

# FRIESENSTUBE

*Westerrönfeld - Norderstedt - Neumünster*

## Veranstaltungs- und Bankettkarte

Gilt für Veranstaltungen  
ab 10 Personen



**Restaurant Friesenstube**  
Alter Kirchenweg 2  
22844 Norderstedt  
Tel.: 040 / 52142186  
Fax: 040 / 52142184

**Ansprechpartner:**  
Herr Stefan Wölm (Küchenchef)  
Herr Buth (Restaurantleitung)

## **Brunch (Nur bis 11:15 Uhr Beginn)**

Euro

Suppe (nach Wahl)

Geschnetzeltes vom Geflügel<sup>7</sup>, dazu Reis oder Kartoffeln

Braten (Krustenbraten, Burgunder oder Rind) mit Sauce<sup>10,18</sup>, Gemüse<sup>7</sup> und frittierter Kartoffelbeilage  
Rührei mit Speck<sup>1,3,19</sup>

\*\*\*

### **Kalte Speisen**

Räucherfischspezialitäten

Schinken<sup>1,3</sup> und Mett<sup>1,3,7,18</sup>

Tomate & Mozzarella<sup>7</sup>,

Käseplatte<sup>7,2,3</sup> mit Obstdekoration

Mayonnaisesalat<sup>2,3,4,12,19</sup>

Gemischte Brötchen<sup>10</sup>, gemischtes Brot<sup>10</sup>

Butter<sup>7</sup>, verschiedene Marmeladen

Rote Grütze<sup>7</sup> mit Vanillesauce<sup>7</sup>

Müsli und Naturjoghurt

1 Glas Orangensaft

Kaffee, Tee, Kakao<sup>7</sup> und Milch<sup>7</sup>

(ab 15 Personen)

17,50

### **Norddeutsches Büffet**

Sauerfleisch<sup>1</sup>, Bratenplatte kalt, Matjes<sup>1,2,9</sup> mit

Hausfrauensauce<sup>2,3,4,12,19,7</sup>,

Räucherfischspezialitäten mit Sahne-Meerrettich

Warmer Krustenbraten mit Sauce<sup>10,18</sup> und Sauerkraut

Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>, Remouladensauce<sup>2,3,4,12,19</sup>

Frischer Salat mit Dressing

Meterbrot<sup>7,10</sup>

Rote Grütze<sup>7</sup> mit Vanillesauce<sup>7</sup>

(ab 10 Personen)

15,50

## *Unsere Friesen-Menü Vorschläge*

Euro

### *Menü I*

18,50

Spargelcremesuppe<sup>7,9</sup> mit Fleischklößchen<sup>10,12,19</sup>

Rinder- und Schweinebraten

mit Gemüse<sup>7</sup>, Salzkartoffeln und Kroketten<sup>10</sup>

Dessert nach Absprache

### *Menü II*

22,50

Rinderkraftbrühe<sup>9,18</sup> mit Gemüsestreifen und  
Fleischklößchen<sup>12,19,10</sup>

Hirschbraten

mit Champignons à la creme<sup>7</sup>, gefüllte Williamsbirne  
mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Rosenkohl<sup>7</sup>,  
Salzkartoffeln und Kroketten<sup>10</sup>

Dessert nach Absprache

### *Menü III*

25,50

Tomatencremesuppe<sup>7,18</sup> mit Fleischklößchen<sup>10,12,19</sup>

Zarte Entenbrust gebraten

an Orangensauce<sup>10,18</sup> mit Rotkohl oder Broccoli<sup>7</sup>,  
dazu Salzkartoffeln und Kroketten<sup>10</sup>

Dessert nach Absprache

### *Menü IV*

28,90

Hochzeitssuppe<sup>9,18,12</sup> mit Gemüsestreifen

Rinder- und Schweinefilet mit Champignons

an Kräuterrahmsauce<sup>7,10</sup>, dazu Gemüse<sup>7</sup> und Röstis

Dessert nach Absprache

Sie können Ihr Menü auch gern selber zusammenstellen und Ihre Wünsche bei uns äußern

## Suppen

Euro

Tomatensuppe<sup>7,18</sup> mit Fleischklößchen<sup>10,12,19</sup> 3,60

Hochzeitssuppe<sup>9,18</sup> mit Gemüsestreifen, Eierstich<sup>12,7</sup> und Fleischklößchen<sup>10,12,19</sup> 3,50

Spargelcremesuppe<sup>7,9</sup> mit Fleischklöße<sup>10,12,19</sup> 4,00

Broccolicremesuppe<sup>7</sup> mit *Kochschinken*<sup>1,3</sup> 3,50

## Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich überbacken an Currysauce<sup>7</sup>, Gemüse<sup>7</sup> und Röstis 10,90

Rinderroulade<sup>1,4,19</sup> mit Rotkohl, oder Gemüse<sup>7</sup> an Rotweinsauce<sup>10,18</sup>, Kroketten<sup>10</sup> oder Salzkartoffeln 13,90

Rumpsteak mit Kräuterkruste<sup>7,10,12</sup> dazu Knoblauchbutter<sup>7</sup>, Champignon-Zwiebelgemüse und Röstis 14,90

Zanderfilet<sup>10</sup> gebraten an Buttersauce<sup>7</sup> auf Blattspinat<sup>7</sup> mit Salzkartoffeln 13,90

Steakpfanne mit Kartoffelspalten und Gemüse 13,90

## *Dessert*

Euro

<b>Rote Grütze<sup>7</sup> mit Vanillesauce<sup>7</sup></b>	<b>3,30</b>
<b>Vanilleeis <sup>7</sup>mit heißen Himbeeren, Kirschen<sup>7</sup> oder heißer Schokolade<sup>7</sup> und Sahne<sup>7</sup></b>	<b>4,00</b>
<b>Frischer Obstsalat mit Vanilleeis<sup>7</sup> und Sahnehaube<sup>7</sup></b>	<b>4,50</b>
<b>Bayrisch Creme<sup>7,12</sup> mit Kirschen<sup>7</sup></b>	<b>3,50</b>
<b>Mousse au Chocolat<sup>7,12</sup></b>	<b>3,50</b>
<b>Tiramisu <sup>7,10,12,8</sup></b>	<b>5,00</b>
<b>Hausgemachtes Parfait<sup>7,12</sup></b>	<b>4,90</b>
<b>Käsevariation<sup>2,3,7</sup> mit Obst und Baguette<sup>10</sup></b>	<b>5,90</b>

## *Kleines Friesenbüfett*

Euro

<b>Suppe (nach Wahl)</b>	
<b>Schweinefiletmedaillons mit Champignon-Zwiebelgemüse und Kartoffelgratin<sup>7</sup></b>	
<b>Hähnchenbrustmedaillons an Pfeffersauce<sup>7,10,18</sup> mit Gemüsebeilage<sup>7</sup> und Reis</b>	
<b>Fischfilet mit Kräutersauce<sup>7</sup> und gebratenem Gemüse<sup>7,18</sup></b>	
<b>Tomate &amp; Mozzarella<sup>7</sup></b>	
<b>Katenschinken<sup>1,3</sup> auf Honigmelone</b>	
<b>Gemischter Salat mit Dressing</b>	
<b>Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich<sup>3,4,7,6</sup></b>	
<b>Käseplatte<sup>7</sup> mit Obstdekoration</b>	
<b>Partybrötchen<sup>10</sup></b>	
<b>Butter<sup>7</sup></b>	
<b>Dessert nach Absprache</b>	<b>19,90</b>
(ab 10 Personen)	

# *Großes Friesenbüfett*

Euro

Suppe (nach Wahl)

**Fischfilet**

mit Dillsauce<sup>7</sup>, gebratenem Gemüse<sup>7,18</sup>

**Schweinefilet** auf Champignon-Zwiebelgemüse

**Krustenbraten**

dazu braune Sauce<sup>10,18</sup>, Speckbohnen<sup>1,3,7</sup> und Kartoffelgratin<sup>7</sup>, frittierte Kartoffelbeilage oder Kartoffeln

**Kalte Platten**

- **Bratenaufschnitt** mit Remouladensauce<sup>2,3,4,12,19</sup>
- **Zwiebelmett**<sup>1,3,9</sup>
- **Honigmelone** mit Katenschinken<sup>1,3</sup> bunt garniert
- **Party Frikadellen** <sup>12,19,10</sup>
- **Räucherfischspezialitäten** mit Sahnemeerrettich<sup>3,4,7</sup>
- **Anti-Pasti Platte**
- **verschiedene frische Salate** mit Dressing
- **rustikale Käseplatte**<sup>7,1,2</sup> mit Obstdekoration
- **Partybrötchen**<sup>10</sup>, **Baguette**<sup>10</sup> und **Butter**<sup>7</sup>

**Dessertbüfett**

**26,90**

## *Kaffeetafel / Kalte Platten*

### **Gedeck I**

Euro

2 Stück verschiedene Kuchen<sup>7,10,12</sup> mit Sahne<sup>7</sup>  
Kaffee oder Tee satt

6,90

### **Gedeck II**

9,90

*Schnittchen*<sup>10</sup> (*vier halbe Schnittchen*)

mit Aufschnitt, Käse<sup>7,2,1</sup> und Räucherlachs belegt und garniert

1 Stück Kuchen<sup>7,10,12</sup> oder Gemüsecremesuppe<sup>7,18</sup> (nach  
Absprache)

Kaffee oder Tee satt

### **Gedeck III**

13,90

*Schnittchen „Extra“*<sup>10</sup> (*vier halbe Schnittchen*)

mit Räucherlachs, Forelle, Schweinefilet, Mett<sup>1,3,9</sup>, Ei<sup>12</sup>

Schinken<sup>1,3</sup> und Käse<sup>7,2,1</sup> belegt und garniert

Stück Kuchen<sup>7,10,12</sup> oder Gemüsecremesuppe<sup>7,18</sup> (nach  
Absprache)

Kaffee oder Tee satt

### **Gedeck IV**

11,90

*Suppe, Schnittchen*<sup>10</sup> *und Blechkuchen*<sup>10</sup>

Schnittchen (drei halbe) mit Aufschnitt, Käse<sup>7,2,1</sup> und

Räucherlachs belegt und garniert

Gemüsecremesuppe<sup>7,18</sup> und 1 Stück Kuchen<sup>7,10,12</sup> (nach  
Absprache)

Kaffee oder Tee satt

### **Gedeck V**

7,50

1 Stück Torte<sup>7,10,12</sup>

1 Stück Kuchen<sup>10,12</sup> nach Absprache mit Sahne

Kaffee oder Tee satt

## *Tortenauswahl*<sup>7,10,12</sup>

Schwarzwälder - Kirsch

Himbeer - Joghurt

Eierlikör

Marzipannuss<sup>17</sup>, Käse - Sahne

Pro

Torte

29,90

## Getränke

### Empfangsgetränke

	Euro		Euro		Euro
Alkoholfrei		0,1 l	2,00 €		
Sekt Hausmarke		0,1 l	2,80 €	Fl. 0,75 l	14,00

### Soft-Drinks

Wasser				Fl. 0,75 l	4,50	
Coca Cola, Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite	0,2 l	2,00	0,4 l	3,40	Fl. 1 l	5,60
Säfte (z.B. Orange)	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80	Fl. 1 l	7,50
Saftschorlen	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80		

### Biere vom Fass

Jever / Alster	0,3 l	2,50	0,4 l	3,20
Duckstein	0,3 l	2,80		

### Flaschenbier

Fanziskaner Hefe trüb	0,5 l	3,40
Fanziskaner, alkoholfrei	0,5 l	3,40
Jever, alkoholfrei	0,33 l	2,30

<b>Kaffee</b>	satt	2,10
---------------	------	------

*Wir bieten auch verschiedene Kaffeespezialitäten an*

*Ihre Wein- und Spirituosenwünsche besprechen  
wir gerne vor Ort*