Einkehr Menü`s

Gültig ab 01.02.2025
Alle anderen Preise verlieren Ihre Gültigkeit

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 „

Freiburger Straße Str. 82 Telefon 04141/2325 und 2328 Bankverbindungen:
21682 Stade Telefax 04141/2455 Sparkasse Stade-Altes Land (BLZ 24151005) Konto 72702
www.hotelzureinkehr.de E-Mail: info@hotelzureinkehr.de Kreissparkasse Stade (BLZ 24151116) Konto 110072

Menü-Vorschläge ab 10 Personen

Suppen

Hochzeitssuppe mit buntem Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich	€ 7,40
Petersiliencremesuppe mit Creme fraiche Topping	€ 7,40
Sellerie-Kokoscremesuppe mit Ananaseinlage	€ 7,30
Tomatencremesuppe mit Sahnetupf und Kräutercroutons	€ 7,20
Möhren-Mangosuppe mit Thymian (vegan)	€ 7,60
Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Klößchen	€ 7,60
Apfel-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln (Saison)	€ 7,00
Krebssuppe mit Nordsee Krabben und Dillsahne	€ 8,30
Waldpilzcremesuppe mit geröstetem Baconspeck	€ 7,50
Wildkraftcremesuppe mit Gemüsefäden und Pfannkuchenstreifen	€ 7,70
Rote Linsencremesuppe mit Paprika und Kokosmilch	€ 7,30
Cremesuppe mit frittiertem Rucola und Fleischklößchen	€ 7,40
Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	€ 7,20
Kressesüppchen mit knusprigem Bacon	€ 7,20

Vorspeisen & Zwischengerichte

Bunte Bruschetta Brotauswahl (wähle 3 Bruschetta Brote pro Person aus) € 11,20

- Tomate-Rucola
- Avocado-Garnele
- Räucherlachs-Frischkäse
- Camembert-Preiselbeere
- Ricotta-Walnüsse
- Avocado-Champignon

Melonenspalten mit Parmaschinken und Balsamicotopping an mariniertem Blattsalat € 12,40

Vitello vom Kalb mit Lachstatar, Creme fraiche und Kapernvinaigrette € 12,50

Lachslasagne „mal anders“
mit Röstinchen im Blattsalatenest und Dillsenfsoße € 12,90

Anti-Pasti Auswahl mit Möhren Champignons, Zucchini, Paprika und Oliven
dazu italienische Salami, Garnelen und Baguette € 12,90

Räucherfischtörtchen mit Nordseekrabben und Wasabischaum € 15,30

Barbarie Entenbrust gegrillt auf Waldorfsalat, Sauce Cumberland im Blätterteigring € 13,50

Avocado-Melonentörtchen auf Süßkartoffeltaler mit Räucherlachs € 11,90

Vegetarische/vegane Hauptgerichte

Rotes Linsencurry auf Reis mit Mandelbrokkoli (vegan) € 20,90

Kocos Tofusticks auf Blattspinat mit Ofentomaten, einer Erdnuss-Sojasoße
und Kräuterkartoffeln (vegan) € 22,90

Gemüsestrudel an Tomatenragout mit marinierten Blattsalaten (vegetarisch) € 21,90

Möhren-Petersilien-Gnocchi mit Chili-Käsesoße (vegetarisch) € 20,50

Fleisch & Fischgerichte

Rinder- und Lammkeulenbraten an einer Rotwein-Thymiansoße,
bunte Gemüseplatte der Saison, Sauce Hollandaise sowie
Kartoffelgratin und Kroketten € 29,50

Rosa gebratenes Roastbeef -am Stück gebraten- und kleine Hähnchenschnitzel
bunte Gemüseplatte der Saison, Pfeffersoße und BBQ -Hollandaise
sowie Kartoffelgratin und Kroketten € 33,20

Schweinefilet im Speckmantel in tomatisierter Sahnesoße, bunte Gemüseplatte der Saison
sowie Röstinchen und Macairekartoffeln € 28,90

„Grillplatte Zur Einkehr“ kleine Steaks von Pute, Rind und Schwein
mit Baconspeck, Grilltomate, frischen gebratenen Champignons, bunte Gemüseplatte der Saison
sowie Rahmsoße, BBQ-Hollandaise und Kartoffel-Wedges € 33,40

„XXL Grillplatte Zur Einkehr“ kleine Steaks von Pute, Rind und Schwein
mit Baconspeck, Grilltomate, frischen gebratenen Champignons,
bunte Gemüseplatte der Saison, BBQ-Hollandaise und Kartoffel-Wedges
sowie gebratene Fischfilets mit Senfsoße und knusprigen Bratkartoffeln € 38,90

„Schnitzelplatte Zur Einkehr“ mit Schweine-, Puten- und Hähnchenschnitzel in dreierlei Panaden,
Zwiebel-Champignongemüse, bunte Gemüseplatte der Saison, Paprikasoße,
Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Kroketten € 25,20

„Hubertusplatte“ Wildschweinkeulenbraten und Hirschschnitzel
Apfelrotkohl, bunte Gemüseplatte der Saison, Wacholder-Preiselbeersoße,
Sauce Hollandaise sowie Salzkartoffel und Kroketten € 34,90

Rinder- und Schweinefilet im Ganzen gebarten
Rotweinsoße, Sauce Bernaise, gebratene Champignons, bunte Gemüseplatte der Saison,
Kartoffelgratin und Herzoginkartoffel € 38,90

½ geschmorte Ente aus dem Ofen an einer Orangen-Ingwersoße mit Apfelrotkohl
und Kroketten € 35,20

„Oma´s“ geschmorte Rinderroulade & kleine Hähnchenschnitzel
Specksoße, Sauce Hollandaise, bunte Gemüseplatte der Saison, Bratkartoffeln und Kroketten € 29,50

Gefüllter Lachs mit Fischkäse und Spinat, **Schollenfilet,** Dill-Weißweinsoße,
Kräuterkartoffeln und Bratkartoffeln € 30,80

„Kapitänsdinner“ gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet, Kabeljau und Riesengarnelen
Dill-Weißweinsoße, Karotten-Fenchelgemüse mit Orangenfilets, Salz-und Kräuterkartoffeln € 36,50

Süße Sünde

Selbstgemachte Waldbeergrütze mit Vanilleeis und Sahnetupf (vegan mit Sojavanillesoße möglich)	€ 7,00
„Altländer Einkehr-Bratkartoffeln“ mit Vanilleeis und Sahnetupf (vegan mit Sojavanillesoße möglich)	€ 7,80
Mousse au Chocolat mit Eierlikör, Kirschen und Schokoraspeln	€ 7,90
Mousse au chocolate (vegan) mit frischen Früchten	€ 8,50
„Desserttraum“ Schokomaleur mit Fruchtkompott, Vanilleeis und Sahne	€ 8,30
Belgische Waffeln mit Vanilleeis, Warme Kirschen und Sahne	€ 8,60
1 Kugel Vanilleeis mit Kübiskernöl und Sahnetupf	€ 4,80
„Wattwurm“ Sahne, Schokoladensauce und eine Kugel Vanilleeis	€ 4,80

Vanilleeis heiß & kalt	mit heißen Kirschen	€ 8,20
	mit heißen Himbeeren	€ 8,90

„Einkehr Dessertbuffet“ kleine Naschereien aus…

Waldbeergrütze, Götterspeise, Mousse au Chocolat, Eispyramide und Mascarponecreme mit frischen Früchten	€ 11,90