



54° 8'N

8° 52'O

KÜSTENPERLE

Strandhotel & Spa

Bankettmappe

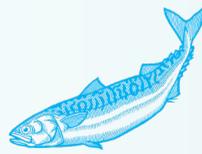




Dat giff dat hier:

Büffetauswahl	4
Menüauswahl	8
Fingerfood	12
Süßkram & Mitternachtssnack	13
Weine	14
Getränkepauschalen	16

Buffet „Deichperle“



Baguette- und Brotauswahl mit Dip
Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Dressings und Toppings

Vorspeise

- Hausgemachter Krautsalat | Schmand | Matjestatar | Dill
- Heimische Variation vom Rauchfisch | Meerrettichcreme | Honig-Senf Dip | Limonenabrieb
- Gepickeltes Gemüse & eingelegte Knollen | Dithmarscher Pesto
- Ziegenfrischkäsepraline | Rote Bete Mousse | Walnuss Crunch
- Rosa Roastbeef | Sauce Tatar | Rauke | Zitronenöl

Suppe

- Kartoffelcremesuppe | Rauchlachsstreifen | Röstbrotwürfel

Hauptgang

- Gewickeltes Schweinefilet | Speckmantel | Cognac-Pfefferrahmsauce
- Gedämpfter Kabeljau | Dijon Senfsauce | Thymian Aroma
- Küstencurry | Knolle | Kohl | Duftreis
- Glaciertes Marktgemüse (saisonal)
- Süßkartoffel Auflauf | Deichkäse | Konfierte Kirschtomaten

Dessert

- Mehlbeutel | Beerengrütze | Puddingcreme
- Heimischer Joghurt | Blütenhonig | Kandierte Nüsse | Beeren der Saison
- Schokomousse | Kirschkompott
- Holsteiner Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Nüsse | Kerne

Preis pro Person

€ 58,50

Buchbar ab 30 Personen, bei weniger Teilnehmern werden 30 Personen berechnet.

Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.

Chef's Buffet

Baguette- und Brotauswahl mit Dip
Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Dressings und Toppings

Vorspeise

- Gebeizter „Teriyaki“ Lachs | Süß-saurer Wakame Salat | Hoi Sin Vinaigrette
- Gambas „Al Ajillo“ | Gebratene Riesengarnelen | Knoblauchcreme
- Gefüllte Wan Tan | Ente | Gemüse | Garnele | Chili-Honig Dip
- Geflügelsalat | Geraspelte Möhre | Frischkäse | Zitrusfrucht | Frisée |
- Vegetarische Wraps | gefüllt mit Ricotta-Spinat & Mozzarella-Pesto

Suppe

- Krabbencreme „Nach Art des Hauses“ | Krabben | Kerbel | Sahnehaube

Hauptgang

- Schmorstück vom Weiderind | Portwein – Vanillesauce
- Gegrilltes Lachssteak | Zitronenbutter
- Mezzalune | gefüllt mit Feigen & Frischkäse | Gorgonzolasauce | Nusscrunch
- Gedünsteter Curry Blumenkohl | Gebratener Mandel Brokkoli
- Ratatouille
- Rosmarin Drillinge

Dessert

- Vollmilchküchlein | Orangencoulis | Geflämmte Marshmallows
- Passionsfrucht Panna Cotta | Haferbrösel
- Frankfurter Kranz „Aus dem Glas“
- Holsteiner Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Nüsse | Kerne

Preis pro Person

€ 56,50

Buchbar ab 30 Personen, bei weniger Teilnehmern werden 30 Personen berechnet.

Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.



Mediterranes Buffet

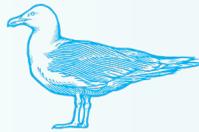
Baguette- und Brotauswahl mit Dip
Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Dressings und Toppings

Vorspeise

- Caprese „2.0“ | Burrata | Tomatenmarmelade | Basilikum-Parmesan Emulsion | Thymian-Balsamico Glace
- Vitello Tonnato „classico“
- Gebackene Aubergine „A la Parmigiana“
- Süß & sauer eingelegtes Gemüse der Saison | Kerbelmayonnaise | Pinienkerne
- Garnelenpuffer „Gamberi rustici“ | Rauke | Schmelztomaten

Suppe

- Getrüffelte Parmesansuppe | natives Olivenöl



Hauptgang

- Doradenfilet | Im Parmaschinken gewickelt | Salbeibutter
- Cacciatore vom Landhuhn | Oliven-Trüffel Sugo
- Gebratene Gnocchipfanne | Waldpilze | Antipastigemüse | gehobelter Fenchel
- Caponata
- Pepperonata
- Mariniertes Ofengemüse | Knoblauchöl | Salzzitrone
- Italienische „Pommes“ | Auberginen-Kartoffelstroh | Meersalz

Dessert

- Erdbeer Tiramisu
- Gestockte Zabaione | eingelegte Waldbeeren
- Weiße Schokoladenmousse | Nougat | Himbeeren
- Italienische Käseauswahl | Grissini | Oliven | Trauben | Pesto rosso | handgepresstes Olivenöl

Preis pro Person

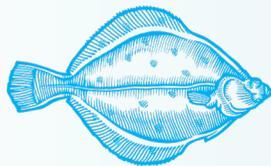
€ 59,50

Buchbar ab 30 Personen, bei weniger Teilnehmern werden 30 Personen berechnet.

Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.



Menü „Deichperle“



Ofenfrisches Baguette mit Tagesdipp

Vorspeise

- Rote Bete Carpaccio | junger Ziegenkäse | geröstete Nüsse | Zupfsalat | Orangen Vinaigrette

Suppe

- Hochzeitssuppe | Markklößchen | Eierstich | Gemüseeinlage

Hauptgang

- Sous vide gegarte Tafelspitz | Rotweinjus | Saisonales Gemüse vom Bio-Westhof | Lila Kartoffelpüree

Vegetarische Alternative:

- Quinoa Strudel | Granatapfel Lack | Sautierte Waldpilze | Schwenkkartoffeln

Dessert

- Himbeermousse | Acai Gel | Amaranth | gezuckerte Erdbeeren

Preis pro Person

€ 48,50

Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.

Chef's Menü

Ofenfrisches Baguette mit Tagesdipp

Vorspeise

- Sellerie „Ceviche“ | Tiger milk | Büsumer Krabben | Kürbis-Cranberry-Kompott | Wildkräuter

Suppe

- Süßkartoffelcreme | Kokos | Chili | Limettenöl

Hauptgang

- Tranche vom Roastbeef | Portwein Glace | Ratatouille | Meersalzkartoffeln | Salsa verde

Vegetarische Alternative:

- Safran Gemüse Quiche | scharfe Tomatensalsa | Honigkarotten | Anis Kresse

Dessert

- Geeister Kaiserschmarrn | Vanille Rahm | Geflämmte Apfelscheiben | Hausgemachtes Vanilleeis

Preis pro Person

€ 50,90



Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.

Mediterranes Menü

Ofenfrisches Baguette mit Tagesdipp

Vorspeise

- Lauwarmes Gemüsetörtchen | Tomaten Espuma | geräucherter Büffelmozzarella | Mikro Basilikum

Suppe

- Sellerie Samtsuppe | Vanille Aroma | Mascarpone | Tomaten Sand

Hauptgang

- Gefüllte Dorade | Thymian-Rosmarin Butter | Ligurische Feldfrüchte | Süßkartoffel Gnocchi

Vegetarische Alternative:

- Getrüffelte Tagliarini | Deichkäse | Schmelztomate | Petersilien Öl

Dessert

- Parfait von der Amarenakirsche | Amarettini Eis | Mandel Crumble | Amalfi Zitrone

Preis pro Person

€ 56,50



Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.



Fingerfood



- Wrap I Rauchlachs I Frischkäse I Spinat € 2,90
- Tomaten- Mozzarella Salat aus dem Glas € 2,20
- Honig Melone I Parmaschinken € 2,60
- Matjestatar I Pumpernickeltaler € 2,40
- Beef Tatar I Röstbrot I Eigelb € 3,20
- Riesengarnele I Mojo rojo € 3,30
- Crudites I Humus I Minzjoghurt € 2,10
- Blätterteig Sticks I Deichkäse I Trüffel € 2,90
- Mini Frikadelle Bio Rind I Tomatensalsa € 2,90
- Ziegenkäse Praline I Fruchtbrot Chip € 3,10
- Melonen – Feta Salat aus dem Glas € 2,30
- Gazpacho I Krabben € 3,60
- Tiramisu Weckglas € 3,00
- Obstsalat I Mandarinen Sirup € 2,50
- Tonkabohnen Mousse € 2,70

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte.
Die Preise gelten pro Stück.

Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.

Süßkram

Kuchen und Tortenauswahl
Sie wünschen, wir backen ...

... für Geburtstage, Hochzeiten und andere Familienfeiern, für Betriebsfeste,
für Jubiläen sowie etwaige andere Anlässe..

Mitternachtssnack

- Currywurst I Hausgemachter Currysauce I Baguette € 9,50
- Gulaschsuppe I Krustenbrot € 11,50
- Chili con Carne I Baguette € 9,50
- Chili sin Carne I Baguette € 10,50
- Kartoffel-Senfsuppe I Wiener Würstchen € 10,00
- Hausgemachte Käsequiche € 9,00
- Dithmarscher Bruschetta I Matjessalat I rote Zwiebeln I Dill € 7,50



Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.

Flaschenweine

Weißweine

- Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, QbA, trocken Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim, Rheinhessen, 0,75l € 25,00

Die perfekte Kombination: die Cuvée Chardonnay & Weißburgunder von Pfannebecker. Ein schönes Aromenspiel von blumigen und fruchtigen Komponenten, Akazie und Lindenblüten, Apfel, Limette, Papaya. Dezente Säure, schöner Schmelz und eine herrlich frische Fruchtigkeit.

- Grauburgunder, QbA, trocken Weingut Winter, Dittelsheim, Rheinhessen, 0,75l € 29,00

Die Trauben für den Grauburgunder werden selekt mit der Hand geerntet, sorgsam transportiert und dann schonend gepresst. Vorher liegen die Trauben für 4 bis 6 Stunden auf der Maische. Der Weißwein wird spontan vergoren. 80 % der Trauben werden im Stahltank gelagert, ca. 20 % ruhen in großen Holzfässern. Dies verleiht dem Grauburgunder zusätzlich Tiefe, Schmelz und Komplexität. Im Glas würzig, elegant im Auftakt, dann erfrischend und saftig am Gaumen. Duft nach gelben, vollreifen Früchten. Der Burgunder besitzt Schmelz und eine aromatische Würze.

Roséwein

- Rosé Saigner, QbA, trocken, Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz 0,75l € 30,00

Besonders Brom-, Cassis-, und Himbeeren verkörpern diesen Rosé. Am Gaumen ist er spannungsgeladen mit erneut beerigen und saftigen Weinaromen. Der Abgang des Rosés überzeugt mit einer frischen Fruchtsäurespitze, welche den Wein noch lange auf der Zunge hält.

Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.

Rotweine

- „Kaleidoscope“, trocken, Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika, 0,75l € 30,00

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Petit Verdot. Noten von reifen, süßen, schwarzen und roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen und Teeblättern. Am Gaumen rund, mit weichen Tanninen und einem samtigen Abgang.

- „Fleckvieh“ Cuvée, halbtrocken, Weingut Metzger, Pfalz, 0,75l € 25,50

Eine Cuvée aus Dornfelder, St. Laurent und Regent. Unser Roter für die süßen Momente. Erdbeere, Kirsche und Brombeere in Verbindung mit ein wenig Schokolade begeistern jeden, der es lieber etwas süffiger mag.



Die Preise verstehen sich pro Flasche.

Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.

Getränkepauschalen

Getränkepauschale (für 8 Stunden)

- Wasser, Softgetränke, Bier, Säfte und Prosecco, ein Weiß- & ein Rotwein gemäß unserer Auswahl, Kaffeespezialitäten und Tee
- Pro Erwachsenen € 55,00
Kinder von 7 - max. 12 Jahren zahlen € 21,90
Kinder von 4 - 6 Jahren zahlen € 13,90
Kinder von 0 -3 Jahren sind kostenfrei

Getränkepauschale (für 4 Stunden)

- Wasser, Softgetränke, Bier, Säfte und Prosecco, ein Weiß- & ein Rotwein gemäß unserer Auswahl, Kaffeespezialitäten und Tee
- Pro Erwachsenen € 37,50
Kinder von 7 - max. 12 Jahren zahlen € 14,90
Kinder von 4 - 6 Jahren zahlen € 9,90
Kinder von 0 -3 Jahren sind kostenfrei

Longdrinkpauschale (für 8 Stunden)

- Oldesloer Korn, Bacardi, Bombay Sapphire Gin, Vodka Absolut plus passende Softgetränke
- Pro Erwachsenen € 55,00

Buchbar ab 30 Personen, bei weniger Teilnehmern werden 30 Personen berechnet.

Alle Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Die angegebenen Preise enthalten die gültigen Mehrwertsteuersätze.





Sie haben noch Fragen?

Melden Sie sich gerne bei unserem Veranstaltungsverkauf

TEL +49 . 48 34 . 96 211 - 519

MAIL veranstaltung@hotel-kuestenperle.de

ADR Dithmarscher Straße 39, 25761 Büsum

WEB www.hotel-kuestenperle.de