

FEIERTAGE sind die schönsten Tage!

Ob Firmenfeier oder private Runde - wer mit seiner Familie, Kollegen, Mitarbeitern oder den besten Freunden einen Grund zum Feiern hat, ist bei uns in guten Händen.

Unser „Service mit Herz“ sowie die urige Atmosphäre des historischen Salzspeichers gepaart mit den delikatsten Gaumenfreuden, die das Salzspeicher-Küchenteam speziell für Ihre Feier kreiert, bieten ideale Voraussetzungen für ein rundum gelungenes Fest – Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein!

Wählen Sie aus einer Vielzahl von Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichten sowie Desserts und komponieren Sie Ihr ganz spezielles und individuelles Fest-Menü.

Wir bitten Sie jedoch, sich für eine einheitliche, gemeinsame Speisefolge zu entscheiden.

Selbstverständlich können Sie bei uns auch mit **bis zu 20 Personen A-la-Carte speisen**. Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche und saisonbedingte Angebote ein und würden uns freuen Sie und Ihre Gäste im Salzspeicher begrüßen zu dürfen.

Ihr Salzspeicher-Team

Empfang

Wir empfehlen als Aperitif

„Wild Hibiskus“

„Australische Hibiskusblüte trifft Sekt“
erfrischend lecker, mit leicht herber Rhabarbernote – ein echter Hingucker!
€4,90

Canapés

Baguettescheiben belegt nach Wahl mit z.B. Rauchlachs, Roastbeef, Camembert, etc.
Wir empfehlen pro Person 3-4 Canapés
€2,20/Stück

Fingerfood

kalte und/oder warme Appetithäppchen wie z.B. Lachsroulade, Mini-Frühlingsrollen, etc.
Wir empfehlen 4-6 Appetithäppchen pro Person
€1,90/Stück

Vorspeisen

Salat von der Wassermelone
mit Schafskäse, Rucolasalat, Walnüssen, schwarzen Oliven und Honig
€8,50

Rosa gebratene Entenbrust
auf knackfrischem Feldsalat mit Himbeerdressing und ofenfrischem Baguette
€10,90

Tartar vom frischen Fjordlachs
an warmen Reibeküchlein, frischen Blattsalaten und Crème Fraîche
€9,50

Suppen

Tomatencappuccino
hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikumsahne und Käsestange
€4,20

Rinderkraftbrühe
mit feinen Streifen vom Kräuterpfannkuchen und frischer Petersilie
€3,80

Holsteiner Krabbensuppe
mit Nordseekrabben und Cognac-Sahne und ofenfrischem Baguette
€5,80

Apfel-Currycremesuppe
mit Streifen von der Hühnerbrust und gerösteten Mandeln und gerösteten Baguettescheibchen
€4,90

Zwischengerichte

Warmer Ziegenkäse
im Speckmantel gebraten mit Honig-Mandel-Vinaigrette und frischen Blattsalaten
€8,90

Holunderblüten-Granité
hausgemachtes Holunderblüten-Granité mit prickelndem Prosecco aufgefüllt
€5,80

Gebratene Riesengarnelen
auf weißen Bandnudeln mit Zucchiniestreifen und geschmorten Kirschtomaten
€12,80

Hauptgerichte - Fisch

Dorsch im Speckmantel

an knackfrischem Pfannengemüse,
geschmorten Kirschtomaten und Sauce
Béarnaise, dazu hausgemachte Bratkartoffeln
€15,80

Gebratenes Rotbarschfilet

auf Kartoffel-Wirsing-Püree, Wasabischaum
€14,90

Filet vom Fjordlachs

einseitig gebraten, auf frischem Mangold mit
mediterranem Kartoffelstampf und Zitronen-
Basilikum-Hollandaise
€18,90

Hauptgerichte - Fleisch

Medaillons vom Schweinefilet

an Apfel-Calvados-Sauce, mit saisonalem
Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten
€16,90

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

an Orangenjus mit Mandelbrokkoli und
Kartoffelgratin
€19,80

Trilogie vom Wildbret

gegrillte Wildschwein-, Hirsch- und
Rehmedaillons mit Speckrosenkohl,
Schalotten-Rotweibutter und Kroketten
€17,90

Tournedos vom Rinderfilet

an Madeirasauce mit Gemüsebouquet und
cremigem Kartoffelgratin
€24,50

Dessert

Dessertteller „Salzspeicher“

süßer Pfannkuchen gefüllt mit Rosinen und
Zimtapfelspalten an cremigem Vanilleeis
€7,90

Gratinierte Waldbeeren

unter einer Weißweinsabayonne-Haube, dazu
cremig Mandel-Vanilleeis
€6,50

Holsteiner Rote Grütze

mit Vanilleeis oder Vanillesauce
€4,90

Buffet einmal anders!

Pfannkuchenbuffet

2 Stapel mit ofenfrischen Pfannkuchen
(naturell und mit Speck) und reichlich Beilagen
(kalt, warm, süß und herzhaft) in Buffetform.

Der besondere Clou dabei:

Jeder kann sich seine Pfannkuchen individuell
zusammenstellen, so wie er es am liebsten mag.
Das ganze ist natürlich zum Sattessen und wird
durch unser Serviceteam permanent aufgefüllt.
€14,90 pro Person

Catering & Partyservice

**Sie möchten lieber in Ihren eigenen vier
Wänden feiern?** Kein Problem – ob kleiner
Sekttempfang, Kalte Platten oder warmes
Buffet – unser professioneller Lieferservice
steht für Ihre Veranstaltung bereit. Gerne
unterbreiten wir Ihnen auf Nachfrage ein
individuelles Angebot.



Speisevorschläge für Ihre Feier

STEAK- UND PFANNKUCHENHAUS

„Zum Alten Salzspeicher“

Hafenstraße 2 • 23774 Heiligenhafen
Telefon: 04362-2828 • Fax: 04362 – 6326
Mail: info@salzspeicher.com
www.salzspeicher.com