

Einkehr Menü`s

Liebe Gäste,

wir freuen uns, über Ihr Interesse an unserem Hause
und würden uns sehr freuen, Ihr Fest mit gestalten zu dürfen.

Um Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu geben, haben wir für Sie eine Auswahl an Speisen
zusammengestellt.

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen -vom 3- Gang-Menü bis hin zum exklusiven 5 -Gang-Menü
Ist alles möglich. Diese Speisen sind reichlich bemessen und
beinhalten Service, Nachservice, Raummiete für eine festgelegte Dauer und Mehrwertsteuer.

Diese Menüs können wir für Sie ab 10 Personen als einheitliches Menü servieren.

Selbstverständlich sind diese Vorschläge nur ein Teilangebot der Möglichkeiten unseres Hauses.
Verschiedene Buffetangebote von „rustikal bis exklusiv“ sind ab 20 Personen buchbar.
Zusätzliche Beilagen werden separat berechnet.

Da alle Speisen bei uns im Hause frisch zubereitet werden, bitten wir Sie um Angabe der verbindlichen
Personenzahl 2 Tage vor der Veranstaltung.

Diese Personenzahl ist gleichzeitig Grundlage der Berechnung.

Fragen Sie auch nach unserem Partyservice- von Finger Food
bis hin zu exklusiven Canapés oder Partybrötchen – ob bei Ihnen zu Hause oder bei uns – alles ist
möglich.

Machen Sie sich unsere Erfahrung zunutze und lassen Sie sich beraten.
Es steht Ihnen jederzeit nach Absprache ein geschulter Ansprechpartner zu Verfügung.

Unsere Menüs können nur einheitlich bestellt werden !!

**Alle Speisen sind zum Verzehr während Ihrer Veranstaltung in unserem Hause
kalkuliert !!**

Ihre Familie Dede
und das „ Einkehr Team „

NEU: www.catering-zureinkehr.de

Menü-Vorschläge ab 10 Personen

Gültig ab 01.01.2024

Alle anderen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit !!

Suppen:

Hochzeitssuppe mit buntem Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich	€ 6,80
Hühnerbrühe mit bunter Einlage	€ 6,60
Petersiliencremesuppe mit Milchschaum und Croutons	€ 7,00
Sellerie-Kokoscremesuppe mit Ananaseinlage	€ 6,80
Tomatencremesuppe mit Sahnetupf und Kräutercroutons	€ 6,90
Möhren-Mangosuppe mit Thymian und Fetakäse	€ 7,30
Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Krabben	€ 7,70
Apfel-Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Mandeln (Saison)	€ 6,80
Gebundene Krebsuppe mit Nordsee Krabben	€ 7,90
Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Baconspeck	€ 7,20
Wildkraftcremesuppe mit roten Linsen und bunter Einlage	€ 7,60
Rote Linsencremesuppe mit Kokosmilch gekocht	€ 7,20
Zwiebelsuppe von Roten Zwiebeln mit Croutons und Käse überbacken	€ 7,70

Erfrischend an heißen Tagen:

Gurkenkaltschale mit Dill	€ 7,20
Spanische Gazpacho mit Kräuter Croutons	€ 7,50



Vorspeisen & Zwischengerichte

Carpaccio von Rinderfilet mit marinierten Blattsalaten, Brotcroutons, frischer Parmesan	€ 13,50
Tatar vom Lachs mit Altländer Apfel pikant gewürzt, an Röstitaler	€ 13,50
Melonenspalte mit Altländer Katenschinken, dazu Brot und Butter	€ 10,20
Bunte Bruschettabrote (nur im Restaurant möglich) geröstete Weißbrotscheiben belegt mit Champignons, Tomatenwürfel, Zucchini mit Oliven, Paprika mit Nordseekrabben	€ 10,50
Vitello Tonnato von der Pute mit Blattsalaten, einer Kapern-Senf Vinaigrette und Baguette	€ 10,90
Anti-Pastiauswahl von Möhren, Pilzen, Zucchini, Oliven dazu italienische Salami, Knoblauchgarnele & Chiabattabrot	€ 12,90
Lachslasagne mal anders im Blattspinatnest mit selbstgemachter Hausdillsoße	€ 12,30
Warm: Zweierlei gebratener Spargel mit drei Riesengarnelen. Petersilien-Pesto und mariniertem Friséesalat	€ 14,90
Gebratenes Schollenfilet auf Buttereis mit einer Nordsee Krabbensoße und Salatbouquet	€ 12,80

Vegetarisch / Vegan

Röstitaler mit Gemüse und Fetakäse überbacken, Tomatenragout und marinierte Blattsalate	€ 18,90
Bulgur mit paniertem Räuchertofu, bunter Gemüseauswahl und Tomatenragout (vegan)	€ 18,20
Bandnudeln mit Linsen- Bolognese und Mandel Brokkoli	€ 18,60

Fleisch – und Fischgerichte

- Rinderbraten und Schweinefilet** im Ganzen gebraten
an Rotwein-Rosinensoße, dazu Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise,
Kräuterkartoffeln und Kroketten € 26,50
- Rosa gebratenes Roastbeef -am Stück gebraten- und kleine
Hähnchenschnitzel** mit buntem Saisongemüse, dazu Pfeffersoße
und BBQ Hollandaise, sowie Kartoffelgratin und Kroketten € 31,90
- „Hubertusplatte“ vom Reh und Wildschwein**
mit Apfelrotkohl, buntem Gemüse an Wacholder-Preiselbeer Soße, Sauce Hollandaise,
sowie Salzkartoffeln und Kroketten € 32,50
- „Grillplatte Zur Einkehr“**
kleine Steaks von Pute, Rind und Schwein,
mit Bacon Speck, Grilltomate, frischen gebratenen Champignons, bunter
Gemüseauswahl, sowie Rahmsoße, BBQ Hollandaise und Kartoffel-Wedges € 29,50
- Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen und Putenbraten** dazu Bier Soße,
bunte Gemüseauswahl der Saison, sowie Salzkartoffeln
und deftige Bratkartoffeln € 21,90
- Rinderfilet & Schweinefilet** im Ganzen gebraten, Rotweinsoße &
Sauce Bernaise mit gebratenen Austernpilzen, sowie Garten frisches Gemüse,
Kartoffelgratin & Herzoginkartoffel € 36,90
- „Schnitzelplatte“** mit Schweine-, Puten- und Hähnchenschnitzel, dazu Zwiebel-
Champignongemüse, bunte Gemüseauswahl, Zigeunersauce,
Sauce Hollandaise, sowie Bratkartoffel und Kroketten € 22,90
- „Kapitänsdinner“**
Gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Riesengarnelen mit Nordseekrabben
an Dill-Weißweinssoße und Krebssoße, dazu reichen wir marinierte
Blattsalatvariation, Karotten-Fenchelgemüse sowie Salz- und Kräuterkartoffeln € 33,80
- Saftiger Gewürz Schweinebraten** mit Apfelspalten, bunte Gemüseauswahl,
Biersoße, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten € 22,80
- Oma´s geschmorte Rinderroulade**, kleine Hähnchenschnitzel, Specksoße,
Sauce Hollandaise, bunte Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Kroketten € 25,90
- Gänsebrust und -keule** an Orangen-Ingwersoße, Apfelrotkohl und Kroketten € 34,50



Süßspeisen

Selbstgemachte **Waldbeergrütze** mit Vanilleeis und Sahnetupf € 6,90

Mousse au Chocolat mit Eierlikör Kirschen und Schokoraspeln € 7,40

Rotweinpflaumen mit Hasellnußeis und Sahne € 8,30

Quark-Tiramisu mit Dessertkirschen und Kuvertüre € 7,40

Altländer Bratkartoffeln mit Vanilleeis und Sahnetupf € 7,40

Zitronencreme mit Waldbeeren und gerösteten Mandeln € 6,00

Schokomaleur mit Vanilleeis und Fruchtsoße € 7,90

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen € 6,90

Vanilleeis mit - heißen Kirschen € 7,90

- heißen Himbeeren € 8,50

Ab 10 Personen bieten wir ein Dessertbuffet an

mit Waldbeerengrütze, Götterspeise, Mousse au Chocolat, Eispyramide,
Mascarponecreme und frischen Früchten an.

€ 11,50