



MENÜ & *Büfett*

Gültig ab Juni 2021

Liebe Leute,

seit mindestens 350 Jahren bewohnen die Klindworths diese Ecke von Sauensiek. Eine lange Zeit – in der viel gegessen und getrunken wurde, sonst hätten die Klindworths es ja nicht so lange ausgehalten...

Damals waren die Leute auch schon schlau und brauten ihr Bier selbst, das 1824 schon Carl Friedrich Gauss, der große Mathematiker, hier genoß!

Das gibt's heute wieder!

Natürlich wär' es einfacher Bier liefern zu lassen, aber sicher nicht besser. Denn nur so können wir Euch erstklassige Qualität und guten Geschmack garantieren.

Gekocht wird nach der Jahreszeit

Bei uns kommt auf den Tisch, was unsere Felder, Wiesen und Wälder zu bieten haben. Die Natur im Wechselspiel der Jahreszeiten sorgt für Abwechslung, Bekömmlichkeit und Frische. Genauso wollen wir die althergebrachten Rezepturen unserer Vorfahren aus der norddeutschen Küche weiterleben lassen und mit Euch genießen.

Unser Keiler würde gerne mit Euch feiern!

Egal ob Hochzeitsfeier, Geburtstagsfete, Jubiläums- oder Firmenfest – wir bieten Euch alles: Unsere Büfetts und Festmenüs sind ein Vergnügen für jeden, der gerne feiert und genießt. Zum Beispiel in unserem Festsaal für bis zu 300 Personen oder im Schießstand für bis zu 80 Personen.

Der Biergarten unter alten Eichen rundet die Sache noch ab und bietet einen tollen Rahmen z. B. für Empfänge.

Feste feiern!

Und wie es sich bei uns im Norden gehört, wollen wir die Feste feiern wie sie fallen – und das ausgiebig. Zünftig soll's sein auf unserem Hof und keiner soll hungrig oder durstig bleiben. Lasst's Euch schmecken und gut gehen!

Individuelle Hochzeitsarrangements

sind dabei immer unser Steckenpferd gewesen. Vom Menü nach dem Standesamt über die große Feier bis zum Hotelzimmer für Eure Gäste stehen wir Euch bei allen Fragen professionell zur Seite.

Seit 1912 feiern unzählige Paare in unserem Saal. Nutzt diese langjährige Erfahrung und die vielfältigen Möglichkeiten unseres Gasthofes, damit Euer schönster Tag im Leben unvergeßlich wird!

Überlasst Eure Hochzeit nicht dem Zufall!

Mit Euch zusammen planen und besprechen wir alle Eure Wünsche und Details und helfen Euch bei diesen wichtigen Schritt in Eurem Leben.

Ob im Familienkreis oder mit allen Freunden und Bekannten – jeder Anlass bis zu 300 Personen bekommt bei uns den passenden Rahmen.

Euer Klindworths-Team

P.S.: Und wenn's Euch bei uns gefallen hat, dann erzählt's doch weiter!

Büfett

Alle unsere Büfetts sind ab 20 Personen möglich.

Sauensieker Büfett

Frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Schinkenplatte mit geräuchertem Katenschinken, luftgetrocknetem Serrano-Schinken und glasiertem Honigschinken

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets,
Pralinen vom Butterfisch, gebeiztem und geräucherter Lachs
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Brotauswahl und Partybrötchen
Butter und Schmalz

Sauensieker Hochzeitssuppe
oder

Strauchtomatensuppe mit frischem Basilikum

Gerne servieren wir die Suppe Ihrer Wahl auch vorweg am Tisch!
(+2.50 €)

Schweinenackenbraten mit Dunkelbiersoße

Gegrillte Regesbosteler Lachsforelle auf Linsengemüse
mit Pommery-Senfsoße

Putenmedaillons auf Rahmchampignons

Saisonale Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Hausgemachte Spätzle

Rote Grütze mit Vanillesoße & Welfenspeise

28.60 €

Optional:

Rosa gebratenes Roastbeef vom Schneidbrett

+3.90€

Italienisches Büfett

Tomaten-Ciabatta-Brot-Salat

Antipasti-Gemüse mit Kräutern und Olivenöl

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Parmaschinken und Mailänder Salami mit Cantaloupe-Melone

Zarter Jungschweinrücken in Thunfischsoße

Gegrillte Scampi mit Aioli

Bruschetta

Strauchtomatensuppe mit frischem Basilikum

...servieren wir auch gerne vorweg am Tisch! (+2.50 €)

Gegrillte Doradenfilets auf Paprika-Zucchini-Gemüse

Piccata von der Pute auf Tagliatelle

Schweinefilet mit italienischen Kräutern

Tomaten-, Gorgonzola- und Pfeffersoße

Gemüse-Risotto

Kartoffelgratin

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark

Käseauswahl

Brotspezialitäten mit Pesto, Butter, Meersalz und Olivenöl

32.00 €

Vegetarische Optionen:

Ratatouille-Gemüse mit gegrilltem Feta +1.70€

Gemüse-Nudelaufbau mit Mozzarella überbacken +1.70€

Grillbüfett

Bunte Salatauswahl mit Haus- und Bier-Senf-Dressing

Brotauswahl mit Butter, Schmalz und Kräuterbutter

Pellkartoffelsalat

Nudel- und Krautsalat

Gegrilltes Gemüse

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Vom Grill:

Schweinenackensteaks, Grillwurst, Putensteaks, Garnelenspieße

Dazu:

Steaksoße, Stout-Barbecue-Soße, Zaziki, Pfeffersoße, Currysoße und Senf

Limettencreme

oder

Welfenspeise

24.30 €

Zusätzlich mit:

Antipasti-Gemüse +1.10 €

Tomate-Mozzarella mit Basilikum +1.10 €

Vom Grill

Steak vom Angus-Rind +2.80 €

Lammkarree +2.20 €

Regesbosteler Lachsforelle +2.20 €

Dessert

Schichtdessert mit Beerenfrüchten, Vanilleeis, Baiser und Sahne
+2.20 €

Schnitzel-Büfett

Salatbüfett mit frischen Salaten der Saison, zwei verschiedenen Dressings, Kernen, Röstbrotwürfel, Oliven, Fetakäse, Peperoni, Parmesan, Treberbrot und Partybrötchen vom Holzofenbäcker

Frisch gebratene Schweine-, Hähnchen- und Putenschnitzel nach Wiener Art, in der Kornflakeskruste, im Parmesan-Eimantel, in der Braumalzkruste,

dazu

Jägersoße, Zigeunersoße, Pfefferrahmsoße, Gorgonzola-Soße (klar, alle hausgemacht!), unsere leckeren Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Gemüse vom Markt

Mousse au Chocolate

Frischer Obstsalat mit Vanillecreme

27.80 €

Burger-Büfett

Holzofen-Burger-Brötchen
Holzofen-Laugen-Burger-Brötchen
Holzofen-Brioche-Burger-Brötchen

Angusrind, Schwein & Pulled Pork

Guacamole
Heidelbeer-Ingwer-BBQ-Soße
Stout-BBQ-Soße
Mango-Chili-Chutney
Tomaten-Whisky-Chutney
Basilikum-Limonen-Aioli

Ketchup, Mayonnaise & Tabasco

Speck & Rosmarin-Knusperspeck

Cheddar, Gouda, Mozzarella & Schafskäse

Römersalat
Tomaten
Salatgurken
Gewürzgurken
Jalapenos

Röstzwiebeln
Rote Zwiebeln
Karamellisierte Zwiebeln

Kartoffelecken
Ordnungsgemäße Pommes frites
Süßkartoffel-Pommes frites

24.40 €

Nur von 9 bis 11.30 Uhr

Klindworths Frühstücksbüfett

Müsli und Kornflakes
Wurst- und Aufschnittauswahl
Verschiedene Weich- und Schnittkäse
Rührei mit gebratenem Speck
Gekochte Eier
Fleisch- und Geflügelsalat nach altem Hausrezept
Croissants, Brötchenauswahl, Sauensieker Holzofenbrot
Butter und Margarine, Konfitüren, Honig und Nutella
Joghurt und Obstsalat
Frischer Filterkaffee und Teestation
Orangensaft und Milch

15.40 €

Zusätzlich:

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf	+1.70€
Räucherlachs und Graved Lachs mit Dill-Senf-Honig-Soße und Sahnemeerrettich	+2.20€
Tomate und Mozzarella mit Basilikum	+1.70€
Thüringer Mett mit Zwiebeln	+1.10€
Salat von Tiefsee-Shrimps	+1.10€
Sekt oder Secco Noviomago vom Büfett	+3.90 €

Nur in Verbindung mit einem Menü oder einem Büfett als Hauptmahlzeit.

Nachbüfett

Kleine Hähnchenschenkel mit Chicken-Chili-Soße
Currywurst mit pikanter Soße
Mozzarellaspieße mit frischem Basilikum
Käseauswahl mit Trauben
Kleine Schnitzel mit Jägersoße
Bratkartoffeln
Ofenfrisches Brot vom Sauensieker Holzofenbäcker
Butter

14.70 €

Zusätzlich mit:

großer Rauchfischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senf-Soße	+3.30€
Roastbeef mit Remouladensoße	+2.20€
Thüringer Mett	+1.10€
Hackbällchen mit pikanter Soße	+1.10€
Lachs-Lasagne mit Blattspinat	+2.20€
Schokoladenpudding nach Großmutter's Art	+1.10€
Welfenspeise	+1.70€

Gerne machen wir auch Torten für Euch!
Eine Auswahl findet Ihr auf Seite 16!

MENÜ

Menü I

Sauensieker Hochzeitssuppe

* * *

Rinderbraten vom Tafelspitz, Schweinenackenbraten und Putenbrust mit Champignons, Bratensoße, frischem Marktgemüse, holländischer Soße, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

* * *

Vanilleeis mit heißen Kirschen

26.30 €

Optional:

Kassler Nackenbraten statt Schweinebraten	+1.10€
Schweinefilet im Ganzen gebraten statt Schweinebraten	+2.80€
Rosa gebratenes Roastbeef statt Rinderbraten	+3.90€
Rinderrouladen statt Rinderbraten	+2.20€
Kleine Schnitzel statt Putenbrust	+2.20€

Menü II

In Knoblauch geschwenkte Garnelen auf Blattsalaten mit Vinaigrette und Stangenbrot

* * *

Schweinefilet im Kräutermantel und Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Rahmchampignons, Béarner Soße, frischem Marktgemüse, Mandelkroketten und Salzkartoffeln

* * *

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersoße

39.10 €

Menü III

Frische Salate mit unserem Hausdressing

* * *

Schweineschnitzel "Wiener Art" und Putenschnitzel in Kornflakes paniert, dazu Zigeuner- und Jägersoße, Bratkartoffeln und Pommes frites

* * *

Beerengrütze mit Vanilleeis

24.40 €

Menü IV

Kürbiskremsuppe mit Ingwer

* * *

Hirsch- und Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birne, Waldpilzsoße, Apfel-Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Kartoffelklößen, Salzkartoffeln und Kroketten

* * *

Bratapfel mit Marzipan-Füllung und Vanillesoße

36.70 €

Optional:

Rosa gebratene Entenbrust

+3.30€

Grillmenü

Zarter Jungschweinrücken in Thunfischsoße

* * *

Gegrillte Maispoularde, in Kräutern mariniertes Schweinenackensteak, und Huftsteak vom Angus-Rind mit Grilltomate, Kräuterbutter, Stout-Barbecue-Soße, Pfeffersoße und Aioli, dazu Grillgemüse, gebackene Kartoffelecken und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

* * *

Welfenspeise

29.80 €

Salat dazu?

Bei allen Menüs servieren wir Euch gerne frische Salate auf Platten mit unserem Hausdressing als Zwischengang für 3.30 € pro Person.

Fingerfood zum Empfang

(ca. 3 Teile pro Person)

Frischkäse-Pfannkuchen-Roulade mit geräuchertem Fjordlachs
Hähnchen-Sate-Spieße
Tomate-Mozzarella-Spieße
Backpflaumen im Speckmantel
Paprika-Schiffchen mit Frischkäse
Kräcker mit Bärlauchcreme

4.40 €

Große Getränkepauschale

Hausgebrautes Sauensieker Landbier und Sauensieker Keiler
Zwei Tischweine (nach vorheriger Auswahl)
Brauwasser (Tafelwasser)
Sonstige Softgetränke wie Cola, Limonade und Säfte
Sekt und Spirituosen
sowie Kaffee und Tee

32.20 €

Die Pauschale ist gültig für einen Zeitraum von 10 Stunden z.B. von 17:00 bis 03:00 Uhr. Für Verlängerungsstunden berechnen wir pauschal 100.00 € pro angefangene Stunde.

Gäste bis 4 Jahre feiern kostenlos, von 5 bis 12 Jahren für die Hälfte des Normalpreises.

Cocktailbar

Wählt Eure 4 Lieblingscocktails!

Planter's Punch
Sex on the beach
Pina Colada
Bailey's Colada
Swimming Pool
Caipirinha

Ohne Alkohol

Null Promille
Virgin Strawberry Colada
Coconut Kiss
Ipanema

Der Barkeeper für die Cocktailbar wird mit 48.00 € pro Barstunde separat berechnet. Ab 120 Personen wird die Bar mit zwei Personen besetzt und mit 82.00 € pro Stunde berechnet. Die Getränke und sonstige Materialien verstehen sich inklusive.

Hausgemachte Kuchen und Torten

Käse-Sahne-Torte
Schwarzwälder Kirschtorte
Stachelbeer-Baiser-Torte
Stachelbeer-Eierlikör-Torte
Heidelbeer-Sahnetorte
Erdbeer-Sahnetorte
Nuß-Marzipan-Torte
Schokoladen-Sahnetorte
Amerika-Torte
(Baiserboden mit Zitronensahne)

Philadelphia-Torte
Himbeer-Joghurt-Torte

Gebackener Apfel-Schmand-Kuchen
Gebackener Mandarinen-Schmandkuchen

Saisonale Obstblechkuchen

Vom Sauensieker Holzofenbäcker

Butterkuchen mit Zucker
Butterkuchen mit Guß
Gefüllter Butterkuchen

Hochzeitstorten

Hochzeitstorten dürfen gern mitgebracht werden. Einen Wagen zum in den Saal fahren sowie Teller und Kuchengabeln stellen wir gegen eine Geschirrpauschale zur Verfügung.

Räume

Saal	50	bis	160	Personen
Kleiner Saal	25	bis	50	Personen
Großer Saal (Kombi)	160	bis	300	Personen
Kegelstube		bis	50	Personen
Kaffeestube		bis	16	Personen
Schützenhaus		bis	80	Personen

Tischpläne

Eine Staffelei mit Rahmen (max. A2) für Euren Tischplan ist selbstverständlich vorhanden.

Sonstige Dekorationen

Solltet Ihr eine Girlande für den Haupteingang selbst binden wollen, muss diese mindestens 9 Meter lang sein.

DJ

Manfred Kröger, Sauensiek, 04169-790

Alex Streu, Vierden, 0162-4066425

Pascal Pinno, Drestedt, 0176-91442389

Thomas Hausherr, Buxtehude, 0178-4533438

Fotograf

Ulrich Seidel, Hollenstedt, 04165-80231

Marlies Albers, Harsefeld, 04164-811425

Maren Wohlers, Buxtehude, 0178-4734031

Klindworths

Sauensiek

www.klindworths.de
gasthof@klindworths.de
Hauptstraße 1, 21644 Sauensiek
Telefon 04169 9110 0