

***Landgasthof  
„ Zur Pipinsburg“***

***An der Pipinsburg 10  
Langen-Holßel  
27607 Geestland***

**e-mail [JWindheuser@t-online.de](mailto:JWindheuser@t-online.de)  
[www.zurpipinsburg.de](http://www.zurpipinsburg.de)**

***Telefon 04742/1403  
Fax 04742/8633***

***Menüvorschläge für große und kleine  
Gesellschaften***

**Restaurant - Wintergarten - Saal - Kegelbahn - Bier-  
und Cafegarten - Partyservice**

Stand  
04.04.2018

*Liebe Gäste !*

Wir freuen uns, Sie in der gastlichen Atmosphäre unseres Landgasthauses verwöhnen zu dürfen.

Neben unseren Weinen und Speisen erfüllen wir auch gern Ihre ganz persönlichen Wünsche.

Bei uns stehen Ihnen großzügige Räumlichkeiten für Ihre kleinen und größeren Feierlichkeiten zur Verfügung.

Unser Saal ist klimatisiert.

Wir nehmen die Vorbereitung Ihres Festes sehr ernst, so verarbeiten wir nur ausgewählte Fleisch- und Fischarten erster Wahl.

Ausdrücklich frische zählt bei uns. Zu Ihrem Vorteil.

Unsere Speisen sind Vorschläge.

Suppen, Desserts oder auch die Beilagen etc. können durchaus nach Ihren Vorstellungen abgeändert werden.

Wir beraten Sie gerne.

Für ein persönliches Gespräch bitten wir um Ihren Anruf, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Rufen Sie uns einfach an.

Änderungen vorbehalten.

*Ihre Familie Windheuser und Mitarbeiter*

*Telefon 04742 14 03*

*Fax 04742 8633*

*Email [jwindheuser@t-online.de](mailto:jwindheuser@t-online.de)*

*Homepage [www.zurpipinsburg.de](http://www.zurpipinsburg.de)*

# ***Kalt warmes Hochzeitsbuffet „ Pipinsburg “***

*Kir Royal und Orangensaft*

*Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich  
in der Terrine serviert*

*Buffet*

*Ofenfrischer Krustenbraten und gebratene Hähnchenbrust,  
zweierlei Saucen*

*Gemüseauswahl der Saison*

*Fangfrisches Nordsee-Schollenfilet in der Eihülle gebraten  
Bratkartoffeln und Kroketten*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*Forellenfilet mit Preiselbeersahne*

*Krabbencocktail pikant abgeschmeckt (Aufpreis nach Tagespreis)*

*Partyfrikadellen, gefüllte Eier, Schinkenröllchen mit Spargel  
kleine Schweineschnitzel*

*Bunte Salate der Saison mit verschiedenen Dressings*

*Käseauswahl, Brotkorb und Butter*

*Honigmelone mit Schinken*

*Dessertvariationen im Glas mit Fruchtsaucen*

***Mitternachtssuppe mit Baguettebrot***

*Getränke Standard*

*2 Tischweine*

*Weinbrand, Korn ,Modegetränke (Kurze)*

*Fassbier, Softgetränke, Kaffee und Tee*

*€ 54.50*

*Getränkeaufpreis Komfort*

*2 Tischweine, Modegetränke (Kurze)*

*Bacardi ,Vodka, Jim Beam, Sambuca ,Jägermeister Fassbier, Softgetränke,*

*Kaffee/Tee, Cappuccino/Espresso*

*Pro Pers.€ 9.50*

## ***„Italienisches Buffet“***

*Prosecco und Orangensaft*

*Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne*

*Aromareiche Auswahl von verschiedenen Antipasti*

*Zucchini, Paprika, Tomaten, Champignons und Kirschtomaten mit*

*Olivenöl, Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

*saftige Honigmelone mit Parmaschinken*

*bunte Salate der Saison mit Dressing*

*verschiedene Ciabatta Brote und Pizzabrot*

*Schweinemedallions „Südtiroler Art“ gefüllt mit getrockneten Tomaten*

*und Parmaschinken umwickelt auf Kräuter Jus*

*Hähnchenpfanne „Toscana“ Hähnchenbrustfilet und kleine Keulen mit*

*mediterranem Gemüse in Tomatensauce, gratiniert mit Parmesankäse,*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frittierten Ruccola*

*Gemüse vom Markt*

*dazu Rosmarinkartoffeln und Penne*

*Tiramisu mit Biskuit*

### *Getränke*

*Italienischer Weiss -und Rotwein*

*Bacardi ,Vodka, Jim Beam, Sambuca ,Jägermeister, Ramazotti, Grappa,*

*Fassbier, Softgetränke, Kaffee/Tee, Cappuccino/Espresso*

*Mitternachtssuppe mit Baguettebrot*

*pro Pers. € 63.50*

## ***„Ländliches Buffet“***

*Bunter Sektempfang mit Orangensaft*

*Ofenfrischer Krustenbraten  
geschmorter Rinderbraten  
Braten - und Rahmsauce mit frischen Champignons  
Hähnchenbrust  
Schollenfilet in Eihülle  
Gemüse der Saison  
Bratkartoffeln und Krokette  
Auswahl von verschiedenen Salaten mit Dressing*

*Original Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Mitternachtssuppe mit Baguettebrot*

### *Getränke Standard*

*2 Tischweine*

*Weinbrand, Korn ,Modegetränke (Kurze)*

*Fassbier, Softgetränke, Kaffee/Tee*

*pro Pers.€ 51,50*

### *Getränkeaufpreis Komfort*

*2 Tischweine*

*Weinbrand, Korn ,Modegetränke (Kurze)*

*Bacardi ,Vodka, Jim Beam, Sambuca ,Jägermeister Fassbier, Softgetränke,*

*Kaffee/Tee, Cappuccino/Espresso*

*pro Pers.€ 9.50*

## **„Hochzeitsessen klassisch“**

*Sektempfang, Orangensaft*

*Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich  
in der Terrine serviert*

*Ofenfrischer Braten von Rind, saftiger Schweinebraten  
und Hähnchenbrust  
mit Braten - und Champignonrahmsauce  
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln und Krokette  
bunter Salatteller*

*Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne serviert*

### **Mitternachtsbuffet**

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne  
Krabbencocktail pikant abgeschmeckt, (Aufpreis nach Tagespreis)  
kleine gebratene Schnitzel, Hähnchenschenkel pikant gewürzt,  
Partyfrikadellen, gefüllte Eier, Schinkenröllchen mit Spargel  
Geflügel – und Nudelsalat ,Käseauswahl mit Obst  
Partybrötchen und Butter  
Vanille und Schokoladenpudding mit Sahne*

### **Getränke Standard**

*2 Tischweine, Weinbrand, Korn ,Modegetränke (Kurze)  
Fassbier, Softgetränke ,Kaffee/Tee  
pro Pers.€ 60.50*

### **Getränkeaufpreis Komfort**

*2 Tischweine, Weinbrand, Korn, Bacardi ,Vodka, Jim Beam, Sambuca,  
Jägermeister, Fassbier, Softgetränke, Kaffee/Tee, Cappuccino/Espresso  
pro Pers.€ 9.50*

## ***Festliches Essen***

*Kir Royal und Orangensaft*

*Karotten – Ingwersuppe mit Honig verfeinert*

*Hähnchenbrust, Schweinemedallions und Rouladen vom Rind  
mit Braten- und Champignonrahmsauce  
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Butterkartoffeln und Kroketten  
bunter Salatteller*

*Bayrisch Creme von Vanille mit Himbeersauce*

### *Mitternachtsbuffet*

*Räucherlachs Sahnemeerrettich  
geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne  
Krabbencocktail pikant abgeschmeckt, (Aufpreis nach Tagespreis) k  
leine gebratene Schnitzel, Hähnchenschenkel pikant gewürzt,  
Partyfrikadellen, gefüllte Eier, Schinkenröllchen mit Spargel  
Geflügel – und Nudelsalat ,Käseauswahl mit Obst  
Partybrötchen und Butter  
Vanille und Schokoladenpudding mit Sahne*

### *Getränke Standard*

*2 Tischweine, Weinbrand, Korn ,Modegetränke (Kurze)  
Fassbier, Softgetränke ,Kaffee/Tee*

*pro Pers. € 67.50*

### *Getränkeaufpreis Komfort*

*2 Tischweine  
Weinbrand, Korn, Bacardi, Vodka, Jim Beam, Sambuca  
Jägermeister, Fassbier, Softgetränke, Kaffee/Tee, Cappuccino/Espresso*

*pro Pers.€ 9.50*

## ***Festmenü***

*Prosecco und Orangensaft*

*Norddeutsche Fischvariation*

*Lachs, Forelle und Krabben mit zweierlei Dipp und Baguette*

*Curryrahmsuppe mit Pfirsich und Apfel*

*Zitronensorbet mit Prosecco*

*Zart gebratene Rinder –und Schweinemedallions*

*frische Champignons in Rahmsauce*

*Gemüseauswahl der Saison*

*Kroketten, Kartoffelgratin*

*Helles und dunkles Mousse auf dreierlei Fruchtsaucen*

### *Mitternachtsbuffet*

*Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen*

*Canapés appetitlich und liebevoll zubereitet*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*in Buchenholz geräucherte Forelle*

*Krabbencocktail mit Eischeibe (Aufpreis nach Tagespreis)*

*geräucherter und gekochter Schinken*

*Käseplatte mit Obst*

### *Getränke*

*2 Tischweine*

*Weinbrand, Korn ,Modegetränke (Kurze)*

*Bacardi ,Vodka, Jim Beam, Sambuca ,Jägermeister, Fassbier,*

*Softgetränke, Kaffee/Tee, Cappuccino/Espresso*

*pro Pers.€ 79.50*



## ***Menüvorschläge*** ***(ab 10 Personen)***

### ***Menü 1***

*Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen*

*Hausgemachte Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
pikante Bratensauce  
Gemüse der Saison  
Salzkartoffeln  
bunter Salatteller*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*  
€ 24.50

### ***Menü 2***

*Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen*

*Ofenfrischer Braten von Rind, Schwein und Hähnchenbrust  
mit Braten - und Champignonrahmsauce  
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln und Kroketten  
bunter Salatteller*

**\*\*\***

*Schokoladenmousse mit Vanillesauce*  
€ 27.50

*im Austausch Rinderbraten gegen Roulade  
Pro Person € 2.00*

### Menü 3

*Broccolirahmsuppe mit Mandelsplitter*

*Rehkeule aus heimischer Jagd  
mit frischen Champignons  
pikante Sauce, Apfelrotkohl  
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Krokette*

*Blattsalate in Rahmdressing*

*Bayrisch Creme mit Himbeersauce  
€ 34.50*

### Menü 4

*Pfifferlingrahmsuppe mit Petersilienschaum*

*Geschmorte Wildschweinkeule  
Apfelrotkohl, pikante Sauce  
Salzkartoffeln und Krokette*

*bunter Salatteller*

*Walnußeis mit warmen Zimtpflaumen  
€ 32.50*

### Menü 5

*Broccolicremesuppe mit Sahnehäubchen*

*Landente frisch aus dem Ofen  
mit Apfelrotkohl, pikante Sauce  
Salzkartoffeln und Klöße mit Bröselbutter  
bunter Salatteller*

*Vanilleeis mit warmen Kirschen und Schlagsahne  
€ 26.50*

### Menü 6

*Broccolicremesuppe mit Sahnehäubchen*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce  
mit Mandelbroccoli, gratinierter Kartoffelauf  
Blattsalate in Rahmdressing*

*Dialog von weißer und brauner Mousse an Vanilleschmandsauce*  
€ 32.50

### Menü 7

*Curryrahmsuppe mit Pfirsich und Apfel*

\*\*\*

*Hähnchenbrust, Schweinemedallions und Rouladen  
mit Braten - und Champignonrahmsauce  
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln und Kroketten  
bunter Salatteller*

*Bayrisch Creme von Vanille mit Himbeersauce*  
€ 30.50

### Menü 8

*Lauchrahmsuppe mit Lachsstreifen*

*Schweine- Rinder- und Entenbrustfilet mit zweierlei Saucen,  
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Bratkartoffeln und Kroketten  
bunter Salatteller*

*Obstsalat mit Bourbon Vanilleeis*  
€ 37.50

## **Menü 9**

*Norddeutsche Fischvariation  
Lachs, Forelle und Krabben  
mit zweierlei Dipp und Baguette*

*Curryrahmsuppe mit Pfirsich und Apfel*

*Hausgemachtes Zitronensorbet mit Prosecco*

*Zart gebratene Rinder –und Schweinemedallions  
mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Gemüseauswahl der Saison  
Salzkartoffeln und Kroketten*

*Helles und dunkles Mousse auf dreierlei Fruchtsaucen*

€ 45.50

## **Menü 10**

*Dorumer Krabbensuppe*

*Nordsee-Schollenfilet in der Eihülle gebraten  
Gemüseauswahl der Saison  
Salzkartoffeln mit zerlassene Butter*

*bunter Salatteller*

*Bayrisch Creme von Zitrone auf Himbeerspiegel*  
€ 26.50

## **Menü 11**

*Karotten – Ingwersuppe mit Honig verfeinert*

*Nordsee - Limandesfilet in der Eihülle gebraten  
mit Krabben belegt*

*Auswahl von marktfrischen Gemüse  
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln  
bunter Salatteller*

*Helles und dunkles Mousse auf dreierlei Fruchtsaucen*

*€ 33.50*

**Buffetvorschläge**  
(ab 20 Personen)

**Warm - kaltes Buffet „Pipinsburg“**

*Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich  
in der Terrine serviert*

**Buffet**

*Schweinemedallions und Hähnchenbrust  
zweierlei Saucen*

*Gemüseauswahl der Saison*

*Nordsee Schollenfilet in der Eihülle gebraten*

*Bratkartoffeln und Kroketten*

*Geräucherter Nordseelachs mit Sahnemeerrettich*

*Forellenfilet mit Preiselbeersahne*

*Krabbencocktail pikant abgeschmeckt*

*Partyfrikadellen, gefüllte Eier*

*Schinkenröllchen mit Spargel*

*Honigmelone mit Schinken*

*bunte Salate der Saison mit Dressing*

*Tomate – Mozzarella, Antipasti*

*Käseauswahl, Brotkorb und Butter*

*Dessertvariationen im Glas mit Fruchtsauce*

**€ 37.50**

## ***Italienisches Buffet“***

*Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne*

*Aromareiche Auswahl von verschiedenen Antipasti*

*Zucchini, Paprika, Tomaten, Champignons und Kirwschtomaten mit*

*Olivenöl, Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

*saftige Honigmelone mit Parmaschinken*

*bunte Salate der Saison mit Dressing*

*verschiedene Ciabatta Brote und Pizzabrot*

*Schweinemedailleurs „Südtiroler Art“ gefüllt mit getrockneten Tomaten*

*und Parmaschinken umwickelt auf Kräuter Jus*

*Hähnchenpfanne „Toscana“ Hähnchenbrustfilet und kleine Keulen mit mediterrane Gemüse in Tomatensauce, gratiniert mit Parmesankäse,*

*Zanderfilet mit frittierten Roccoca*

*dazu Rosmarinkartoffeln und Penne*

*Tiramisu mit Biskuit*

*€ 35.50*

## ***„Rustikales Buffet“***

*Ofenfrischer Krustenbraten*

*Geschmorter Rinderbraten*

*Braten - und Rahmsauce mit frischen Champignons*

*Hähnchenbrust, Schollenfilet in Eihülle*

*Gemüseauswahl der Saison*

*Bratkartoffeln und Kroketten*

*Auswahl von verschiedenen Salaten mit Dressing*

*Original Rote Grütze mit Vanillesauce*

*€ 30.50*

*Diese Menüs sind Vorschläge.*

*Beilagen, Salate, Suppen und Nachspeisen etc. können durchaus nach*

*Ihren Wünschen und Vorstellungen abgeändert werden. Fleisch und*

*Beilagen werden nachgereicht. Wir beraten Sie gerne und sind stets*

*bemüht, Ihre Wünsche zu erfüllen. Rufen Sie uns an damit wir einen*

*Beratungstermin vereinbaren können.*

*Diese Buffets sind Vorschläge. Beilagen, Salate, Suppen und Nachspeisen etc. können durchaus nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abgeändert werden. Wir beraten Sie gerne und sind stets bemüht, Ihre Wünsche zu erfüllen. Rufen Sie uns an damit wir einen Beratungstermin vereinbaren können.*

***Und für Ihre Kaffeetafel***  
*In Verbindung einer Gesellschaft*  
*Kuchentafel Standard*

*Butterkuchen und Apfelbutterkuchen*  
*Kaffee ,Tee und Kakao*

€ 10.50

\*\*\*\*\*

*Kuchentafel Komfort*

*Butterkuchen und Apfelkuchen*  
*oder gefüllten Butterkuchen*  
*mit Sahnetorten nach Wahl*  
*Kaffee, Tee und Kakao*

€ 13.50

*Gerne können Sie auch bei uns Frühstücken*  
*Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)*  
*Gemischte Aufschnittplatte mit Cornichons und Tomate*  
*Schinkenauswahl, Käseaufschnitt*  
*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*  
*Tomate Mozzarella*  
*Fruchtquark und Obstsalat*  
*Rührei, Bacon und kleine Würstchen*  
*Ofenfrische Brötchen und Butter*  
*Kaffee ,Tee und Kakao*

€ 15.50



## **Unsere Extras für Sie:**

Stuhlhussen weiss pro Stück 3,50€

Platzteller Silber pro Stück 1,00€

Stoffservietten weiss pro Stück 1,00€

Blumen nach Auswahl

Tischdeko ( Servietten, Kerzen, Kerzenleuchter) kostenfrei

## **Notizen**

### ***Landgasthof „Zur Pipinsburg“***

*An der Pipinsburg 10*

*Langen-Holßel, 27607 Geestland*

*Tel: 04742-1403 Fax: 04742-8633*

*Email: [jwindheuser@t-online.de](mailto:jwindheuser@t-online.de)*

*04.04.2018*