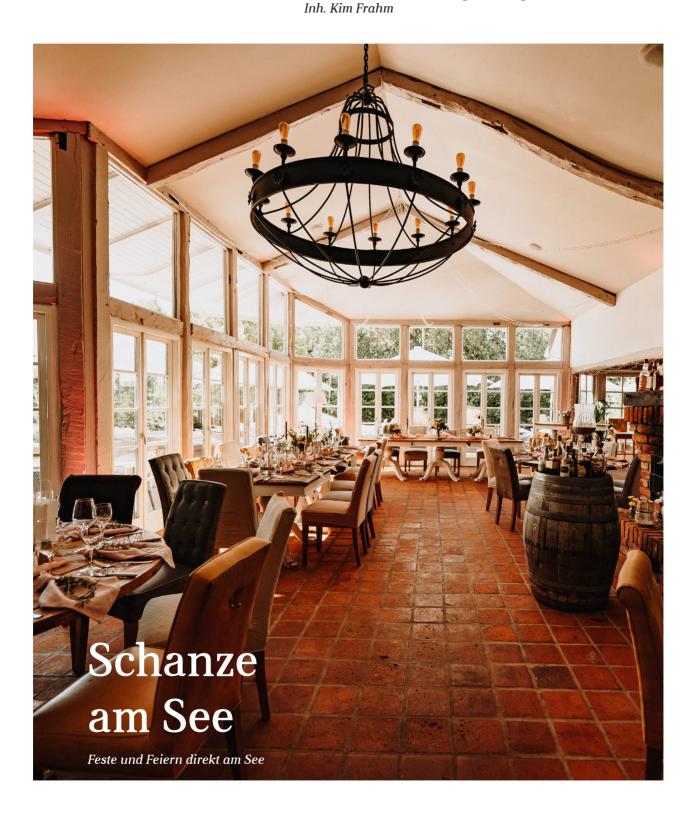
Barkettype schanze am see



BANKETTMAI

Inhaltsverzeichnis



04

UNSERE LOCATION

Die Schanze am See 04 Saalplan 06



80

FINGERFOOD

Canapees 08



10

GETRÄNKE

Getränkepauschale 10



12

VERANSTALTUNGEN

Trauerfeiern 12
Tagungen 13



14

BUFFETVORSCHLÄGE

Menüvorschläge 14
Brunch-Buffet 18
Buffetvorschläge 19
Grillbuffet 22



24

ANFAHRT UND KONTAKT

Anfahrt und Kontakt 24

Die Schanze am See.

ÜBER UNS

Wer das Restaurant Schanze am See besucht, kommt in ein altehrwürdiges, äußerst stilvoll renoviertes und modernisiertes Traditionshaus, das es bereits seit 1729 gibt. Der große Gästeraum ist hell und freundlich unter Erhaltung des ansprechenden Ambientes des historischen Hauses gestaltet, wobei Neues und Altes sehr schön miteinander harmonieren.

Die kleineren Räume entzücken durch ihren romantisches Flair. Auch kann man sich auf beste Weise kulinarisch verwöhnen lassen. Ein Highlight des Hauses ist die großzügige Terrasse, auf der man gerade im Sommer die Sonne und einen traumhaften Blick auf den Einfelder See genießen kann.

Das Restaurant Schanze am See bietet viel Platz für Gesellschaften mit bis zu 100 Personen und ist ein Ort, der mit seiner zauberhaften Atmosphäre, dem freundlichen Team, vorzüglichen Speisen sowie und seinem charmanten Inhaber begeistert.



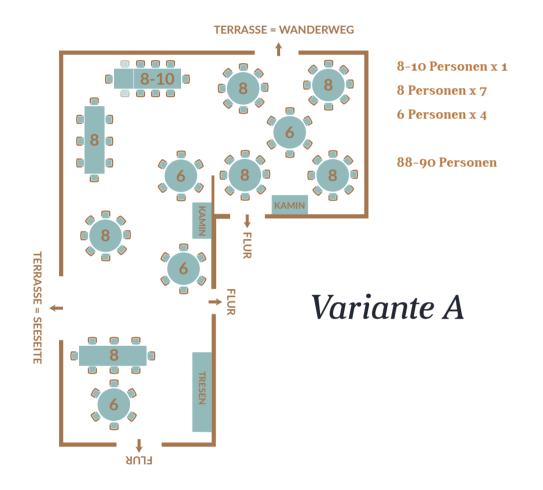


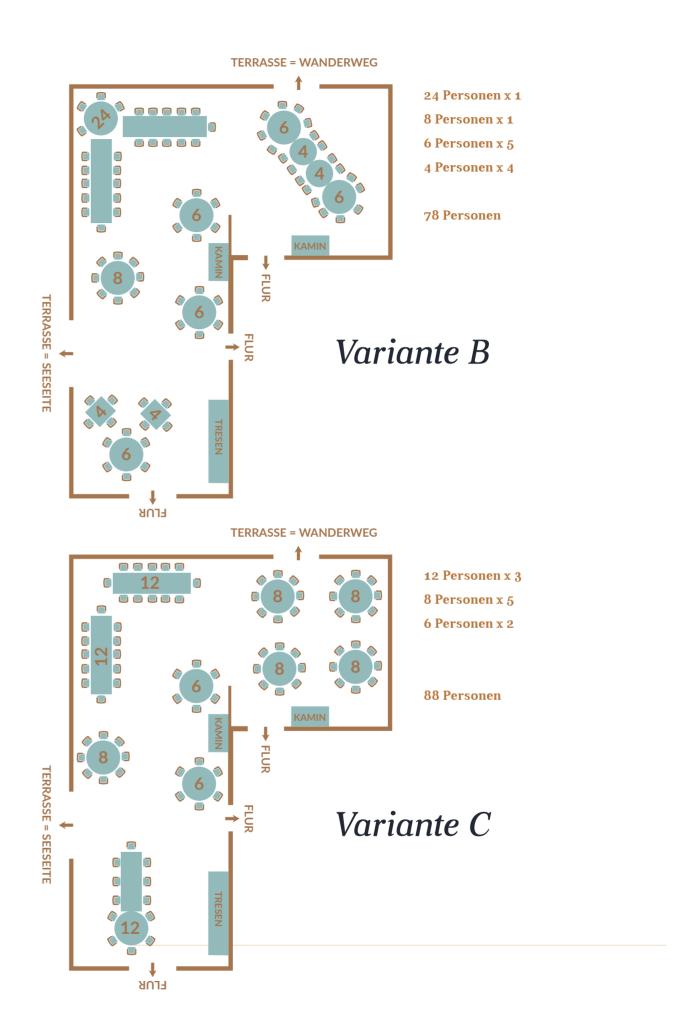




Der Saalplan

UNSERE SITZPLÄNE FÜR IHREN SCHÖNSTEN TAG





Fingerfood

CANAPEES

WEIZEN-UND ROGGENBAGUETTE

FISCH

GRAVED LACHS 3,90 €

FORELLENFILET GERÄUCHERT MIT MEERRETTICHSCHAUM 3,90 €

GERÄUCHERTER AAL 4,90 €

MATJES-TARTAR MIT RADIESCHEN 3,90 €

EIER MIT KAVIAR 2,90 €

FLEISCH

ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE 3.90 €

GERÄUCHERTE PUTENBRUST AUF WALDORFSALAT 3,90 €

RINDERTATAR MIT WACHTEL-EI 4,90 €

ZWIEBELMETT MIT ROTEN ZWIEBELRINGEN 3,90 €

GEFLÜGEL SATÉ SPIESSE 3,90 €

LACHSCRÊPE MIT DILL-CREME-FRAÎCHE 3,90 €

THUNFISCHTATAR AUF SALATGURKE 3,90 €

SCAMPI AUF MANGORAGOUT 3,90 €

PARTYFRIKADELLE AUF CHILLISAUCE 2.90 €

DATTELN IM SPECKMANTEL 2,90 €

OUICHE MIT RADIESCHEN 2,90 €

KÄSE - UND VEGETARISCH

FRISCHKÄSECREME 2,90 €

CAMEMBERT MIT PREISELBEEREN 2,90 €

TOMATE-BÜFFELMOZZARELLA 3.90 €

OBAZDA MIT ROTER ZWIEBEL 2,90 €

ALTER GOUDA MIT TRAUBEN 3.90 €

OLIVENPASTE 2,90 €

TOMATEN-PAPRIKARAGOUT 2,90 €

QUARKCREME MIT SCHNITTLAUCH 2,90 €

AUBERGINEN GEFÜLLT MIT ZIEGENKÄSE 2,90 €

GEBRANNTER ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINHONIG 3.90 €

KAROTTEN UND ZUCCHINI AN BALSAMICO 2,90 €

LÖFFEL- UND FLYING FINGERFOOD

TOMATE-MOZZARELLA-SPIESSE MIT PESTO 2,90 €

ZIEGENKÄSE MIT FEIGENMARMELADE 3,90 €

GEFLÜGEL SATÉ SPIESSE 3,90 €

LACHSCRÊPE MIT DILL-CREME-FRAÎCHE 3,90 €

THUNFISCHTATAR AUF SALATGURKE 3,90 €

SCAMPI AUF MANGORAGOUT 3,90 €

PARTYFRIKADELLE AUF CHILLISAUCE 2,90 €

DATTELN IM SPECKMANTEL 2.90 €

OUICHE MIT RADIESCHEN 2,90 €

Getränkepauschale

APÉRITIF

PROSECCO ODER RIESLING SEKT CUVÉE,

ORANGENSAFT

WEIN

"HAUSWEIN" 2 SORTEN PASSEND ZUM ESSEN

BIER

KÖNIG PILSENER

ERDINGER WEIZEN

KÖSTRITZER DUNKEL

ALKOHOLFREIES

MAGNUS / MAGNUS STILL

FRUCHTSÄFTE VON GRANINI

BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE

COLA, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX

KAFFEE UND TEE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

TEE

FILTERKAFFEE VOM BUFFETT

8 Stunden 60,00 € p.P. (pro Stunde Verlängerung: 15,00 € p.P.)

BAR

-BARCADI, HAVANNA

-BOMBAY SAPHIRE DRY

-JACK DANIELS, DEW

-ABSOLUT WODKA

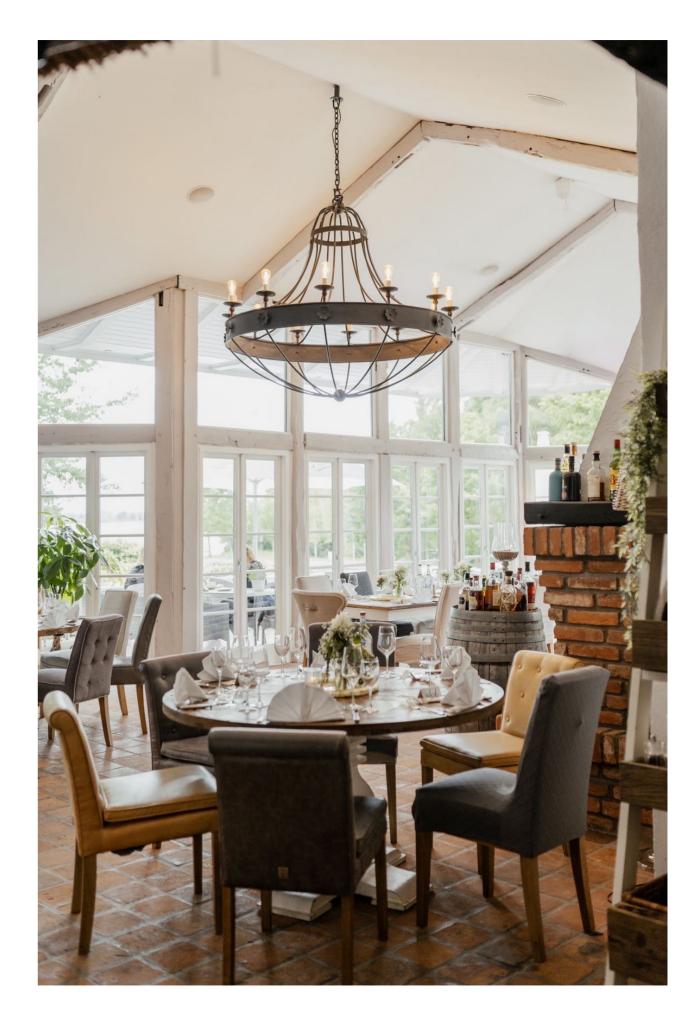
SPIRITUOSEN

Z.B. JÄGERMEISTER, KORN

RAMAZOTTI

AVERNA, OUZO 12, SAMBUCA, BALLANTINE'S, TULLAMORE BAILEYS, TEQUILA, AQUAVIT UVM.

> +25,00 € p.P. (pro Stunde Verlängerung: **15,00** € **p.P.**)



10 SCHANZE AM SEE SCHANZE AM SEE 11



Unser Angebot für Ihre Trauerfeier

TOMATENCRÈMESUPPE MIT BASILIKUMSAHNE 8,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEEINLAGE 9,50 €

> KÜRBISSUPPE (ZUR HERBSTZEIT) 9,50 €

KRÄUTERSCHAUMSUPPE MIT FLEISCH- ODER FISCHEINLAGE 9,50 €

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT CRÔUTONS 9.50 €

EINFELDER FISCHSUPPE 11,90 € CANAPÉES (Z.B. KÄSE, SALAMI, METTWURST, CAMEMBERT ...) 2,90 €

CANAPÉES Z.B. LACHS, KRABBENSALAT, ROASTBEEF ...) 3,90 €

> 1 BLECH KUCHEN (15 STÜCKE) 45,00 €

> 1L FILTERKAFFEE 13,00 €

0,75L MINERALWASSER 6,90 €

Tagungspauschale

WASSER, SOFTGETRÄNKE UND FILTERKAFFEE

2-GANG MENÜ MIT VERSCHIEDENEN GERICHTEN ZUR AUSWAHL (FISCH, FLEISCH, VEGETARISCH)

40,00 € p.P.







12 schanze am see 13

Menüvorschläge

Menü 1

KLARE RINDERBRÜHE MITFLEISCKLÖSSCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSE

RINDERBRATEN MIT SPECK-BOHNEN, CHAMPIGNONS, KARTOFFELN UND KROKETTEN

VANILLEEIS AUF MARINIERTEN FRÜCHTEN

39,50 € p.P. (Nachservice + 6.00 €)

Menü 2

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT KRÄUTER CROUTONS

SCHWEINEKRUSTENBRATEN AUF RAHMWIRSING UND KARTOFFELGRATIN

JOGHURTMOUSSE MIT MANGO-EIS

36,50 € p.P. (Nachservice + 6,00 €)

Menü 3

KRUSTENTIERSÜPPCHEN MIT GAMBA UND COGNAC-SAHNE

DUETT VOM ZANDER UND LACHS MIT GAMBAS AUF LAUCH-TOMATEN-GEMÜSE MIT DIJON-SENFSAUCE UND SALZKARTOFFELN

SCHOKOKÜCHLEIN MIT HAUSGEMACHTEM PARFAIT PRO PERSON 42,00 €

42,00 € p.P. (Nachservice + 7,50 €)

Menü 4

KAROTTEN-INGWERSUPPE MIT MANDARINENFILETS
UND SESAM-MINZ-SAHNE

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

MANGO-CRÈME MIT SCHOKOLADENSCHAUM

38,50 € p.P. (Nachservice + 7,00 €)

Menü 5

HAUSGERÄUCHERTER STREMMELLACHS MIT BABYSALAT UND SAHNE-MEERRETTICH CREME

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT THYMIANJUS, SAISONALEN GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

TIRAMISU MIT BLAUBEEREN UND SORBET

49.50 € p.P. (Nachservice + 7,50 €)

Menü 6

CARPACCIO MIT PARMESAN, RUCOLA UND PINIENKERNEN

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT GRÜNEM SPARGELGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

> DUETT VON DER WEISSEN UND DUNKELN SCHOKOLADE MIT HAUSGEMACHTEM PARFAIT

> > **52,50 € p.P.** (Nachservice + 7,50 €)

14 SCHANZE AM SEE SCHANZE AM SEE

Menü 7

GEBRATENER ZIEGENKÄSE MIT WALNÜSSEN, HONIG UND MARINIERTEN BABYSALAT

ROSA GEBRATENER HOLSTEINER REHRÜCKEN AUF PASTINAKEN-SELLERIE PÜREE, GEBRATENEN PILZEN UND KARTOFFEL-SPECK TALER

CHEESECAKE MIT BLAUBEERKOMPOTT UND

KARAMELL-KROKANT-EIS

58,50 € p.P.

(Nachservice + 9,50 €)

Menü 8

TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMKLÖSSCHEN

WALDPILZRISOTTO MIT GLASIERTEM GRÜNEM SPARGEL, KIRSCHTOMATEN UND TRÜFFELSCHAUMSAUCE

FEIGEN-PANNA COTTA MIT WILDBEERENKOMPOTT UND PARFAIT

33,50 € p.P. (Nachservice +5,50 €)

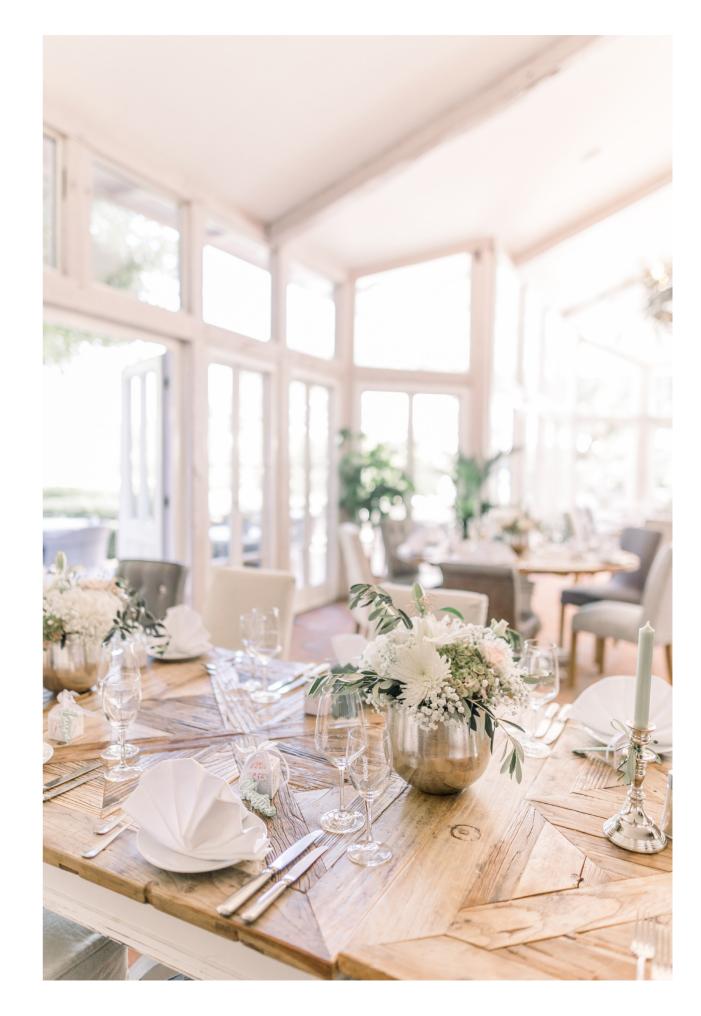
Menü 9

PASTINAKEN-KARTOFFEL-SUPPE

ZWEIERLEI GEBACKERNER TOFU MIT SESAM & MANDELN MIT FRÜHLINGSLAUCH & TOMATEN

CRUMBLE MIT KIRSCHEN UND RHABARBER

33,50 € p.P. (Nachservice +5,50 €)



schanze am see 17

Brunch-Buffet

GETRÄNKE:

KAFFEE, TEE

SAFT UND WASSER

FRÜHSTÜCK:

MÜSLI UND CORNFLAKES

QUARK UND JOGHURT

GEKOCHTE EIER UND RÜHREI MIT BACON

NÜRNBERGER WÜRSTCHEN UND MINIFRIKADELLEN

VERSCHIEDENE MARMELADEN, HONIG UND NUTELLA

HAUSGEMACHTE SALATE

FRISCHER OBSTSALAT

BRÖTCHEN UND DIVERSE BROTSORTEN

KALTE SPEISEN:

WARME SPEISEN:

ECKERNFÖRDER MATJESSALAT

FISCH VOM MARKT MIT GEMÜSE UND BEILAGE

KLEINE HOLSTEINER AUFSCHNITTPLATTE

FLEISCH DER SAISON MIT BEILAGEN

KALTE FISCHPLATTE MIT HONIG-SENF-DILLSOSSE

GEFLÜGEL ODER WILD DER SAISON MIT BEILAGEN

ROASTBEEF MIT REMOULADENSOSSE

TOMATE-MOZZARELLA

RUSTIKALE KÄSEVARIATION

MIT TRAUBEN

DESSERT:

BUNTES DESSERTBUFFET

38,50 € p.P. (ab 25 Personen)

Kinder: 3-6 Jahre 5,- €, 7-11 Jahre ½ Preis Ab 12 Jahre voller Preis

Buffet 1

"ALLES WAS DAS HERZ BEGEHRT"

KAROTTEN-INGWER SUPPE (AM TISCH SERVIERT)

KALTE SPEISEN:

RUSTIKALER BROTKORB MIT KRÄUTERQUARK UND SALZBUTTER

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE

HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS MIT SENF- DILLSAUCE

ANTIPASTI SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

TOMATEN-MOZZARELLA PLATTE MIT PESTO

RÄUCHERFISCHPLATTE

WARME SPEISEN:

KRUSTENBRATEN MIT RAHMWIRSING

KRÄUTER-HÄHNCHENBRUST AUF ZUCCHINI-PAPRIKA GEMÜSE

ROTBARSCHFILET AUF SAISONALEN GEMÜSE

KARTOFFELGRATIN, KROKETTEN UND ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT:

BAYRISCH CREME

JAHRESZEITLICHER FRUCHTSALAT

MOUSSE AU CHOCOLAT

KÄSEVARIATION MIT FEIGENSENF, TRAUBEN UND WALLNÜSSEN

49,50 € p.P.

SCHANZE AM SEE SCHANZE AM SEE 19

Buffet 2

"SCHLESWIG-HOLSTEINISCHES" BUFFET

HOLSTEINER KARTOFFELLAUCHSUPPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN (AM TISCH SERVIERT)

KALTE SPEISEN:

RUSTIKALER BROTKORB MIT KRÄUTERQUARK UND SALZBUTTER

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE

HOLSTEINER FISCHPLATTE MIT HAUSGERÄUCHERTEM FISCH

GEBEIZTER LACHS UND MATJES MIT HAUSFRAUENSAUCE

AUFSCHNITT PLATTE MIT WILDTERRINE UND KRÄFTIGEN RAUCHSCHINKEN

RAHMIGER KARTOFFELSALAT MIT RADIESCHEN

WARME SPEISEN:

KRUSTENBRATEN AUF RAHMWIRSING

EINFELDER PANNFISCH MIT POMMERY-DIJON-SENFSAUCE

HOLSTEINER GEMÜSEAUSWAHL BRATKARTOFFELN, GRATIN UND PETERSILIENKAROFFELN

DESSERT:

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

MOUSSE VON WEISSER UND DUNKLER SCHOKOLADE

KÄSEVARIATION MIT FEIGENSENF. TRAUBEN UND WALLNÜSSEN

52,50 € p.P. (ab 30 Personen)

Buffet 3

"ITALIENISCHES" BUFFET

TOMATENCREMESUPPE MIT MINZ-SAHNEHAUBE (AM TISCH SERVIERT)

KALTE SPEISEN:

HAUSGEMACHTES CIABATTA MIT KRÄUTERQUARK

FRISCHE AUSWAHL VON BLATTSALATEN
MIT ZWEIERLEI DRESSING

TOMATEN- MOZZARELLA PLATTE MIT PESTO

ANTIPASTI SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

MEERESFRÜCHTESALAT MIT GARNELEN UND AIOLI

VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERN

TOSKANISCHER BROTSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESAN

ITALIENISCHE SCHINKEN PLATTE MIT MELONE

WARME SPEISEN:

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT SALBEIBUTTER AUF MEDITERRANEN GEMÜSE

SALTIMBOCCA VOM RIND AUF ARTISCHOCKENGEMÜSE

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN SERVIERT IM PARMESANLEIB ROSMARINKARTOFFELN UND GNOCCHI

DESSERT:

PANNA COTTA, TIRAMISU UND EISBUFFET

54,50 € (ab 30 Personen)

Grill Buffet

SALATE/VORSPEISEN:

BUNTE BLATTSALATE MIT ITALIENISCHER NUDELSALAT ZWEIERLEI DRESSING

RUSTIKALER BROTKORB

MEERESFRÜCHTE SALAT

COUSCOUS SALAT MIT RUCOLA

TOSKANISCHER BROTSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN

MIT PESTO UND CHERRYTOMATEN

KRAUTSALAT

ZWEIERLEI HUMMUS

ANTIPASTI SPEZIALITÄTEN

TOMATE-MOZZARELLA MIT PESTO

VERSCHIEDENE DIPS:

BARBECUESAUCE KRÄUTERBUTTER

AIOLI KRÄUTERQUARK

VOM GRILL:

SCHWEINENACKEN MARINIERT LAMMMEDALLIONS

VERSCHIEDENE RINDERHÜFTSTEAK MIT BRATWÜRSTCHEN KRÄUTERN

PUTENSTEAKS GARNELENPFANNE

HAUSGEMACHTE FALAFEL

BEILAGEN:

ROSMARINKARTOFFELN MAISKOLBEN

KARTOFFELGRATIN MEDITERRANES GEMÜSE

DESSERT:

JAHRESZEITLICHER PANNA COTTA FRUCHTSALAT

EISBUFFET

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

JOGHURTMOUSSE

65,00€ (ab 60 Personen)



SCHANZE AM SEE SCHANZE AM SEE



Schanze am See



RESTAURANTIBARICAFÉ

Wir freuen uns über Ihren Anruf unter:

04321 / 95 95 80

Einfelder Schanze 96

24536 Neumünster

≥ info@schanzeamsee.de



www.schanzeamsee.de