

Herzlich willkommen

Lilienthals
BÜRGERSTUBEN
Restaurant & Hotel



BÜRGERSTUBEN bedeuten nicht nur Hotelbetrieb und Restaurant
- wir bieten Ihnen auch einen erfahrenen Partyservice.

Nachfolgend haben wir einige Buffet- und Menüvorschläge für Sie zusammengestellt.
Dies ist nur eine Auswahl aus unseren Möglichkeiten, die wir gerne für Sie an
Ihre individuellen Wünsche anpassen. Sprechen Sie uns einfach an!

Unser Partyservice liefert Essen-Außer-Haus in professionellen Warmhalteschränken und
stellt Ihnen gern Chaving-Dishes für Ihr Buffet kostenfrei zur Verfügung.

Geschirr, Besteck, Tische sowie Bänke können Sie gegen Aufpreis erhalten.
Wenn Sie Hilfe auf Ihrer Feier benötigen, unterstützen wir Sie gerne mit unseren
fleißigen Helfern, die Ihnen zur Hand gehen und Ihnen den Tag verschönern.

Ihnen fehlt noch die passende Eventlocation? Auch kein Problem!
Eine Location mit besonderem Charakter für bis zu 150 Personen
vermitteln wir Ihnen gerne über unseren Event-Partner.

Lilienthals
BÜRGERSTUBEN
Restaurant & Hotel

Lübecker Straße 12a * 23795 Bad Segeberg
Tel. 04551 - 74 75 * Fax 04551 - 20 65
info@buergerstuben-segeberg.de
www.buergerstuben-segeberg.de

Buffet- und Menüvorschläge

*

Essen außer Haus
Partyservice
Catering

Menü 1

- * Tomatencremesuppe
- * Schweinefilet, panierte Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilet mit Zwiebel-Champignon-Gemüse, große gemischte Gemüseplatte, dazu Bratkartoffeln und Kroketten, Soße Hollandaise
- * Vanilleeis mit heißen Früchten

Menü 2

- * Karotten-Ingwer-Suppe
- * Rinderbraten vom Tafelspitz und Schweinebraten mit Apfelrotkohl und großer gemischter Gemüseplatte, dazu Salzkartoffeln und Kroketten, Bratenrahmsauce
- * Mousse Chocolate mit Vanillesoße

Menü 3

- * Feldsalat mit karamellisierten Nüssen und Balsamicodressing
- * Lachsfilet auf Rahmspinat in Weißweinsauce, Gebackenes Roastbeef in Rotweinsauce, zarte Butterbohnen, Kartoffelgratin und Reis
- * Tartufo auf Vanillesoße

Grill Buffet

- * Gemischter frischer Salat mit Honig-Senf-Dressing und Balsamico-Dressing
- * Topping aus Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskernen
- * Fetawürfeln
- * Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- * Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, frischen Tomaten, Peperoni, Oliven und Ruccola
- * Kartoffelsalat
- * Thüringer- und Schinkenbratwurst
- * Hähnchenbrustfilet
- * marinierte Nackensteaks
- * Rindersteaks
- * Frisches Baguette und Chiabatta
- * Ketchup, Senf, BBQ-Soße

Italienisches Buffet

- * Hausgemachte Anti-Pasti: Möhrchen-Oregano-Salat, Knobli-Sherry-Champignons, Paprikagemüse mit Kapern, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln mit Balsamico
- * Serranoschinken mit Orangendressing und Ruccola
- * Tomaten-Mozzarella-Ruccola-Salat
- * Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
- * Hähnchenbrust mit Zitrone und Knobli
- * Spaghetti in pikanter Tomatensoße mit Fischfilet
- * Kräuterkartoffelspalten mit Sour Cream
- * Chiabatta und Olivenbrot
- * Tiramisu

Bratkartoffel Buffet

- * Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken, Kasseleraufschnitt und Roastbeef mit Remoulade, Putenaufschnitt mit Currysoße, kleine Schweineschnitzel, Frikadellen, Friesen- und Sherrymatjes mit Apfel-Zwiebel-Rahm, Bratkartoffeln
- * Rote Grütze mit Vanillesoße

Schnittchen

Schnittchen oder 1/2 belegte Brötchen mit Butter und frischem Salat belegt und garniert mit:

- * Frischkäse mit Radieschen
- * Leberwurst
- * Putenaufschnitt mit Ananas
- * Fleischsalat
- * Mettwurst mit Gewürzgurke
- * Spargel-Schinken mit Majo
- * Kasselerbraten mit Mandarine und Remo
- * Schweinemett mit frischen Zwiebeln
- * Geräucherter Lachs mit Meerrettich
- * Geräucherter Forelle
- * Gekochtem Ei
- * Frischkäse und Radieschen
- * Camembert und Preiselbeeren
- * Gouda und Minibretzeln
- * Roastbeef, Remoulade und Röstzwiebeln
- * Matjesfilet mit Zwiebeln

Anti-Pasti & Vorspeisen

- * Möhrchen-Oregano-Salat
- * Knobli-Sherry-Champignons
- * Paprikagemüse mit Kapern
- * Zucchini und Zwiebeln mit Balsamico
- * Fetawürfeln
- * Peperoni
- * Oliven
- * Frutti di Mare in Wein-Tomaten-Soße
- * Honigmelone mit geräuchertem Schinken
- * Lachspralinen mit Sesam-, Mohn- und Kräuterhaube
- * Lachs-Wasabi-Crepe-Röllchen
- * Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs und Sour Cream
- * Tomate-Mozzarella in Scheiben
- * Tomate-Mozzarella-Spießchen
- * Tomate-Mozzarella-Salat
- * Partyfrikadellen
- * Chorizzo mit Petersilie und Rotwein
- * Chorizzo mit Brotwürfeln
- * Serranoschinken mit Orangendressing & Ruccola
- * Datteln im Speckmantel
- * Scampispieße

Nudelgerichte

- * Spaghetti mit Pesto und Parmesan
- * Hackfleischlasagne
- * Lasagne mit Blattspinat - veggi
- * Penne Feinschmecker mit Schinken, Erbsen und Bolognesesoße



Saisongerichte

- * Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler, Schweinebacke, Bratkartoffeln oder süßen karamellisierten Kartoffeln
- * Hiesiger Spargel mit Salzkartoffeln, Hollandaise, zerlassener Butter
- * Rübemus mit Kochwurst und Kasselerbraten
- * Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Soße
- * Entenbrust mit Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Salzkartoffeln und Soße
- * Wildgerichte mit Rotkohl, Birne mit Preiselbeeren, Kroketten und Soße

Hausgemachte Suppen

- * Spargelcremesuppe mit Hackklößchen (Saison)
- * Tomatencremesuppe
- * Champignoncremesuppe
- * Brokkolisuppe mit gekochten Schinkenwürfeln
- * Klare Suppe mit Mehl- und Hackklößchen
- * Gulaschsuppe mit Fleischeinlage
- * Erbsensuppe mit Fleischeinlage
- * Kürbis-Ingwer-Suppe
- * Kartoffelsuppe
- * Chili con Carne
- * Karotte-Orange-Ingwer-Suppe

Pro Person empfehlen wir einen halben Liter

Beilagen

- * Knusprige Bratkartoffeln mit Speck gebraten oder auch veggi
- * Rosmarinkartoffeln
- * Kartoffelgratin
- * Reis
- * Tomatenreis mit Erbsen
- * Salzkartoffeln
- * Pellkartoffeln mit Sour Cream
- * Nudeln aller Art

Hausgemachte Salate

- * Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- * Nudelsalat mit Tomaten, gekochtem Schinken und Frühlingszwiebeln
- * Currynudelsalat
- * Porreesalat mit Ananas
- * Kraut-Paprika-Salat
- * Gurkensalat mit Dill-Sahne-Soße
- * Bulgursalat mit Zucchini, Paprika und Minze
- * Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, frischen Tomaten, Peperoni, Oliven und Ruccola

Braten mit Soße

- * Krusten/Honig/Kräuterbraten vom Schwein
- * Burgunderbraten
- * Schweinebraten
- * Sauerbraten
- * Rinderbraten (vom Tafelspitz)
- * Hackbraten
- * Spießbraten
- * Leberkäse
- * Putenbraten

Den Braten liefern wir im Ganzen oder geschnitten.

Fleisch und Fisch

- * Käse-Sahne-Schnitzel vom Schwein mit Zwiebeln
- * Schweinegulasch mit Zwiebeln und Pilzen
- * Hähnchenfilet oder Fischfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
- * Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüsebett
- * Putenrahmgeschnetzeltes mit Zwiebeln und Champignons
- * Schweinemedaillons in Cognacsoße
- * Lachsfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce
- * Holsteiner Schnitzel
- * Jägerschnitzel
- * Rumpsteak mit Rosmarin
- * Hähnchen Cordon bleu
- * Rinderroulade klassisch
- * Rinderrouladen mit Feta
- * Hähnchenfilet in Estragonsahnesauce

Gemüse

- * Gemüseplatte: Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Wurzeln, grüne Bohnen, Rosenkohl
- * Speckrosenkohl/bohnen
- * Zuckerschoten
- * Spargel (Saison)
- * Gemüsegratin
- * Mediterranes Gemüse

Soßen & Dressings

- | | |
|-----------------|--------------|
| * Braten | * BBQ |
| * Cognac | * Senf |
| * Bolognese | * Sour Cream |
| * Estragonsahne | * Knoblauch |
| * Hollandaise | * American |
| * Curry | * Balsamico |
| * Hausdressing | * Honig-Senf |

Dessert

- * Tartufo: Zabaioneis und Schokoeis mit Nüssen und Kakao
- * verschiedene Puddings oder Cremes
- * Mousse weiß oder dunkle Schokolade
- * Kuchen und Torten und Minigebäck
- * Götterspeise mit Vanillesoße
- * Rote Grütze mit Vanillesoße
- * Käseauswahl mit Brot und Butter
- * Tiramisu
- * Obstsalat

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Vorschlägen

