



MENÜS & BÜFFETS 2025

für Ihre Festlichkeit



Liebe Gäste,

wir freuen uns über das Interesse, Ihre Festlichkeit in unserem Haus auszurichten.

Sie finden hier eine Auswahl an Vorschläge & Anregungen für Ihr festliches Essen, das wir in einem persönlichen Gespräch gerne auch Ihren individuellen Wünschen anpassen.

Daniela Dettling & Maike Mohr

sind Ihre persönlichen Ansprechpartner
und beraten Sie gerne rund um Ihre Feier.

Rufen Sie einfach an unter 04122 / 9871-0
oder schreiben an info@haselauer-landhaus.de.



Unsere Familien & das ganze Team des Haselauer Landhauses freuen sich schon heute Ihren Gästen und natürlich vor allem Ihnen schöne und genussreiche Stunden in festlichem Rahmen zu bereiten.

Ihre Gastgeberfamilien Lienau, Dettling & Mohr





MENÜS

AB 16 PERSONEN

Menü 1

Holsteiner Hochzeitssuppe
mit Einlage



Rind-, Puten- & Burgunderbraten
mit dunkler Bratensauce,
Brokkoli, Wurzelgemüse,
Salzkartoffeln und Kroketten



Vanilleeiscrème
mit heißen Kirschen

Menü - 39 €
unter 50 Pers. - 42 €
unter 25 Pers. - 45 €

Menü 2

Räucherlachs
mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand



Karotten-Ingwer-Suppe
mit Garnele am Spieß
und Brotchip



Medaillons von Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln & Champignons,
Burgundersauce, Sauce Béarnaise,
Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen mit Speck,
Salzkartoffeln & Kroketten



Bayrisch Creme
mit Himbeermark

3-Gang (ohne Vorspeise) - 48 €
unter 50 Pers. - 51 €
unter 25 Pers. - 54 €
plus Vorspeise - +11 €
Vorspeise statt Suppe - +3 €

für Anlässe in kleiner Runde *bis 18 Personen:*

Fragen sie nach unseren vielfältigen
Speisenvorschläge für kleine Gruppen
als Alternative zur Auswahl nach Karte.
Von Rinderroulade bis zum kleinen Tischbuffet
ist für jeden Geschmack etwas dabei.



für Vegetarier

haben wir stets eine Alternative
zu den angebotenen Menüs.
(Vorankündigung erforderlich)





Menü Frühling & Sommer

„Caesar Salad“ mit Parmesandressing
und Hähnchenbrust mit Speckmantel



Klare Tomatensuppe

mit Tomatenconçassée und Grießklößchen



Warmes Roastbeef - rosa gebraten

Thymiansauce, Pfannengemüse,
und Kartoffelgratin



Erdbeer-Rhabarber-Grütze

mit Vanilleeis

3-Gang (ohne Vorspeise) - 46 €

unter 30 Pers. - 49 €

Vorspeise - +11 €

Vorspeise statt Suppe - +3 €

Menü Herbst & Winter

geräucherte Entenbrust

mit Cumberlandsauce und Salatbouquet



Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen und Kernöl



Medaillons von Hirsch & Frischling,

Rehkeulenbraten mit geschmorten

Pilzen & Zwiebeln, Wildsauce, Preiselbeeren
Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten



Walnusseis mit Rotweinflaumen

3-Gang (ohne Vorspeise) - 49 €

unter 30 Pers. - 52 €

Vorspeise - +11 €

Vorspeise statt Suppe - +3 €

Unser besonderes Menü

Vorspeisenteller & Etagere

Roastbeef-Röllchen

mit Remoulade

kaltes Gurkensüppchen

geräucherte Entenbrust

mit Cumberlandsauce

Räucherlachs im Crêpemantel



Gemüse-Antipasti & Oliven

Brotauswahl

Kräuterquark & Butter

Suppe der Saison ihrer Wahl



Filet von Rind & Schwein im Ganzen gebraten

mit geschmorten Champignons & Zwiebeln, Burgundersauce & Sauce Béarnaise
Pfannengemüse & Blumenkohl, Kroketten & Salzkartoffeln



Mini-Dessert-Büffet

Crème brûlée, warmes Schokoküchlein auf Beeren,
weißes Schokoladenmousse mit Fruchtsauce

3-Gang (ohne Vorspeise) - 54 €

unter 30 Pers. - 57 €

3-Gang (ohne Suppe) - 59 €

unter 30 Pers. - 62 €

4-Gang - 66 €

unter 30 Pers. - 69 €



BUFFETS

ab 30 Personen

Büffet 1:

Roastbeef & Sauerfleisch
mit Remouladensauce

Tomatensalat

Gurkensalat

Blattsalate der Saison
mit Dressing

Eierplatte

Räucherfischplatte
mit Makrele, Lachs und Forelle

Matjesfilets
mit verschiedenen Saucen

vom Schneidebrett:
Burgunder-Schinken
Bratensauce

Putenbrustbraten

Prinzessbohnen, Blumenkohl

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

Gemüse-Lasagne
(vegetarisch/vegan)

Käsebrett
Brotauswahl und Butter

Bayrisch Creme
mit Himbeersauce

Vanilleeiscreme
mit heißer Schokoladensauce

42,00 €

unter 60 Pers. - 45 €

unter 40 Pers. - 48 €

Büffet 2:

Cantaloup-Melone
mit Katenschinken

Tomate - Mozzarella

Caesar Salad

mariniertes Gemüse & Oliven

Cous-Cous-Salat

Vitello Tonnato

vom Schneidebrett:
Schweinefilet
mit Kräutern mariniert

Kalbsrücken
mit Ratatouillekruste

Putenbrustbraten

Thymiansauce

gebratenes Fischfilet
auf Tomaten-Zwiebelgemüse

Pfannengemüse,
Prinzessbohnen, Brokkoli
Kräuterkartoffeln, Kroketten

Gemüse-Lasagne
(vegetarisch/vegan)

Käsebrett
Brotauswahl und Butter

Desserts in kleinen Gläsern
Mousse au Chocolat,
Panna Cotta & Crème Brûlée

49,00 €

unter 60 Pers. - 52 €

unter 40 Pers. - 55 €



Büffet 3:

- serviert am Tisch -

Saisonale Suppe ihrer Wahl



- als Hauptgangbüffet -

**Roastbeef warm, rosa gebraten,
Burgunderbraten & Putenbrustbraten
Burgundersauce, Sauce Béarnaise**

**gebratenes Fischfilet
auf Tomaten-Zwiebelgemüse**

**Prinzessbohnen, Brokkoli, Wurzelgemüse
Salzkartoffeln, Kroketten & Kartoffelgratin**

**Gemüse-Lasagne
(vegetarisch / vegan)**



Mini-Dessert-Büffet

**Crème brûlée, warmes Schokoküchlein auf Beeren,
weißes Schokoladenmousse mit Fruchtsauce**

46 €

unter 60 Pers. - 49 €

unter 40 Pers. - 52 €





Snacks zum Aperitifempfang

Auswahl an herzhaftem und süßem Mini-Plundergebäck	
Datteln & Pflaumen im Speckmantel	pro Person 9,50 €
bunte Auswahl an kleinen Blechkuchenstücken	pro Person 6,50 €

Mitternachtssnack

Butterkuchen	pro Person 3,50 €
Currywurst mit Baguettebrot	pro Person 6,50 €
Käsebrett mit Brotauswahl	pro Person 6,50 €

Getränkepauschale Familienfeiern & Jubiläen 6 Std. in unserem Festsaal

Empfangsgetränke (drei zur Wahl):

Sekt, alkoholfreier Saftcocktail, kleine Biere vom Fass, alkoholfreier Sekt, Apérol Spritz, Lillet Wild Berry, Hugo, Gin-Tonic, Sherry

zur Feier:

Weiß-, Rosé und Rotwein Ihrer Wahl, Pilsener Bier vom Fass, Apérol Spritz, Lillet Wild Berry, Mineralwasser still & medium, Softgetränke, Fruchtsäfte, alkoholfreies Bier
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und ein Verteiler nach dem Essen

pro Erwachsenen:	32,00 €
bei weniger als 60 Pers.	35,00 €

Getränkepauschale Hochzeit & Party - 8 Std. in unserem Festsaal

Empfangsgetränke (drei zur Wahl):

Sekt, alkoholfreier Saftcocktail, kleine Biere vom Fass, alkoholfreier Sekt, Apérol Spritz, Lillet Wild Berry, Hugo, Gin-Tonic, Sherry

zur Feier:

Weiß-, Rosé und Rotwein Ihrer Wahl, Pilsener Bier vom Fass, Apérol Spritz, Lillet Wild Berry, Mineralwasser still & medium, Softgetränke, Fruchtsäfte, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, Oldesloer Korn, Whisky (Jhonny Walker & Tullamore), Absolut Vodka, Havana Club 3 Jahre, Gin (Gordon und Tanqueray) Jägermeister, Ouzo, Helbing, Jubi, Sambucca, Berliner Luft (weitere Spirituosen dieser Preisklasse soweit vorrätig)

pro Erwachsenen:	49,00 €
bei weniger als 60 Pers.	52,00 €



Kuchen & Co.

Persönliche Kaffeetafel:

Sie bringen Ihre Lieblingsskuchen mit, egal ob selbst gebacken oder vom Konditor Ihres Vertrauens.

Wir kühlen, schneiden und arrangieren die Kuchen für sie auf einem festlichen Büffet.

Unser Team übernimmt das Eindecken mit unserem Geschirr, den Service, kümmert sich

um den Abwasch und verwöhnt Ihre Gäste mit feinem Filterkaffee und hochwertigem Tee. 9,50 €

Butterkuchen:

Frischer Butterkuchen und gefüllter Butterkuchen

mit feinem Filterkaffee und hochwertigem Tee 12,50 €

Blechkuchen:

Leckerer, fruchtiger Blechkuchen der Saison und frischer Butterkuchen

mit feinem Filterkaffee und hochwertigem Tee 14,50 €

festliches Kuchenbüffet:

Festliche Sahnetortenschnitten mit einer Auswahl von Bananenstücken, Butterkuchen,

Rahmtörtchen oder saisonalem fruchtigem Blechkuchen;

dazu feiner Filterkaffee und hochwertigem Tee 17,50 €

Hochzeitstorte

Tellergeld für das Handling (kühlen, servieren, Teller & Besteck, Reste verpacken) 3,50 €

Kinder

Menü/Büffet:

Für Kinder von 6 bis 13 Jahre berechnen wir 50 %. Kinder unter 6 Jahren laden wir gerne ein.

Kuchen:

Kinder bis 13 Jahre laden wir gerne ein.

Getränkepauschale:

Für Kinder von 6 bis 13 Jahre berechnen wir pauschal 11 €, von 14-17 Jahre pauschal 22 €.

Kinder unter 6 Jahren laden wir gerne ein.

Wir haben eine begrenzte Anzahl von Kinderhochstühlen kostenfrei für Sie zur Verfügung.

Ein Wickeltisch befindet sich in unseren Sanitärräumen.

Blumen & Dekoration

Unsere Tische sind mit weißem, ggf. cremefarbenem Stofftisch Tuch gedeckt.

Wir decken die Plätze mit weißer Stoffserviette für sie ein.

Wir stellen pro Tisch kostenfrei eine kleine Vase mit einer frischen Blume (im Advent ein Gesteck).

Für selbst mitgebrachte / organisierte Blumendekoration fallen keine Kosten an.

Anlieferung frühestens am Abend vorher. Gerne stellen wir die Blumen dann für sie auf den Tisch.



Gerne bestellen wir beim lokalen Floristen eine Ihren Farbwünschen entsprechenden Blumenschmuck. Rechnen Sie je nach Art mit Kosten von 20 bis 35 € pro Tisch.

Silberfarbige Kerzenwindlichter, ggf. Kerzen stellen wir kostenfrei für sie zur Verfügung.

weiße Stuhl-Hussen mit Schleife (inkl. Auf- & Abbau und Reinigung) 7,00 €

nächtliche Servicepauschale

ab 01.00 Uhr pro angefangene Stunde, bis der letzte Gast gegangen ist pauschal 160,00 €

Verlängerung der Getränkepauschale pro Person und angefangene Stunde 4,00 €

Ende aller Veranstaltungen spätestens 04:00 Uhr (Einstellung des Getränkeservices 03:30 Uhr).

Taxiservice

Die Verfügbarkeit von Taxis, insbesondere am Wochenende, hat stark abgenommen. Wartezeiten von 1-2 Stunden sind die Regel. Wir empfehlen deshalb ein Shuttleservice zu organisieren.

Musik

Für eine gelungene Hochzeitsfeier oder Party ist ein professioneller DJ sehr wichtig. Gerne können wir Ihnen Kontakte von uns bekannten DJs geben. Die Auswahl ihren persönlichen Wünschen entsprechend und die weitere Absprache erfolgt dann mit diesem direkt.

Bitte informieren Sie Ihren DJ, dass ab 24.00 Uhr die Musik, insbesondere der Bass, so anzupassen ist, dass außerhalb des Gebäudes davon keine Ruhestörung ausgeht. Musik sollte nicht länger als 02:00 Uhr spielen, damit der DJ die Möglichkeit hat, seine Anlage bis Veranstaltungsende abzubauen.

Hotelzimmer

Nach Feier können Sie und Ihre Gäste stressfrei bei uns übernachten und am nächsten Morgen entspannt frühstücken. Unser 3-Sterne Hotel hat überwiegend schöne Doppelzimmer, teilweise als Familienzimmer und einige Einzelzimmer. Gerne können Sie für Ihre Feier ein Kontingent reservieren. Doppelzimmer ab 119 € pro Nacht, inkl. Frühstück. Einzelzimmer ab 89 €.

Sonstiges

Alle angegebenen Preise gelten, soweit nicht anders angegeben, pro Person, enthalten die derzeit gültige gesetzliche Mehrwertsteuer, sowie die Bedienung.

Die Menüs bieten wir ab 16 Personen und die Buffets ab 30 Personen an. Die bis zwei Tage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl ist die minimale Berechnungsgrundlage.

Stornierungsbedingungen und Anzahlungsmodalitäten sind im Veranstaltungsvertrag geregelt.

Diese Preisliste ist vorbehaltlich Irrtümer, unverbindlich und freibleibend. Angebote bedürfen einer Rückbestätigung. Die Preisliste gilt ab 01.01.2025 und verliert mit Erscheinen einer neuen, spätestens aber zum 31.12.2025 ihre Gültigkeit.