

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 delikaten 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

Antipasti-Teller

in Olivenöl eingelegte Gemüse, marinierte Pfifferlinge und Frischkäse
€ 5,90

Tartar vom frischen Fjordlachs

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

Suppen

Tomatencappuccino

hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikumsahne und Käsestange
€ 4,20

Holsteiner Krabbensuppe

mit Nordseekrabben und Cognac-Sahne und ofenfrischem Baguette
€ 4,80

Salzspeicher's Senfsuppe

mit Streifen vom Graved-Lachs, frischen Kräutern und süßem Senf
€ 4,20

Pikante Kürbiscremesuppe

mit gegrillten Gambas, Sahnehaube und ofenfrischem Baguette
€ 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

unter der Kartoffelkruste gegart
auf Prosecco-Rahmkraut
€ 16,90

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,
Preiselbeer-Portweinschaum und Kroketten
€ 17,90

Tournedos vom Rinderfilet

an Madeirasauce mit Gemüsebouquet und
cremigem Kartoffelgratin
€ 24,50

Hauptgerichte - Vegetarisch

Parmigiana di Melanzane

italienischer Auberginenaufwurf mit Tomate,
Mozzarella, Knoblauch und Basilikum
€ 12,80

Ragout von Pilzen

in einem Nest von Gemüsespaghetti
€ 14,50

Gefüllte Zucchini

mit Fetakäse, getrockneten Tomaten,
Schalotten und Walnüssen
€ 12,50

Dessert

Dessertteller „Salzspeicher“

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

Zartbitter-Schokoladen-Soufflee

medium gebacken - auf Vanillespiegel, dazu
cremigem Carte D´or Blueberry-Eis
€ 6,50

Mascarpone-Panna Cotta

an Mango-Passionsfrucht-Ragout
€ 5,90

Catering & Partyservice

**Sie möchten lieber in Ihren eigenen vier
Wänden feiern?** Kein Problem – ob kleiner
Sektempfang, 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