

Bankettmappe

Moin Moin, sehr geehrte Damen und Herren,
vielen Dank für Ihr Interesse am Strandhotel Fernsicht.

Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen liegen uns besonders am Herzen. Wir möchten Sie ganz individuell beraten, um Ihnen organisatorisch so viel Arbeit wie nur möglich abzunehmen. Denn Gastgeber einer gelungenen Festlichkeit zu sein, ist sicherlich auch Ihr Wunsch.

Dem folgenden Buffet und Menüvorschlägen sollen Ihnen als Anregung dienen und die Auswahl erleichtern. Sie sind auch nicht an die von uns vorgeschlagenen Menüfolgen gebunden, sondern können vielmehr die einzelnen Gänge verschiedener Menüs variieren.

Wir bitten um eine einheitliche Buffetauswahl bis spätestens 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung.

Unsere Buffetpreise sind auf der Basis von mindestens 20 Personen. Auf individuelle Wünsche gehen wir gern auch nach Rücksprache ein.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service, und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Strandhotel Fernsicht.



Ort: In unserem Restaurant können wir bis zu 100 Gäste bewirten. „Für die kleineren Feiern“, bis zu 20 Gästen, gibt es bei uns auch einen separaten Raum. Für eine Feier der besonderen Art steht Ihnen auch unsere Terrasse zur Verfügung.

Aperitif: Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit einem gemeinsamen Aperitif in unserer Lobby oder auf der Terrasse.

Sonstige Getränke: Bei unseren persönlichen Gesprächen werden wir für Sie eine geeignete Zusammenstellung der Getränke vor und während des Essens finden. Wir berechnen unsere Getränke nach Verbrauch.

Speisenangebot: In unserem Hauptveranstaltungsraum bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Buffets oder Menüs an. Aber sehen und lesen Sie anbei selbst...

Zimmer: Falls Sie Hotelzimmer benötigen sprechen Sie uns bitte rechtzeitig an, so dass wir Ihnen ein Zimmerkontingent freihalten können. Sie finden anbei zusätzlich eine Broschüre aus unserem Schwesterhotel „Bio Hotel Miramar“, gerne können wir Ihnen Zimmer auch in beiden Häusern anbieten.

Dekoration: Unsere Standarddekoration stellen wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung. Für eine besondere Dekoration sprechen Sie uns bitte an und wir stellen einen Kontakt zum Blumenfachgeschäft her, der Ihnen den Raum ganz nach Ihren Wünschen dekoriert und gestaltet.

Für Menükarten berechnen wir 2,00 € pro Karte und 1,50 € pro Namenskärtchen, Sie können jedoch auch gerne selber Ihre eigenen Ideen verwirklichen.

Sie erreichen uns unter der Telefonnummer 04861 617050 Gerne können Sie uns aber auch per Email erreichen: info@strandhotel-fernsicht.de

Wie freuen uns wieder von Ihnen zu hören, um vielleicht in näherer Zukunft eine Veranstaltung mit Ihnen zu organisieren und zu planen.

Bis dahin mit freundlichen Grüßen von der Nordsee Tönning



Fingerfood – nicht nur für Ihren Empfang

Etwas Warmes:

Satée Spieße Hähnchen mit Mangochutney	pro Stück 2,00 €
Gemüsefrühlingsrollen mit Sweet - Chili - Sauce oder Erdnusssauce	pro Stück 1,50 €
Mini Quiches gefüllt mit Spinat oder Tomaten – Mousse	pro Stück 2,00 €
Gemüsespieße mit Sour Creme	pro Stück 1,80 €
Kleine Thymian -Fleischbällchen mit Senf-Orangen Sauce	pro Stück 1,80 €

Etwas Kaltes -Canapées:

Ciabatta – Crostini mit Salami und Oliventapenade	pro Stück 2,00 €
Ciabatta – Crostini mit gek. Schinken und Parmesansplittern	pro Stück 2,00 €
Schwarzbrot – Canapée mit Gouda und Kresse – Sauerrahm	pro Stück 2,00 €
Crostini vom Bauernbrot mit Holsteinischem Katenschinken	pro Stück 2,50 €
Baguette Canapée mit Honigmelonen Bällchen und Parmaschinken	pro Stück 2,80 €
Baguette Canapée mit Roastbeef und Remoulade	pro Stück 2,80 €
Pumpernickel – Canapée mit Camembert und Himbeerkonfitüre	pro Stück 2,20 €
Mini - Nordseekrabben – Brötchen Deluxe	pro Stück 5,00 €
Baguette – Canapée mit geräuchertem Lachs, Limonen – Sauerrahm und Gurkenperlen	pro Stück 3,50 €
Baguette – Canapée mit rosa gebratener Entenbrust, Thymian – Quark und Orangenfilet	pro Stück 3,50 €
Bruschetta – kleine geröstete Weißbrotscheiben mit Tomate ,Knoblauch, Parmesankäse. Basilikum und Olivenöl	pro Stück 2,00 €

Etwas Süßes:

Obstspieß je Spieß	pro Stück 3,00 €
Kirschpudding Schnittchen	pro Stück 2,00 €
Tiramisu	pro Stück 2,30 €
Mini Canneloni gefüllt mit Riccotacreme	pro Stück 2,80 €
Mousse au chocolate Törtchen	pro Stück 2,80 €

Eiderstedter Buffet

Ein Muss für alle Besucher der Halbinsel Eiderstedt!

Auszüge aus der Speisekarte (insgesamt 50 Speisen):

- Labskaus mit Bratei, Rullmops
- Boddermelksupp und Klümp
- Mehlbüddel mit Swiensback
- Eiderstedter Rull mit stoozte Röben
- Röhrei mit Porn und Blotwurst
- Röckerte Swiensmors
- Lamm
- Burgunderbraten
- viele Salate
- un barg anner Krom

Preis pro Person: 25,50 €

Kartoffelbuffet

Das Kartoffelbuffet ist für alle Liebhaber der Knolle etwas ganz Besonderes!

Erwarten können Sie:

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Rösti, Kroketten, Kartoffelpüree, Lammbraten, Schweinebraten, Burgunderbraten, Matjesplatte, verschiedene Salate, verschiedene Gemüse, Kartoffelsuppe, Dessert

Preis pro Person: 18,50 €

Kohlbuffet

Mal grün, mal weiß, mal rot, ob röschenförmig, rund oder spitz – die Mitglieder der Kohlgemüse-Familie bieten nicht nur optische Vielfalt, sondern auch abwechslungsreiche Geschmackserlebnisse und jede Menge Nährstoffe. Wir präsentieren:

das Kohlbuffet:

Kohluppe, Kohlrouladen, Wirsing, Weißkohl, Rotkohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Schichtkohl, Specksauce, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Schweinebraten, diverse Salate, Matjes in verschiedenen Saucen, Wurst- und Käseplatten, Brot und Butter, 3 verschiedene Desserts

Preis pro Person: 19,50 €

Italienisches Buffet

Verschiedene Blattsalate der Saison zwei verschiedenen Dressings (Balsamico – Dressing, Limonen – Joghurt – Dressing), Vitello tonnato (gebr. Kalbsrücken und Thunfischcreme), gefüllte Panninis mit Serrano Schinken und Grana Padano, Anti Pasti (z.B.Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven), Mozzarella – Bällchen und Kirschtomaten auf einem Ruccolabett mit Balsamicoglace, Bruscetta (gebackene Ciabatta – Crostinis mit Tomaten – Concassée und Knoblauch) dazu Baguette, Ciabatta und Oliven , Butter, Basilikumquark, Paprika Dip

Hauptgang:

Spaghettini mit 3 verschiedenen Saucen (Kirschtomaten + Rucola , Bolognese , Spinat + Schafskäse) Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons an Tomaten Paprika – Sauce, Auf der Haut gebratene Zanderfilets an einem Limetten-Zitronenschaum mit Zucchini – Karotten – Gemüse und Reis

Desserts

Panna Cotta mit Passionsfrucht, Tiramisu und frisches Obst der Saison

Preis pro Person 26,50 €

Menüvorschläge: zum Beispiel

Menü 1

Kürbis Curry Suppe mit Gemüsestreifen

Schweine- und Rinderbraten in einer Rotwein Jús
mit Gemüse der Saison und Kroketten

Schokoladen Küchlein mit Fruchtsauce
Menüpreis 29,50 € pro Person

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Lammrückenfilet mit Wirsingrahm und Petersilienkartoffeln
oder Rotbarschfilet mit Wirsingrahm und Petersilienkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis mit Lammrücken im 3 Gang Menü 32,50 € pro Person
Menüpreis mit Rotbarschfilet im 3 Gang Menü 27,50 € pro Person

Menü 3

Geräucherter Lachs auf grünem Blattsalat, Honigdressing
mit Sahnemeerrettich und Baguette mit Butter

Eiderstedter Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Krabben

Rinderfilet in Tranchen mit Rotweinsauce,
Erbsen und Möhren in Petersilienbutter,
Wirsinggemüse, Salzkartoffeln und Kroketten (alles auf Platten serviert)

Tiramisu mit Fruchtspiegel
und frischen Früchten
Menüpreis € 45,00 pro Person

**Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Diese Bankettmappe dient nur zur Orientierung.
Gerne beraten wir Sie vor Ort.**

**Kontaktieren Sie uns und wir machen einen Termin mit Ihnen.
Wir freuen uns von Ihnen zu hören.**

Strandhotel Fernsicht
Strandweg 3
25832 Tönning
Telefon 04861 – 61 70 50
Web www.strandhotel-fernsicht.de

