

1877

Restaurant

**nordisch frisch und
einfach lecker**



*Liebe Gäste,
bei uns seid ihr für den kulinarischen Genuss und gelungene Feste an
der richtigen Adresse.
Der Jahreszeit entsprechend beziehen wir Produkte, die immer unserem
Qualitätsbewusstsein standhalten müssen, mit in die Menügestaltung
ein.
Mit diesen Menüvorschlägen möchte unser Küchenteam euch einen
Einblick in die Möglichkeiten geben, die für eure Feierlichkeit in Frage
kommen können.
Unser engagiertes Serviceteam garantiert liebevollen, individuellen und
fachlichen Service und Beratung.
Wir freuen uns, euch bei uns begrüßen zu können und wünschen euch
eine angenehme Zeit in ungezwungener Atmosphäre*

*Eure
Sönnje Andresen und Ralph Speer
mit dem gesamten Utspann-Team*

Bitte beachtet folgende Punkte bei eurer Planung:

- Bestellungen aus diesen Menüvorschlägen nehmen wir **ab 15 Erwachsenen** entgegen, gegebenenfalls fällt die Berechnung eines Mindermengenaufschlages an.
- Aufgrund aktuell stark schwankender Preise bei unseren Lieferanten, können wir Preise erst 2 - 3 Wochen vor eurer Feier fixieren. Deshalb ist diese Übersicht auch „Preislos“
- In den dann später angegebenen Preisen enthalten ist eine Menü-/Buffetkarte.
- Gern vermitteln wir den Kontakt zu einem Floristen oder bestellen dort in eurem Auftrag.
- Mindestabrechnungsgrundlage für das Menü/Buffet ist die 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn angegebene Personenzahl.
- Kinder im Alter bis zu 3 Jahren essen gratis vom Menü mit, bis einschließlich 8 Jahren werden 50 % und bis einschließlich 13 Jahren werden 75 % des Menü-/Buffetpreises berechnet.
- Bei Büffets gilt die jeweils angegebene Mindestpersonenzahl.
- bei Veranstaltungen mit Musik und Tanz sind grundsätzlich die Zimmer über dem großen Veranstaltungsraum mitzubuchen, eventuelle Mindestnächte sind einzuhalten

Unsere Frühstücksangebote im Überblick:

Genießerfrühstück	Schlummerfrühstück öffentlich	Schlummerfrühstück privat
täglich von 07:00 bis 10:00 Uhr außer zu den Schlummerfrühstücksterminen	An ausgewählten Sonntagen 10:30 bis 12:00 Uhr Termine entnimmst du unserem Kulinarischen Kalender und unserer Homepage max. 12 Personen pro Reservierung	Zu Ihrem Geburtstag, Jubiläum etc. Sprich uns an!
Umfangreiches Frühstücksbuffet inklusive Kaffee, Tee und Getränke vom Buffet 1 Glas Prosecco und 1 Glas frisch gepresster Orangensaft	Außerordentliches Frühstücksbuffet mit zusätzlich Fingerfood, Antipasti und Dessertkomponente, sowie 1 Glas Prosecco	wie die öffentliche Variante
ab 1 Person	ab 1 Person	ab 40 Personen
22,00 € pro Person	28,50 € pro Person	40 - 79 Pers. - auf Anfrage ab 80 Pers. - 28,50 € pro Person

Für alle Frühstückserlebnisse ist eine Reservierung notwendig.
Erfolgt keine Mitteilung einer Personenzahl-Änderung an uns, wird die gebuchte Personenzahl abgerechnet.

Fingerfood zum Aperitif:

Asia-Fingerfood, Bruschetta oder Löffelmousse 3 Teile

Suppen:

- Krabbensuppe | Dillsahne
- Champagner-Dijonsenf-Suppe | Knuspergarnele
Süßkartoffelchip
- Frische Suppe | Fleischklößchen
Grießklößchen | Gemüse
- Karotten-Ingwer-Suppe | Satéspieß vom Geflügel
- Süßkartoffel-Chili-Suppe | Garnelen

Saisonale Suppe:

- Spargelcremesuppe | Fleischklößen
- Kürbis-Orangensüppchen | Walnüsse
- Pfifferlingssüppchen | weiße Schokolade

Vorspeisen:

- Anti-Pasti-Teller : Kleiner Avocadococktail | Garnelen
MaialeTonnato | Bruschetta | Tomate | Mozzarella
- Caprese-Türmchen | Kohlrabisüppchen | Ziegenkäsetaler
Chicorée | Walnüsse
- Junger Pflücksalat | Himbeervinaigrette | Entenbrust
- Kalbscarpaccio | Kräuterseitlinge | Pecorino
- Saisonales Fischfilet | Vanille-Blattspinat
Tomatenkapernsalsa

Hauptgerichte:

- Steakvariation: Rumpsteak | Schweinefilet | Hähnchenbrust im Cornflakesmantel | Pfeffersauce | Mandelbrokkoli Spitzkohl-Möhren-Gemüse in Rahm | Kroketten | Gratin
- Zarter Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Gemüse Salzkartoffeln | Rote Beete Salat | frischer Meerrettich
- Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten im Kräutermantel Estragonsauce | Spitzkohl im Rahm | Kohlrabi-Möhren-Gemüse | Thymiankartoffeln
- Schweinefilet mit Pesto gefüllt | Saltimbocca vom Schweinefilet | Estragonsauce | buntes Marktgemüse Pasta | Kroketten
- Rumpsteak im Ganzen gebraten | Pfeffersauce Vichy-Möhren | Speckbohnen | Süßkartoffelpüree Rosmarinkartoffeln
- Kleine Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ | Lammfilet Rosmarinsauce | Speckbohnen | frische Gemüseauswahl hausgemachte Kroketten | Salzkartoffeln

Saisonales Hauptgericht:

- Hirschbraten | Wildschweinefilet | helle Pfeffersauce Rotkohl | Wirsing in Rahm | Salzkartoffeln Herzoginkartoffeln

Desserts und Kuchen

- Fingerfood-Kuchenbuffet
- New York Cheesecake | hausgemachtes Vanille-Eis
- Dessertduett: Leckereien der Saison
- Dessertteller „1877“
- Dessertbuffet mit Mousse, Eis, Cremes, Früchten

Oder schon ein fertiges Menü?

Menü mit Deutschem Spargel (nur in der Saison)

Spargelcremesuppe
Fleischklößchen

* * *

Spargel natur | Spargel gestovt
Sauce Hollandaise
Katenschinken | kleine Schweineschnitzel paniert | Salzkartoffeln

* * *

„Scheiterhaufen“
Himbeeren | Eiderstedter Traum | Baiser

Menü I :

Rinderkraftbrühe
Einlage

* * *

Schweinemedallions
Rahmsauce
Marktgemüse | Sauce Hollandaise
Kroketten | Kartoffeln

* * *

Obstsalat | Vanillerahm

Menü II :

Süßkartoffel-Chili-Suppe
Garnelenspieß

* * *

Geschmorter Rinderbraten | Putenbraten
2 Saucen | Rotkohl | buntes Marktgemüse | Sauce Hollandaise
überzogen | Salzkartoffeln | Herzoginkartoffeln

* * *

Crème Caramel
mit frischen Früchten umlegt

Büffet I ab 30 Personen

Karotten-Ingwer-Suppe | Croutons
(am Tisch serviert)

* * *

BÜFFET

Zarter Putenbraten in Orange und Ingwer mariniert

Rahmsauce

Wildschweinfilet (saisonal)

Zanderfilet | Senfsauce

Spitzkohl in Rahm | Rosenkohl

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

kleines Salatbuffet

* * *

Naschereien von Mousse, Eis und Früchten

Büffet II: ab 40 Personen

Kalte Speisen:

Anti-Pasti

* gegrilltes Gemüse und Knoblauchchampignons

* Maiale Tonnato:
dünne Scheiben vom rosa gebratenen
Schweinerücken mit Thunfischsauce

* Tomate mit cremigem Fetakäse und Basilikumpesto

* heiß-geräuchertes Lachsfilet mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

* Bunte Blatt-Salate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Radieschen und
Joghurtdressing

* Saisonale Suppe

* Baguette und Fassbutter

* * *

Hauptgang

* Rinderfilet im Ganzen, am Buffet tranchiert, rosa gebraten,

Weißer Pfeffersauce

* Schweinemedallions mit Senfkruste

* Gemüseauswahl

* Salzkartoffeln und gebackene Kartoffelwedges

* * *

Dessert:

* Eiskreationen

In kleinen Gläsern angerichtet:

* Tiramisu | Panna Cotta | Crème Brûlée

* Mousse au chocolat

Büffet III: ab 50 Personen

- Asia-Fingerfood: Honig-Päckchen, Garnelen, Vegetarisch und mit Ente

- Tomate-Büffelmozzarella | Basilikumpesto | Guacamole

- Vitello Tonnato

Carpaccio mit Parmesan | Lachs-Carpaccio

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons)

- Erbsen-Parmesanmousse mit Garnelen

- Mais-Avocado-Puffer mit Lachs

- Räucherfischauswahl | Matjestatar im Glas

- Grüner Salat | Vinaigrette | Joghurt Dressing

Steinofenbaguette

* * *

Rinderfilet | Schweinefilet mit Pesto gefüllt

Maispoularde | Pilzsauce

Saisonales Fischfilet | Estragonsauce | Selleriepüree | Tomaten

Marktgemüse bunt

Kartoffelgratin

Maccheroni al ferretto (gedrehte Nudeln)

* * *

Dessertbüffet:

Käse: Backensholzer Käse

Tiramisu | Crêpes | Panna Cotta

Mousse | Eis

Ab 20 Personen:

Bratkartoffelbuffet:

- Frische Salate: Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Radieschen und Hausdressing
 - Milde Matjesfilets
 - Panierte Schweine- und Putenschnitzel
 - Hausmacher Frikadellen
 - Kalte Braten: Roastbeef, Pute, Kassler
- Gewürzgurken, Senfgurken, eingelegter Kürbis
 - Gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle
 - Rustikales Landbrot, Bratkartoffeln
 - Remouladensauce und Tatarensauce
 - Senf und Ketchup

Rote Grütze mit Vanillesauce