

BOCK 19

Liebe Gäste,

seit mehr als 20 Jahren planen und organisieren wir Veranstaltungen, von ganz klein bis ganz groß.

Wir legen größten Wert auf eine partnerschaftliche und faire Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, Geschäftspartnern und Dienstleistungsbetrieben. Denn nur ein gelungenes Miteinander führt auch zu einer gelungenen Veranstaltung.

Jede Veranstaltung ist bei uns Chefsache. Wir delegieren Organisationsangelegenheiten nicht an Andere, sondern kümmern uns persönlich darum, dass alles nach Ihren Vorstellungen und wie besprochen abläuft. Ohne Wenn und Aber.

Wir wissen, dass nachhaltiges Wirtschaften das Gebot der Stunde ist. Deshalb setzen wir energieeffiziente Geräte ein und bevorzugen in unserer Küche saisonale Produkte, die in unserer Region erzeugt werden.

Wir sind der Auffassung, dass höchste Qualität und faire Preisgestaltung sich nicht ausschließen. Deshalb bieten wir unsere Leistungen immer zu Preisen an, die bezahlbar sind. Bei uns bezahlen Sie nicht für den guten Ruf des Hauses, sondern für das gute Essen.

Und wir glauben, dass es viel schöner ist, etwas zu erleben als nur darüber zu lesen. Deshalb freuen wir uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Wir würden uns sehr freuen, die Gastgeber bei Ihrer nächsten Veranstaltung zu sein!

Ihr Oliver Koehn



BOCK 19

Aus nachstehenden Vorschlägen können Sie sich Ihr Menü zusammenstellen oder unsere Vorschläge aufgreifen.

Ab 8 Personen servieren wir nur ein einheitliches Menü.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund der kleinen Küche und da alles frisch gekocht wird, bei den Hauptgängen nicht mehr als 2 verschiedene Gerichte gleichzeitig servieren können.

Also z.B. ein Fleischgericht und dazu eine vegetarische Alternative. Wir bitten darum, dass die ‚Besonderheiten‘ Ihres Menüs oder Büffets uns mindestens 3 Tage im Voraus bekannt gegeben werden.

Menübeispiele

Baby-Leaf-Salat mit in Honig gebratenem Ziegenfrischkäse

weißem Balsamicodressing und Pinienkernen

Paprikaschaumsüppchen

mit Seranoschinken

Gekräuterte Maispoulardenbrust mit Thymiansauce

Marktgemüse (z.B. Möhrchen, Zucchini und Kohlrabi))

Schwenkkartoffeln

Weißes Joghurt-Pfirsicheis

mit frischen Früchten und Sabayon

€ 37,00

Menü

Angeliter Hochzeitssuppe

mit reichlicher Einlage

Fürstenteller: Medaillons von

Schwein, Pute und Rind

Champignon-Rahmsauce,

frisches Marktgemüse,

Schlosskeller-Ofenkartoffeln

Vanilleeis mit heißen

Himbeeren

€ 31,00

Menü

Kleiner Salatteller mit Baby-Leaf-Salat

mit gerösteten Kernen,

Kirschtomaten und Croutons

Schweinefiletmedaillon mit Pfefferrahmsauce

Roséchampignons, Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta

mit Fruchtsauce und Früchten der Saison

€ 29,90

BOCK 19

VORSPEISEN

Baby-Leaf-Salat mit in Honig gebratenem, mildem Ziegenfrischkäse weißem Balsamicodressing und Pinienkernen € 8,50

Hausgebeizter Basilikumlachs, mit kleinen Salaten und Rosa-Pfeffer-Senfsauce € 9,50

Kleiner Salatteller mit Baby-Leaf-Salat mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Croutons € 6,80

Mediterraner Anti-Pasti-Teller mit marinierten Gemüsen, Pflaume im Speckmantel, zart-cremigem Schafskäse, Kartoffeln und Rucoladipp, Oliven und Steinofenbaguette € 9,80

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Majoran, Speck und Croutons € 5,80

Angeliter Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage € 6,50

Paprikaschaumsüppchen mit Seranoschinken € 5,80

Tomatencremesüppchen mit Schmand und Basilikumpesto € 5,80

Kürbiscremesuppe, leicht mit Curry aromatisiert € 5,80

ZWISCHENGANG

Cassis-Sorbet, am Tisch mit Sekt aufgegossen € 4,50

Königinpastete, gefüllt mit feinem Hähnchenragout und frischem Gemüse € 9,50

BOCK 19

HAUPTGÄNGE

Schinkenkrustenbraten auf Kraut dazu Bratkartoffeln und Senf	€ 13,50
Schweinerücken Soubise, aus dem Ofen , unter einer Senf-Zwiebelkruste, mit marktfrischem Gemüse, Salzkartoffeln und roter-Pfeffer-Rahmsauce	€ 16,50
Fürstenteller: Medaillons von Schwein, Pute und Rind Champignon-Rahmsauce, frisches Marktgemüse, Schlosskeller-Ofenkartoffeln	€ 18,90
Roastbeef, im Ganzen gebraten (ca. 180g) Sauce Béarnaise, grüne Bohnen im Speckmantel, Champignons Bratkartoffeln	€ 17,50
Gekräuterte Maispouardenbrust (ca. 200g) mit Thymiansauce Marktgemüse (z.B. Möhrchen, Zucchini und Kohlrabi) Schwenkkartoffeln	€ 16,50
3 Schweinefiletmedaillon mit Pfefferrahmsauce, Roséchampignons, Gemüse Rosmarinkartoffeln	€ 16,80
Husumer Rinderfilet (ca. 180g) mit Burgundersauce und geschmorten Cherrytomaten, Gemüse der Saison Kartoffelgratin	€ 26,50
Kalbsfilet (ca. 160g) aus Schleswig-Holstein, Schnittlauchsauce marktfrisches Gemüse, Chalottekartoffeln	€ 25,50

**Alle Preise sind ca.-Preise, da vor allem die Fleischpreise schwankend sind.
Bitte beachten Sie das bei Ihrer Planung.**

BOCK 19

VEGAN/ LACTOSEFREI/ GLUTENFREI:

Natürlich sind wir darauf eingestellt, auch bei Ihrer Feier bei Unverträglichkeiten oder Allergien alternative Gerichte zu servieren.

Zucchinischnitzel , Beilagen wie beim anderen Hauptgang 14,80

KINDERESSEN:

Und wenn die Kinder ihr Lieblingsessen bekommen sollen, kein Problem:

Kleine Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Hähnchennuggets mit Pommes frites € 6,80

oder ... sprechen Sie uns an!

Essen die die Kinder das gleiche Menü/ Büffet wie die Eltern, dann berechnen wir:

0-3 Jahre kostenlos

3-8 Jahre 30% des Menü-/ Büffetpreises

8-14 Jahre 50% des Menü-/ Büffetpreises

Dies gilt für max. 10% der vollzahlenden Gäste (bei 100 Vollzahlern also max. 10 Kinderreduktionen)

DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen € 5,80

Rote Grütze mit Vanillesauce € 5,80

Weißes Joghurt-Pfirsicheis mit frischen Früchten und Sabayon € 6,90

Panna Cotta mit Fruchtsauce und frischen Beeren € 6,90

Kleines Dessertbüffet in Gläsern mit (erst ab 40 Personen) € 9,50

Rote Grütze mit Vanillesauce, Pannacotta mit Fruchtsauce

Mousse au chocolat

MITTERNACHTSIMBIß:

Käseplatte vom Backensholzer Käse, dazu Trauben und Brot € 9,80

Currywurst – die Beste weit und breit – mit hausgemachter Currysauce und Brot € 6,90

Italienische Salami und Schinken, Brot & Butter € 8,90

BOCK 19

Flensburger Büffet

Suppe serviert

Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons

Kalte Speisen

Bauernplatte mit:

Hausmacher Leber- und Rotwurst

Schweinemetts mit Zwiebeln

Geräucherter und gekochter Schinken mit Gewürzgurke

Käseauswahl vom Brett

Kartoffelsalat nach Großmutter Rezept

Salat von Eisberg, Lollo Rosso, Gurken und Tomaten mit Hausdressing

Landbrot und Butter

Warme Gerichte

Schinkenkrustenbraten mit Kraut und Bratkartoffeln

Im Ganzen pochiertes Lachs mit Sauce Hollandaise, dazu Butterkartoffeln

Süße Ecke

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 29,50

BOCK 19

Mediterranes Büffet

Antipasti

Marinierte Paprika in weißem Balsamico
Champignons mit glatter Petersilie in sahniger Marinade
Möhrenscheiben, gegrillte Zucchinischeiben mit Thymian
Caprese: Cherry-Strauchtomaten mit Mozzarellakügelchen und frischem Basilikum
Honigmelone mit italienischem Landschinken
Rucolasalat mit gehobelem Parmesan und Balsamicovinaigrette
Salatbüffet mit verschiedenen Blattsalaten
Prosciuttocotto – kalter Schinkenbraten, dünn geschnitten mit Rucoladipp
Steinofenbaguette und Butter

Warme Speisen

Penne mit Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und einer leichten Sahnesauce
Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse aus dem Ofen
in würziger Oliven-Tomatensauce
Lachsfilet in Estragon-Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken

Ofen-Rosmarinkartoffeln

In kleinen Gläsern auf dem Dessertbüffet

Pannacotta mit Fruchtsauce
Frischer Obstsalat

€ 39,50

BOCK 19

BBQ-Büffet

(ab 70 Personen)

Alternativ können wir auf der Terrasse grillen!

Die Vorspeisen, Beilagen und das Dessert würden wir in der Eventscheune aufbauen, draußen steht der Holzkohlegrill.

Antipasti

Marinierte Paprika in weißem Balsamico

Champignons mit glatter Petersilie in sahniger Marinade

Möhrchenscheiben, gegrillte Zucchinischeiben mit Thymian

Caprese: Cherry-Strauchtomaten mit Mozzarellakügelchen und frischem Basilikum

Honigmelone mit italienischem Landschinken

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Kernen und Rucola

Salatbüffet mit verschiedenen Blattsalaten

Prosciutto cotto – kalter Schinkenbraten, dünn geschnitten mit Rucoladipp

Steinofenbaguette und Butter

Vom Grill

Medaillons von Rind, Schwein, Geflügel, verschieden mariniert

Lachsfilet

Pulled Pork

Tomaten-Feta-Päckchen

Gemüsespieße

Kleine Kartoffeln aus dem Ofen mit Olivenöl, Thymian und Meersalzflocken

Knoblauch- und Kräuterbutter

In kleinen Gläsern auf dem Dessertbüffet

Pannacotta mit Fruchtsauce

Frischer Obstsalat

€ 42,50

BOCK 19

Getränkepauschale 1

Zum Aperitif:

Hausaperitif (Sekt mit Maracujasaft und Grenadine, sommerlich frisch und lecker), auch alkoholfrei
Mineralwasser

Zum Essen:

Weiß- und Rotwein nach Empfehlung des Hauses

Flensburger Pilsener vom Fass

Hefeweizen und Hefeweizen alkoholfrei

Mineralwasser

Orangen- und Apfelsaft

Cola, Fanta, Sprite

Bommerlunder, Dooleys

Die Pauschale ist gültig für die Dauer einer Veranstaltung/ Feier, max. jedoch 10 Stunden.

Grundsätzlich können Sie sich zwischen einer Abrechnung nach Verbrauch oder einer Pauschale entscheiden.

Preis pro Person € 39,00

Wenn Sie sich für eine Getränkepauschale entscheiden berechnen wir für Kinder von 4 bis 16 Jahre pauschal € 12,00 pro Kind.

Getränkepauschale 2

Wie oben, dazu aber folgende Longdrinks:

Gin Tonic, Wodka Lemon, Havanna-Cola

Preis pro Person € 49,00

BOCK 19

Fingerfood zum Aperitif

Pflaumen im Speckmantel	Stck.	€ 0,70
Blätterteigteilchen, verschieden gefüllt	3 Stck.	€ 3,00
Mini-Frikadellen	Stck.	€ 0,60
Mozzarella-Kirschtomaten-Spießchen	Stck.	€ 1,00
Hähnchenspießchen mit Ananas	Stck.	€ 1,20
Mini-Laugengebäck	3 Stck.	€ 4,50
Gemüesticks – rohes Gemüse mit 2 verschiedenen Dips	5 Sticks	€ 1,80
Mini-Schnitzel am Stick	Stck.	€ 1,30
Wrap-Scheiben, gefüllt mit Lachs oder Schinken oder Frischkäse	3 Stck.	€ 1,80

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei einigen Fingerfood-Varianten eine gewisse Mindestmenge haben.

Hochzeitstorte

Ob in Herzform, in Etagen oder schlicht ergreifend rechteckig: Wir arbeiten mit guten Konditoren aus der Umgebung zusammen und empfehlen Ihnen den richtigen für „Ihre“ Hochzeitstorte. Wir koordinieren die Anlieferung und Kühlung und das das gute Stück zum richtigen Zeitpunkt zur Stelle ist. Für das Handling der Torte berechnen wir € ca. 3,50 p.P.

Blumen

Für den Blumenschmuck in der Kapelle, den Brautstrauß, die Tischdekoration, für das Revers der Herren,... – auch hier empfehlen wir Ihnen gute Floristen, mit denen wir gern zusammenarbeiten. Selbstverständlich können Sie auch selber die Dekoration organisieren, ganz, wie sich wünschen.

Hussen

Das I-Tüpfelchen für die Dekoration sind Stuhlhussen. Hierfür gibt es farbige Schleifen. Preis pro Stuhlhusse € 5,00. Für die Stehtischhussen € 13,00/ Stück.

Heizstrahler

Wir haben Heizstrahler für die Terrasse! Bei Benutzung berechnen wir € 25,00/ Stück.

BOCK 19

Tischwäsche

In der Eventscheune haben wir runde Tische mit einem Durchmesser von 180cm.
Die Tischwäsche hierfür stellen wir mit € 12,00/ Tisch in Rechnung

Servicemitarbeiter

In allen Preisen ist unser Service für 8 Stunden inklusive. Danach berechnen wir € 22,50/ Stunde pro Servicemitarbeiter, bis der letzte Gast gegangen ist.

Logistikpauschale

Für das Setup der Scheune, das anschließende Aufräumen und Saubermachen berechnen wir eine Pauschale pro Person:

0-70 Gäste	€ 4,50/ Person
71-100 Gäste	€ 3,50/ Person
über 100 Gäste	€ 3,00/ Person

Ab 22.00 Uhr müssen die Fenster Türen bitte geschlossen bleiben, natürlich kann man jederzeit rein- und rausgehen.