

Strandrestaurant Karlsminde Catering- und Veranstaltungsmappe

Kochkunst von Küchenmeister Michael Stöcken
und seinem Team



Telefon: 04358 999799

E-Mail: info@strandrestaurant-karlsminde.de

Adresse: Karlsminde 14 - 24369 Waabs

www.strandrestaurant-karlsminde.de

Wir kommen zu Ihnen

Wir bieten Catering und Partyservice vom Buffett bis zum mehrgängigen Menü

Unser Küchenteam um Küchenmeister Michael Stöcken kocht mit viel Leidenschaft und in Handarbeit köstliche Gerichte.

Ihr Genuss liegt uns am Herzen

Dafür arbeiten wir mit lokalen Lieferanten zusammen - Steaks von Rindern aus Schleswig-Holstein, Fisch aus Nord- oder Ostsee und Wild aus dem Karlsminder Forst.

Schauen Sie Michael und seinem Team beim Kochen über die Schulter.

Beim **"Live Cooking"** werden Gerichte vor den Augen der Gäste frisch zubereitet. Beobachten Sie einen Spitzenkoch bei der Arbeit und lassen Sie uns alle Ihre Sinne verwöhnen.



Feiern Sie bei uns

Familienfeier, Hochzeit oder Geburtstag
Mitarbeiterjubiläum, Betriebs- oder Weihnachtsfeier
Taufe, Einschulung oder Konfirmation

Das Strandrestaurant Karlsminde liegt auf einer Anhöhe direkt am Ostseestrand mit einem **einmaligen Ausblick** über die Eckernförder Bucht. Wir bieten regionale und saisonale Spezialitäten und eine abwechslungsreiche und kreative Küche.



Aussenterrasse und Kaminzimmer



Kleines Buffet Hauptgang Fisch

ab 10 Personen

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce
verschiedene geräucherte Makrelenfilets

Waldorfsalat, Blattsalat,
Hausdressing

Verschiedene Brote / Partybrötchen und Butter

Lachsfilet gebraten auf Kartoffel-Schmand-Gemüse

Drei verschiedene Desserts im Weckglas serviert
Rote Grütze mit Vanillesauce, dunkles Mousse au
Chocolate mit Eierlikör, Crème Brûlée

Preise werden individuell berechnet

Kleines Buffet Hauptgang Fleisch

ab 10 Personen

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce
verschiedene geräucherte Makrelenfilets

Waldorfsalat, Blattsalat,
Hausdressing

Verschiedene Brote / Partybrötchen und Butter

Schweinefilet gebraten auf Kartoffel-Schmand-Gemüse
mit Rotwein-Balsamico-Schalotten

Drei verschiedene Desserts im Weckglas serviert
Rote Grütze mit Vanillesauce, dunkles Mousse au
Chocolate mit Eierlikör, Crème Brûlée



Strandrestaurant
Karlsmünde

Schleswig Holstein Buffet

ab 10 Personen

Entenbrust mit Orangensauce

Braten vom Tafelspitz mit brauner Rahmsauce

Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Bohnenbündchen im Speckmantel

Brokkoligratin

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce

Schweinemedallions „kalt“ mit Früchten garniert

Melonenschiffchen mit Katenschinken

Räucherfisch

Graved und Räucherlachs

Gemischter Salat mit Dressing

Waldorfsalat

Käsespezialitäten

Butterplatte

Brotauswahl, Partybrötchen

Obstsalat von frischen Früchten der Saison, Vanillesauce

Buffet Italien

ab 10 Personen

Minestrone (Tomatisierter Gemüseeintopf)

Jahreszeite Salat mit Dressing

Antipasti

Parmaschinken mit Honigmelonenspalten

Brokkoli in Schinkensahnesauce mit Käse überbacken

Lasagne

Risotto mit Putenbrust

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Verschiedene Käsespezialitäten

Butter und Brotauswahl

Tiramisu



Strandrestaurant
Karlsminde

Bratkartoffel Buffet

ab 10 Personen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

warmer Kasslernacken

Karlsminder Sauerfleisch süß-sauer abgeschmeckt

geräucherte Pute

rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce

Matjesfilet mit Sauce nach Hausfrauen Art

gemischter Jahreszeitensalat mit Dressing



**Strandrestaurant
Karlsminde**

Bayrisches Buffet

ab 10 Personen

Gegrillte Schweinshaxe

Leberkäse

Weißwurst

Bayrisch Kraut

warmer Kartoffel-Speck-Salat

süßer Senf

Radi und Radieschen

Brezel



Strandrestaurant
Karlsminde

Kleines kalte Buffet

ab 10 Personen

rustikale Aufschnittplatte

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Hähnchenkeule

Partyfrikadelle

Kartoffelsalat

Eiersalat

Heringssalat

Käsebrett mit Obst garniert

Butter und Brotkorb

Großes kaltes Buffet

ab 10 Personen

Roastbeef-Platte mit Remouladensauce

Lachsschinken

Gekochter Schinken

Katenrauchschinken

geräucherte Putenbrust mit Cocktailsauce

Gegrillte Entenbrust

Waldorfsalat

Salatbüffet mit verschiedene Dressing

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Honig-Senfsauce

geräucherte Forellenfilet

erlesene Käseauswahl mit Früchten

Butter und Brotauswahl



Strandrestaurant
Karlsmünde

Grillbuffet 1

vom Profi Gasgrill

Ab 20 Personen

Nackensteak mariniert

Grillwurst

Putenbrust mariniert

Maiskolben

Backkartoffeln mit Sour Cream

Nudelsalat, Kartoffelsalat

gemischter Salat mit Dressing

Verschiedene Dips und Soßen

Baguette und Partybrötchen

Rote Grütze mit Vanillesauce



**Strandrestaurant
Karlsminde**

Grillbuffet 2

vom Profi Gasgrill

Ab 20 Personen

Nackensteak mariniert

Schafskäse

Lachsfilet

Rib Eye Steak

Rostbratwurst

marinierte Putenbrust

Zitronengrasspieß von der Garnele

Kartoffelsalat mit Ei

Nudelsalat mit Mango-Chili-Marinade und Frühlingslauch

Rucolasalat mit Kirschtomaten

Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing

Kraut und Gurkensalat

Baguette und Partybrötchen

Sweet-Chili-Sauce, Senf und Ketchup

Butter und Kräuterbutter

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Obstsalat mit Vanillesauce



Strandrestaurant
Karlsminde

Warme Braten und Spezialitäten

Schwein

Schinken Krustenbraten mit Specksauerkraut, Currysauce, Specksauerkraut, Speckstippe und Kartoffelpüree

Burgunder Grill-Schinken mit Bratensoße, Speckkraut und Bratkartoffeln

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Speckbohnen

Rindfleisch

Rinderbraten mit brauner Bratensoße, Salzkartoffeln, Rotkohl und Bohnenbündchen

Rinderrouladen, Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise

Rindergulasch, Butternudeln, Salzkartoffeln, Kaisergemüse
Sauce Hollandaise

Wild

Wildgulasch mit Nudeln und Rotkohl

Wildschweinebraten mit Bratensoße, Salzkartoffeln,
Speckbohnen und Rosenkohl

Aus dem Meer

Lachsfilet im Spinatbett, Butterreis und Dillsauce

Geflügel

Medaillons vom Putenfilet in Rahmsauce, Kartoffelrösti,
Bohnenbündchen, Buttererbsen

Hähnchenbrustfilet in Käsesahnesauce, Butterreis
Erbsen und Fingermöhren, Tomatensalat

Gänsekeule mit Sahnesauce, Herzoginkartoffeln,
Salzkartoffeln und Rotkohl

Entenbrustfilet mit Orangensauce, Rosmarinkartoffeln
Kroketten, Rotkohl

Rustikales

Karlsminder Sauerfleisch süß-sauer abgeschmeckt
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Rundstück warm mit feiner Pilzrahmsauce, Weizenweißbrot,
Gewürz- und Senfgurken

Gegrillte Schweinshaxe, Senf, warmes Sauerkraut,
Weißkrautsalat, Kartoffelsalat

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Bratkartoffeln,
gemischter Salat

Holsteiner Grünkohl mit Kasslernackern, Schweinebacke,
Kochwurst, süßen und salzigen Röstkartoffeln, Senf

Unsere Catering Angebote

Vorspeisen

Gekochter und geräucherter Schinken auf Honigmelonenspalten

Antipasti Platte (Spezialitäten aus Italien)

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Jahreszeitensalat mit Dressing

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Baguette, Butter

Graved Lachs mit Honig Senfsauce, Baguette, Butter

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Baguette, Butter

Röllchen von Matjes mit Preiselbeeren gefüllt

in Crème fraîche

Lachstatar an Friséesalat, rosa Pfeffer, Aceto Balsamico und Vollkornbrot

Carpaccio vom Rind in Limonen-Vinaigrette mit Rucola und frischem Parmesan

Kleiner Salat der Saison mit rosa gebratener Entenbrust, Himbeerdressing und Walnüssen

Fruchtiger Nordseekrabbencocktail auf frischen Salaten, Früchten und Cocktailsauce, Baguette und Butter

Kleiner Blattsalat mit zarten Scheiben vom Lammrücken und Ziegenkäse in Balsamico



Eintöpfe

Gulaschsuppe

Erbsensuppe mit Einlage

Chili con Carne

Käse-Porree-Hack-Suppe

Suppen

Hochzeitssuppe mit Einlage

Spargelsuppe mit Fleischklößchen

Tomatencremesuppe mit Kräutern

Brokkolicremesuppe, mit Sahnehäubchen
und gerösteten Mandeln

Flusskrebssuppe mit Flusskrebssen
und Sahnehäubchen

Brokkolicremesuppe mit Räucherlachsstreifen
und Sahnehäubchen

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Kochwurstscheiben

Rahmsuppe von Zuckerschoten mit Flusskrebssen
und Kerbelsahne



**Strandrestaurant
Karlsmünde**

Fingerfood

Partyfrikadelle

Pflaume im Speckmantel

Mini Schnitzel vom Schwein

Hähnchen-Ananasspieß

Garnelen im Knuspermantel

Käsespieß mit Früchten

Mozzarella-Tomatenspieß mit Pesto

Gurkenscheiben mit Frischkäse

Lachs-Zanderterrine im Räucherlachsmantel
mit Kaviarcreme

Wildterrine im Spitzkohlmantel
mit Preiselbeeren

Mini Windbeutel gefüllt mit Katenschinken
und Frischkäse

Matjesfilet mit Marzipan und Schokoladensauce

Dipsorten

Aioli

Cocktailsauce

Mittelscharfer Senf

Remoulade

Chili-Sauce

Tzatziki

Mango Chutney

Preiselbeeren



**Strandrestaurant
Karlsmünde**

Schnittchen

Meterbrot- und/oder Schwarzbrotsscheiben belegt mit:
Als ausgestochenes Canapé

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Früchten

Roastbeef mit Remouladensauce und Cornichons

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Gekochter Schinken eingelegtes Gemüse

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Schweinemedallions mit Früchten

Verschiedene Schnittkäse reich garniert

Räuchermakrele mit Preiselbeersahnemeerrettich

Katenschinken mit Honigmelone

Geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Ostseeaal geräuchert auf Kräuterrührei

Räucherforellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich

Rosa gebratene Entenbrust mit Früchten

Belegte Brötchen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill

Fleischsalat mit Tomate und Petersilie

Thüringer Mett mit Petersilie und Zwiebeln

Geräucherter Schinken mit Gewürzgurke



Strandrestaurant
Karlsminde

Menüs

Spargelsuppe mit Fleischklößchen

Rinder und Schweinebraten, feine Bratensoße,
Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln, Mandelkroketten

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Karlsminder Hochzeitssuppe
mit Eistich, Gemüse und Fleischklößchen

Entenbrust „rosa“ gebraten mit Orangensauce,
Rotkohl, Bohnenbündchen im Speckmantel,
Mandelkroketten, Salzkartoffeln

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Champignon Cremesuppe

Wildragout vom Sika,
Speckbohnen, Rosenkohl, Penne Nudeln

Zitronencreme mit Schlagsahne

Lauchcremesuppe

Wildschweinebraten mit Bratensauce,
Apfelrotkohl, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln, Mandelkroketten

Mascarponecreme mit Früchten



**Strandrestaurant
Karlsmünde**