

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Unser Restaurant bietet Ihnen den Rahmen für jegliche Veranstaltungen-  
ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenjubiläum soll es ein Sektempfang,  
ein Brunch oder das große Abendmenü sein,

wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Unser Restaurant teilt sich in 3 Bereiche, die aber alle miteinander  
verbunden werden können.

Unser Wintergarten bietet Platz für 50 Personen.

Durch große Glastüren gelangen Sie von hieraus in unser Restaurant.

Hier haben wir die Möglichkeit weitere 50 Gäste zu bewirten.

Daran schließt sich unsere Empore an. 3 Stufen nach oben gelegen,

essen Sie hier gemütlich und können dabei die Pferde

in der angeschlossenen Reithalle beobachten. Ca.32 Personen finden hier Platz.

Während der warmen Jahreszeit steht Ihnen selbstverständlich

auch unsere Terrasse zur Verfügung.

Direkt vor unserer Tür stehen Ihnen ca. 50 Parkplätze zur Verfügung.

In dieser Mappe finden Sie Vorschläge für verschiedene Menüs und  
Buffets .

Gern verabreden wir uns mit Ihnen zu einem persönlichen Gespräch vor Ort,

damit wir in Ruhe über Ihre Vorstellungen sprechen können

und Sie einen Eindruck von der Atmosphäre unser Räumlichkeiten

mit nach Hause nehmen können.

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Sollten Sie anlässlich Ihrer Veranstaltung auswärtigen Besuch erwarten-  
für dessen Übernachtung ist gesorgt:

im

**Hotel Friesenhof  
garni**

Segeberger Chaussee 84 a/b  
22850 Norderstedt

Tel. 040/529920

Fax 040/ 52992-100

Internet [www.friesen-hof.de](http://www.friesen-hof.de)

e Mail [reservierung@friesen-hof.de](mailto:reservierung@friesen-hof.de)

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Menü I

Brühe vom Tafelspitz mit Gemüse  
und Klößchen

\*\*\*

Schweinemedallions im Speckmantel auf  
Pflaumensauce mit Rahmwirsing  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Bayrische Creme mit Himbeerkompott

p. Person € 32,00

## Menü II

Kartoffelsüppchen mit Steinpilzen

\*\*\*

Medallions vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust  
mit Saisongemüse, Pfeffersauce und Kroketten

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

p. Person € 35,00

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Menü III

Anti Pasti Teller

mit Vitello tonnato, Melone Schinken und verschiedenen  
mariniertem Gemüse

\*\*\*

Perlhuhnbrust auf umbrischen Berglinsen mit

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Panna cotta mit Brombeeren

p. Person € 36,00

## Menü IV

Pilzkraftbrühe mit Petersilienklößchen

\*\*\*

geschmorte 1/2 Ente ( ausgelöst)

mit Wirsinggemüse und Röstkartoffeln

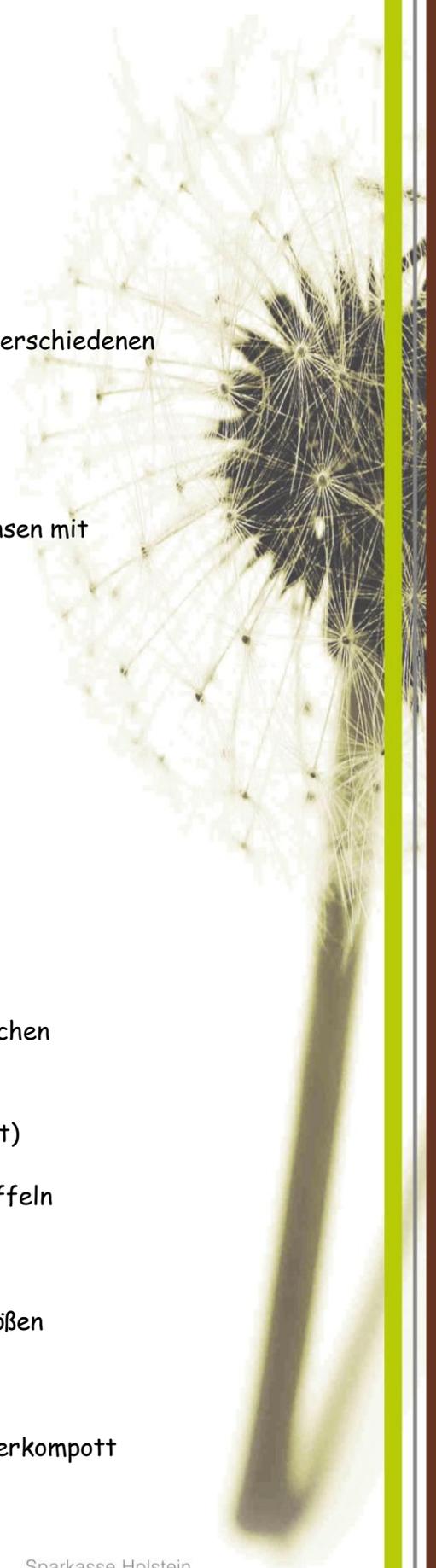
oder

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

\*\*\*

Orangen- Cointreau Parfait mit Brombeerkompott

p. Person € 39,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Menü V

Kohlrabischaumsuppe mit Krebschwänzen

\*\*\*

Poulardenbrust auf Kartoffel-Selleriepüree

mit Trauben , Speck und Rosmarinjus

\*\*\*

Schokoladen Mousse mit beschwipsten Kirschen

p. Person € 36,00

## Menü VI

Klare Tomatensuppe mit Pistazienklößchen

\*\*\*

Rinderfilet mit gebratenen Pilzen ,

bunter Gemüseplatte,

Sauce Bernaise und Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenparfait mit Birnenschaum

p. Person € 46,00

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Menü VII

Hummerschaumsüppchen mit Hummermedaillons

\*\*\*

Hausgeräucherte Entenbrust an Saisonsalaten

mit Kartoffeldressing

\*\*\*

Kalbsfilet auf Kartoffel-Steinpilzgratin

mit grünem Spargel und Trüffeljus

\*\*\*

Orangencrepes mit Vanilleeis

p. Person € 55,00

## Menü VIII

Entenleberparfait mit Süßweingelee

und Brioche

\*\*\*

Petersilienwurzelsüppchen mit Steinpilzartelett

\*\*\*

lauwarmer Hummer-Orangensalat

mit Bayrischer Senfvinaigrette

\*\*\*

Rehrücken im Strudelblatt auf Morchelschaum

\*\*\*

Variation von Schokolade und Kaffee

p. Person € 74,00

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Norddeutsches Büfett

Friesische Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

\*\*\*

Holsteiner Roastbeef mit Remouladensauce und Mixed Pickels

Heideschinkenplatte

Zwiebelmett

Große Räucherfischplatte mit

Räucherlachs, Makrelenfilets, Bachforelle

und Stremellachs dazu Sahnemeerrettich

Kräuterrührei mit Shrimps

Matjestartar auf Rösti

Heringsvariationen

\*\*\*

Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln mit Senfsauce

Mecklenburger Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt

dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze

mit Vanillesauce

verschleiertes Bauernmädchen

(Süßspeise aus dem Alten Land)

p. Person € 36,-

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Bayrisches Büfett

Schwammerlsuppe mit Regensburger Wurst

\*\*\*

Weißwürste mit Brezel

Nürnberger Würstchen

Emmentaler Käsesalat

Obazda, Radi, Radieschen und Schnittlauchquark

Tafelspitz mit Apfelkren

Schwarzwälder Schinkenplatte

geräuchertes Bachforellenfilet

\*\*\*

Schweinekrustenbraten mit Altbier-Kümmelsauce

Krautsalat und Semmelknödel

Seesaiblingsfilet auf Rahmsauerkraut

mit Kartoffel-Speckplätzchen

\*\*\*

Bayrische Creme mit Himbeeren

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Apfelstrudel mit Vanillesauce

p. Person € 34,-

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Italienisches Büffet

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Hackbällchen

\*\*\*

Vitello tonnato

Rindercarpaccio auf Rucola

gegrillte Zucchini

Kräuterchampignons

Marinierte Austernpilze

Zwiebeln in Barolo geschmort

gebratene Auberginen

Peperonato

Tomate mit Mozzarella

Thunfisch-Bohnensalat

Römersalat mit Parmesan und Croutons

\*\*\*

Saltimbocca a la Romana mit Rosmarinkartoffeln

Mittelmeerfische und Scampi im Bouillabaisse Sud

mit Röstbrot und Aioli

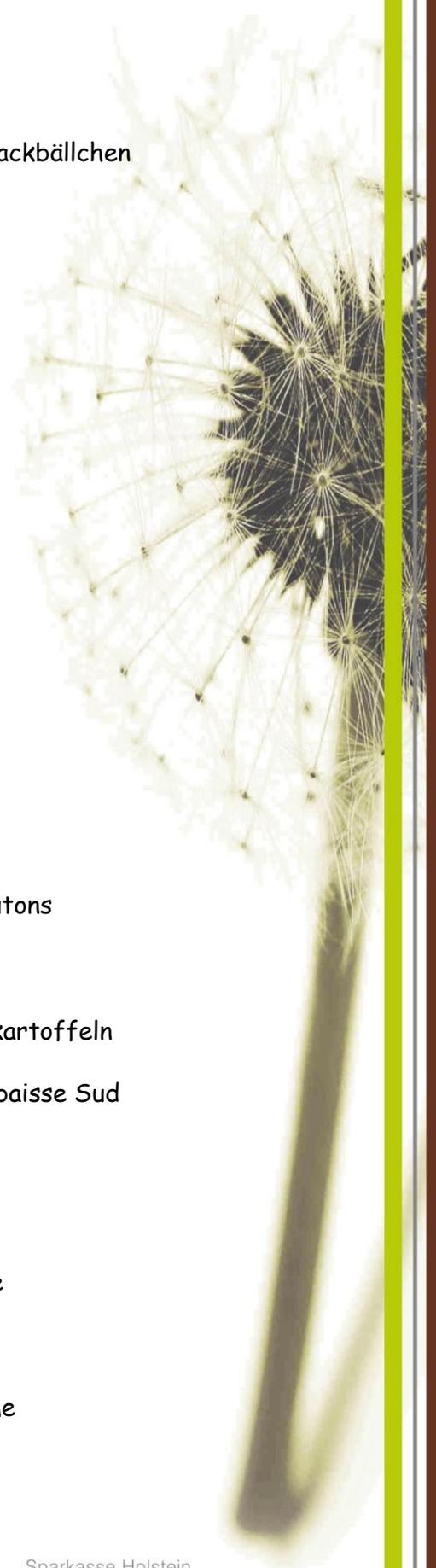
\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeersauce

Tiramisu

Obstsalat mit Mascarponecreme

p. Person € 44,-



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Gala Büffet

Steinpilzessenz mit getrüffelten Klößchen

\*\*\*

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

geräucherte Entenbrust an Linsensalat

Wildterrine mit Sauce Cumberland

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

große Anti Pasti Auswahl

geräucherter Ostseeaal an Kräuterrührei

Riesencrevetten mit Cocktailsauce und Aioli

\*\*\*

Lachsmedaillons auf Blattspinat mit Hummersauce

Poulardenbrust mit Limonen und Ingwer

auf Wokgemüse in leichtem Thai-Curry, Basmatireis

Kalbsbraten in Steinpilzrahmsauce mit

Gemüse der Saison und Mandelkroketten

\*\*\*

Joghurt-Mangocreme mit Kokossauce

Walnußmousse mit Sauerkirschen

Obstsalat mit Mascarponecreme

Rohmilchkäseauswahl

Verschiedene Brotsorten und Butter

p. Person € 52,00

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Die Büffets beziehen sich auf eine Mindestanzahl von 20 Personen.

Sollten Sie weniger Personen werden erhöht sich der Preis für o.g. Büffets um

€ 5,00 p. Person

## Unsere Pauschalangebote

### Getränke Pauschalen:

Pauschale I: € 32,-

Prosecco zum Empfang, Weißwein, Rotwein, Rosewein, Bier

Alkoholfreie Getränke

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Kakao

Pauschale II: € 41,-

s.o. zusätzlich Digestif - Weinbrand Asbach Uralt, Obstler, Jubiläums Aquavit

Helbig Kümmel/ Oldesloer Korn, Baileys, Grappa, Sambucca

Pauschale III. € 46,-

s. o. zusätzlich mit Bacardi, Wodka, Gin, Whisky

Pauschale IV. (Hochzeitspauschale € 54,-

s. o. zusätzlich

große Blumendekoration/ Tischgestecke und zusätzliche Blumen auf dem Brauttisch

sowie Hochzeitstorte in Form eines großen

Erdbeer- Doppelherzens



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Alle Getränkepauschalen beinhalten nur o.g Getränke.

Die Preise für die Getränkepauschalen sind p. Person zu berechnen.

Getränkepauschalen werden nur im Zusammenhang mit Speisen verkauft.

Die Getränkepauschalen gelten 8 Stunden.

Jede weitere Stunde wird mit € 10,- pro Gast berechnet.

Die in den Pauschalen enthaltenen Weine ,Prosecco oder Sekt werden vom Haus vorgeschlagen.

Sollten Sie sich für andere Weine oder Getränke entscheiden erhöht sich die Pauschale um den jeweiligen Differenzbetrag.

Sie können bis 05:00 Uhr morgens bei uns feiern.

Ab 02:00 Uhr berechnen wir Ihnen die verbleibenden Servicekräfte mit 20,00 € pro Servicemitarbeiter und Stunde.

Wir können Ihnen hier nur eine kleine Auswahl unserer Küche präsentieren, sollten Sie Fragen oder besondere Wünsche haben, sprechen sie uns bitte an.



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Menü- und Buffetvorschläge  
für Ihre Veranstaltung in unserem Hause.

Gern beraten wir Sie persönlich.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache Ihrer Feierlichkeit.

