

Gasthaus Gambrinus

Klaus Eckert
21218 Seevetal – Hittfeld ° Mühlenstr. 4
Tel.: 04105 / 2416 ° Fax: 04105 / 58266
www.Gambrinus-Hittfeld.de



Menüvorschläge für gemeinsame Essen ab 10 Personen.

Menü 1:

Hausgemachte Sülze von Geflügel und Gemüse;
mit Salat, dazu Baguette und Butter

Kleine Steaks vom Schweinefilet im Speckmantel,
dazu Wirsing und Karotten in Rahm, dazu
Salzkartoffeln und Kartoffelrösti

Quarksahnecreme mit Früchten 19,60 €

Menü 2:

Salat mit gebratenen Austernpilzen,
dazu Baguette und Butter

Karottencremesuppe mit Ingwer

warmes Roastbeef mit Bearnaise, dazu feine
Gemüseplatten, Kartoffelgratin und
Rosmarinkartoffeln

Menü 3: (Hochzeitsmenü)

Hittfelder Hochzeitssuppe

Rinderschmor-, Puten- und Schweinenackenbraten mit
Rahmsoße, und Champignonrahmsoße, dazu feine
Gemüseplatten, Salzkartoffeln und Krokette

Portion Vanilleeis mit heißen Kirschen 19,70 €

Menü 5:

klare Suppe von getrockneten Tomaten

gedünstetes Lachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße,
dazu grüne Nudeln

Cassissorbet mit Sekt

geschmorte Lammkeule und Kalbsbraten mit

zwei Soßen, dazu feine Gemüseplatten,
Rosmarinkartoffeln und Krokette

Mousse au chocolat 31,80 €

mainierte Beeren mit Joghurteis 28,90 €

Menü 4:

Broccolicremesuppe

gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsoße,
auf Butternudeln

Hirschbraten und Schweinefilet mit zwei Soßen,
dazu Rot- und Rosenkohl, gefüllte Frucht,
Salzkartoffeln und Kartoffelrösti

Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis 29,50 €

Menü 6:

Graved Lachs mit Senf-Dill-Honig-Soße

Rahmsuppe von jungen Erbsen mit Sampispieß

Zitronensorbet mit Grappa und Sekt

gefüllte, gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsoße,
dazu Mais-Karotten-Gemüse, Butternudeln und
Kartoffelkrokette

Grand Marnier Parfait mit Früchten 30,80 €

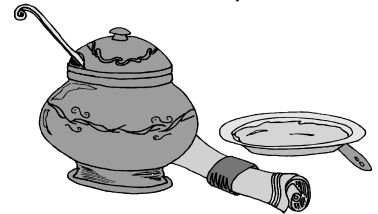
Dieses sind nur einige Vorschläge von uns. Sie können auch gerne selber ein Menü zusammenstellen. Die genauen Details entnehmen Sie bitte den folgenden Seiten. Wir wünschen viel Spaß beim Aussuchen. Für den genauen Ablauf Ihrer Feier und die Menüzusammenstellung stehen wir Ihnen gern in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung. Diese Absprache benötigt etwas Zeit, die wir uns gern für Sie nehmen, aber bitte melden Sie sich vorher an.

Vorspeisen: (zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette und Butter)

1. **Wildpastete im Teigmantel** mit Cumberlandsoße und Waldorfsalat 5,60 €
2. **Fischterrinen auf Kräutersahne** mit Salatbeilage 5,80 €
3. **kleiner Salat mit Tiefseegarnelen** in Kräuterdressing 6,10 €
4. **Melone mit mildgeräuchertem Katenschinken** 5,60 €
5. **Gravedlachs** (mit Kräutern gebeizt) mit Senf-Honig-Dill-Soße und Salatbeilage 6,90 €
6. **kleiner Salat mit gebratenen Fischfiletstücken** (warm) mit Kräuterdressing 8,50 €
7. **hausgemachte Sülze von Geflügel und Gemüse** auf Kräutersahne, Salatbeilage 4,50 €
8. **kleiner Salat mit gebratenen Austernpilzen** in Kräuterdressing 5,60 €

Suppen: (in Terrinen serviert)

9. **Hittfelder Hochzeitssuppe** (Kraftbrühe mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich) 3,50 €
10. **Karottencremesuppe** mit Ingwer und Sahnehaube 3,50 €
11. **Spargelcremesuppe** mit Fleischklößchen und Spargel (in der Saison) 3,50 €
12. **Kräuterrahmsuppe** mit frischen Kräutern, Fleischklößchen und Sahnehaube 3,60 €
13. **Broccolicremesuppe** mit Sahnehaube und Mandeln 3,60 €
14. **milde Curryrahmsuppe** mit Putenbrust 3,60 €
15. **klare Gemüsebrühe** mit Gemüseeinlage 3,50 €
16. **Kartoffel-Lauch-Rahmsuppe** 3,50 €
17. **Maisrahmsuppe** mit Putenbrust 3,50 €
18. **Rahmsuppe von jungen Erbsen** mit gebratenem Scampi am Spieß 4,50
19. **klare Suppe von frischen und getrockneten Tomaten** in Tassen serviert 3,90 €
20. **Krebsrahmsuppe** mit Büsumer Krabben und Weinbrandsahne in Tassen serviert 5,30 €



Zwischengerichte oder warme Vorspeisen: (kleine Portionen)

21. **gebratenes Hähnchenbrustfilet** mit einer Füllung aus Fleischbrät, Pilzen und Schinken auf Rotweinsauce mit Butternudeln 5,50 €
22. **gedünstetes Lachsfilet** mit Zitronen-Butter-Soße auf grünen Nudeln 6,80 €
23. **gebratenes Seeteufelfilet** in Tomatenvinaigrette mit einem kleinen Salat 8,50 €
24. **gemischte Salatplatten** mit verschiedenen frischen Salaten der Saison 3,80 €
25. **Zitronensorbet mit Grappa oder Cassissorbet** beide mit Sekt aufgefüllt (als kühle Gaumenerfrischung) 1,90 €

Hauptgerichte mit einer Fleischsorte:

26. **Schweinenackenbraten** mit Rahmsauce,
dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 9,80
27. **Lübecker Gewürzrollbraten**, pikant gefüllter Schweinenackenbraten mit Zwiebeln und Kräutern, dazu Rahmsauce, Speckrosenkohl und Salzkartoffeln 9,80 €
28. **Kleine Steaks vom Schweinefilet im Speckmantel**
auf Wirsing und Karotten in Rahm, dazu Salzkartoffeln und Kartoffelrösti 12,30 €
29. **Schweinefilet im Ganzen** gebraten mit Bearnaise
dazu feine Gemüseplatten, Rosmarinkartoffeln und Kroketten 13,80 €
30. **Schweinerücken im Ganzen mit Hack-Kräuter-Füllung**,
dazu Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln 12,30 €

31. **zarter Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce**
dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 11,90 €
32. **warmes Roastbeef, rosa gebraten mit Bearnaise,**
dazu feine Gemüseplatten, Kartoffelgratin und Romarinkartoffeln 15,50 €
33. **Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“**
mit Champignons, Gewürzgurke und Rote Bete in Sahnesauce
dazu Butterreis, Spätzle und gemischte Salatplatten 12,30 €
34. **zartes Rinderfilet rosa, im Ganzen gebraten mit Bearnaise und Sauce von grünem Pfeffer,**
dazu feine Gemüseplatten, Kroketten und Kartoffelgratin 19,30 €
35. **geschmorte Lammkeule mit Rotweinsauce, dazu Bohnenbündchen mit Speck**
36. Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin 13,80 €
37. **gebratenes Hähnchenbrustfilet mit einer Füllung aus Fleischbrät, Pilzen und Schinken**
mit Rotweinsauce, dazu Mais-Karotten-Gemüse und Butternudeln 10,80 €
38. **Putensteaks in milder Currysaucen mit Früchten,**
dazu Butterreis, Salzkartoffeln und gemischte Salatplatten 10,80 €
39. **geschmorte Hirschkeule in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen,**
dazu Rot- und Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllte Frucht,
Salzkartoffeln und Kroketten 14,80 €
40. **zarter Kalbsbraten mit Rahmsauce ,**
dazu feine Gemüseplatten, Kroketten und Salzkartoffeln 13,40 €
41. **Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons,**
dazu Butterreis und gemischte Salatplatten 13,20 €



Bei den Gerichten mit verschiedenem Fleisch sind auch andere Kombinationen möglich. Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

Hauptgerichte mit verschiedenen Fleischsorten:

42. **Kassler- und Putenbraten mit Champignonrahmsauce,**
dazu feine Gemüseplatten und Salzkartoffeln 10,80 €
43. **Rinderschmor-, Puten- und Schweinenackenbraten mit Rahmsauce und**
Champignonrahmsauce, dazu feine Gemüseplatten, Salzkartoffeln und Kroketten 12,90 €
44. **zarter Rinderschmor- und Kalbsbraten mit Rahmsauce und Champignonrahmsauce,**
dazu feine Gemüseplatten, Salzkartoffeln und Kartoffelrösti 13,90 €
45. **warmes Roastbeef, rosa mit Bearnaise und Putenbraten mit Champignonrahmsauce,**
dazu feine Gemüseplatten, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln 14,90 €
46. **warmes Roastbeef, rosa mit Bearnaise und Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce,**
dazu feine Gemüseplatten, Salzkartoffeln, Kroketten und gefüllte Frucht 15,90 €
47. **Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce und Putenbraten mit Champignonrahmsauce,**
dazu Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten und gefüllte Frucht 13,70 €
48. wie 47. jedoch **ohne** Rot- und Rosenkohl mit feinen Gemüseplatten 14,90 €
49. **Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce und Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce,**
dazu feine Gemüseplatten, Salzkartoffeln, Kroketten und gefüllte Frucht 15,50 €
50. **Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce und Kasslerbraten mit Rahmsauce, dazu Rot- und**
Rosenkohl, gefüllte Frucht, Salzkartoffeln und Kartoffelrösti 14,90 €

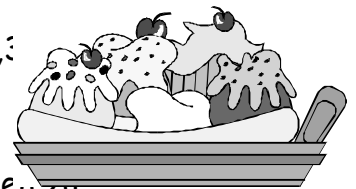
Alle Hauptgerichte werden auf Platten serviert und es wird nachgereicht.

Beilagen zusätzlich pro Person:

51. **gemischte Salatplatten** mit verschiedenen frischen Salaten der Saison 3,50 €
52. **feine Gemüseplatten** bestehend aus vier Sorten nach Ihrer Wahl:
junge Erbsen, glasierte Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Wirsing in Rahm,
Bohnenbündchen im Speckmantel, Gemüsemais, Rosenkohl, Blattspinat,
Stangenspargel oder frischem Kohlrabi in der Saison 3,00 €
53. **Kartoffelkroketten, Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln
oder Kartoffelgratin** zusätzlich 2,40 €
Salzkartoffeln, Butterreis, Spätzle oder Butternudeln ohne Extrakosten

Desserts:

54. **gemischtes Eis** (3 Kugeln) mit Sahne 3,10 €
55. **eine Cremespeisen zur Wahl:**
Zitronen-, Orangen-, Mokka, Rotwein-, Weißwein-, Himbeer- oder Heidelbeercreme,
Krokantcreme mit Amaretto, Schwarzwälder-Kirsch-Creme, Stracciatellacreme,
Schokoladenpudding mit Vanillesoße oder Vanillepudding mit Himbeersoße 2,80 €
56. **Quarksahnecreme mit Früchten** 2,80 €
57. **zwei Cremespeisen zur Wahl** (Auswahl siehe oben) 3,90 €
58. **Birne Helene** (Birne mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensoße) 3,10 €
59. **Pfirsich Melba** (Pfirsich mit Vanilleeis, Sahne und Himbeersoße) 3,10 €
60. **Portion Vanilleeis** mit heißen Kirschen oder Himbeeren 3,30 €
61. **festliche Vanilleisbombe** mit brennenden Kerzen serviert,
dazu heiße Himbeeren oder Kirschen 3,50 €
62. **hausgemachte Apfelgrütze** mit Zimt abgeschmeckt, dazu Vanillesoße 3,50€
63. **Rote Grütze** von verschiedenen Früchten, dazu Vanillesoße oder flüssige Sahne 3,80 €
64. **festliche Hochzeitseistorte** (aus Vanilleeis, mehrere Etagen)
fein garniert mit Sahne, Früchten und brennenden Kerzen
und Wunderkerzen, dazu heiße Kirschen 4,10 €
65. **Mousse von dunkler und weißer Schokolade**
auf Vanillesoße mit frischen Früchten garniert 4,30 €
66. **marinierte, gemischte Beeren** (z.B. Johannis-, Blau-, Erd- und Himbeeren)
mit Joghurteis und Sahne 4,30
67. **Salat von frischen Früchten** mit Vanilleeis und Sahne 4,90 €
68. **Grand-Marnier-Parfait** mit frischen Früchten auf Himbeersoße 4,50 €
69. **Tiramisu** mit Weinbrand und Kaffee oder mit Himbeeren 4,50 €



Kaffeetrinken: wir bereiten verschieden Torten nach Ihren Wünschen zu
(z.B. Schwarzwälder Kirsch, Mandarinen-, Nuß-, Ananas-, Pfirsich-, Quark-Sahne,
Preiselbeer- oder Birnen-Schokolade-Sahnetorte) selbstverständlich können Sie
auch Apfel- und Butterkuchen bekommen, dazu Kaffee, Kaffee Hag oder Tee
Besprechen Sie die Einzelheiten mit uns.

Kleiner Mitternachtsimbiss: pikante Gulaschsuppe
und gemischtes Käsebrett, dazu Brotauswahl und Butter,
Butterkuchen und Kaffee 9,80 €

