- Rahmspinat

Wählen Sie eine Sättigungsbeilage aus unserem Angebot

- Rosmarinkartoffeln
- Butterkartoffeln
- Spätzle
- Kroketten
- Kartoffelstampf
- Kartoffel-Selleriestampf
- Süßkartoffelpüree
- Gratinkartoffeln
- Gnocchi
- Risotto

Für jede zusätzliche Gemüse- oder Kartoffelbeilage berechnen wir 3,50 EUR pro Person.

Gegen Aufpreis servieren wir den Hauptgang mit Nachservice und reichen zusätzlich Beilagen – ab 8,50 EUR pro Person.

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce	8,50
Tiramisu mit Beerenfrüchten	8,50
Apfel-Nuss-Crumble mit Vanille-Eis	8,50
Cheesecake mit Crumble und Himbeersorbet	8,50
Dunkle Mousse au Chocolat mit Kirschen	9,50
Crème brulée mit feiner Bourbon-Vanille und Himbeersorbet	9,50
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern Sauerrahmeis, Schokoladencrumble und Beerenfrüchten	9,50
„Heisse Liebe“ Vanilleparfait im Zartbitterschokoladenmantel mit heißer Himbeersauce	9,50

MITTERNACHTSSNACK

Für den kleinen Hunger nachts empfehlen wir

Currywurst Baguette / mittelscharfe Currysauce Frisches aus der Backstube	9,50
Deftige Gulaschsuppe mit Brot	10,50
Käseauswahl von der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße Feigensenf / Chutney / Brotauswahl	14,50

SCHLEMMERBUFFET

ab 20 Personen

VORSPEISEN

Variation von Räucherfischpralinen
Lachs im Crèpemantel
Tartelette mit Tomate-Frischkäse-Basilikumcrème
Kräutermousse-Törtchen auf Pumpernickelboden
Kasseler Braten und Roastbeef auf Krautsalat
Pflaumen im Speckmantel

HÄPPCHEN IM GLAS

Gebackene Garnele mit Aioli
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Tafelspitz- und Gemüsewürfel mit Meerrettichcrème
Vitello Tonnato mit Rucola und Parmesan
Rote-Bete-Mousse mit Hummus-Joghurtspiegel

SUPPE

z.B. Süßkartoffelsuppe mit Crème fraîche

HAUPTGÄNGE

Wählen Sie 3 von 4 Hauptgängen:

- Gebratene Maishähnchenbrust
- Geschmorte Ochsenbäckchen
- Schweinemedallions mit Rahmchampignons
- Süßkartoffelstrudel mit Kräutersauce (vegetarisch)

mit saisonaler Gemüseauswahl
Kartoffelgratin und Spätzle
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurkensalat und Krautsalat
Partybrötchen und Butter

... 2

DESSERTS IM GLAS

Mousse au chocolat mit Beerenragout
Aprikosen Pina Colada
Schwarzwälder Kirschtorte
Café au lait mit Himbeere

Stellen Sie sich einfach aus verschiedenen „Bausteinen“
Ihr Wunschbuffet zusammen:

Suppe + Hauptgänge + Dessert	42,00
Vorspeisen + Hauptgänge + Dessert	49,00
Häppchen im Glas + Hauptgänge + Dessert	49,00
Vorspeisen + Suppe + Hauptgänge + Dessert	56,00
Häppchen im Glas + Suppe + Hauptgänge + Dessert	56,00
Das gesamte Schlemmerbuffet kostet	63,00

ZUM SCHLUSS DAS KLEINGEDRUCKTE

... damit keine Fragen offenbleiben:

Wir berechnen folgende Raummieten für Ihre Feier:

- Goldsoot 95,- Sommer/ 120,- Winter bis 56 Pers.
- Goldsoot + Störtebeker 115,- Sommer/ 140,- Winter bis 68 Pers.
- Störtebeker 25,- Sommer/ 30,- Winter bis 12 Pers.
- Kaminzimmer 35,- Sommer/ 45,- Winter bis 24 Pers.

Die Raummiete beinhaltet die gesamte Vorbereitung für Ihre Veranstaltung.

Wir stellen die Tische nach Ihren Wünschen und decken festlich ein mit weißen Tischdecken, Servietten, hochwertigem Silberbesteck, Weingläsern, Wassergläsern und Kerzen.

Der gebuchte Raum steht Ihnen bei einer Mittagsveranstaltung bis maximal 16.30 Uhr zur Verfügung, damit für den Abendservice alles wieder vorbereitet werden kann.

Für die Erstellung von Menükarten berechnen wir pauschal 15,00 EUR, jede Menükarte kostet 2,50. Blumengestecke bestellen wir nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen zum Mitnehmen nach der Veranstaltung. Gerne können Sie auch eigene Dekoration mitbringen.

Falls Ihre Abendveranstaltung länger als 1 Uhr nachts dauert, berechnen wir folgende Nachtzuschläge:

- 50,00 je angefangene Stunde bei Feiern bis 20 Personen
- 95,00 je angefangene Stunde bei Feiern bis 50 Personen
- 120,00 je angefangene Stunde bei Feiern bis 70 Personen

Auf Wunsch liefern wir auch zu Ihnen nach Hause. Die Kosten für An- und Ablieferung sind abhängig von der Bestellung. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bei Fragen sind wir unter Tel. 0 48 53 – 80 30 für Sie da.