

## 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-Rotweinbutter 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](mailto:info@salzspeicher.com)  
[www.salzspeicher.com](http://www.salzspeicher.com)