

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 (saisonbedingt)
mit Schafskäse, Rucolasalat, Walnüssen, schwarzen Oliven und Honig
€ 8,50

Antipasti-Teller

in Olivenöl eingelegte Gemüse, marinierte Pilze, Frischkäse und Baguette
€ 5,90

Tartar vom frischen Fjordlachs

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

Suppen

Apfel-Curryrahmsuppe
mit feinen Streifen von der Hühnerbrust und Mandel-Sahnehäubchen
€ 4,80

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

Salzspeicher's Senfsuppe
mit Streifen vom Graved-Lachs, frischen Kräutern und süßem Senf
€ 5,20

Pikante Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)
mit gegrillten Gambas, Sahnehaube und ofenfrischem Baguette
€ 4,90

Zwischengerichte

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

Ananas-Basilikum-Granité
ein erfrischendes Geschmackserlebnis der besonderen Art
€ 5,80

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

Unser "Hauptgang-Klassiker"

Schlemmen wie zu Oma's Zeiten!

Wir servieren Ihnen saftig gegrilltes Puten-, Rinder- und Schweinefleisch, dazu saisonale Gemüseplatte(n), 2 Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl (z.B. Kroketten & Salzkartoffeln) sowie zweierlei Saucen.

Serviert wird unser Klassiker auf Platten und in Schüsseln – Nachschlag inklusive!

€ 22,50 p.P.

Hauptgerichte - Fleisch

Medaillons vom Schweinefilet

an Apfel-Calvados-Sauce, mit saisonalem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten
€ 18,90

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

an Orangenjus mit Mandelbrokkoli und cremigem Kartoffelgratin
€ 21,90

Tomahawk-Steak vom Schwein (280g)

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln & Champignons
€ 19,50

Trilogie vom Wildbret (saisonbedingt)

gegrillte Wildschwein-, Hirsch- und Rehmedaillons mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Preiselbeerschaum und Kroketten
€ 19,80

Tournedos vom Rinderfilet

an Portwein-Pfeffersauce mit Gemüsebouquet und cremigem Kartoffelgratin
€ 28,50

Hauptgerichte - Fisch

Dorsch im Speckmantel

an knackfrischem Pfannengemüse, geschmorten Kirschtomaten und Sauce Béarnaise, dazu hausgemachte Bratkartoffeln
€ 19,50

Gebratenes Rotbarschfilet

auf Kartoffel-Wirsing-Püree, Wasabischaum
€ 17,90

Filet vom Fjordlachs

unter der Kartoffelkruste gegart, auf Prosecco-Rahmkraut
€ 18,90

Vegetarisch & Vegan

Unter Ihren Gästen befinden sich **Vegetarier oder Veganer**? Gerne machen wir Ihnen entsprechende Vorschläge.

Dessert

Crème Brûlée

hausgemacht - mit saisonalen Beeren-früchten und einer Kugel Eis Ihrer Wahl
€ 6,90

Dessertteller „Salzspeicher“

süßer Pfannkuchen gefüllt mit heißen Kirschen oder Zimtäpfeln, dazu Vanilleeis
€ 7,90

Zartbitter-Schokoladen-Soufflee

medium gebacken - auf Vanillespiegel, Früchteteko und einer Kugel Eis Ihrer Wahl
€ 8,50



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