



Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering

**Zum Zollhaus**  
Ankommen und genießen

*Kein Tag  
wie jeder andere*

## Unsere Menü- & Buffetvorschläge für Ihre Feier

Guten Tag

und ein herzliches „Moin“ aus Rastede!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Unsere Speisenvorschläge sollen Ihnen einen ersten Eindruck in das Angebot unseres Hauses geben und sind als Inspiration gedacht.

Zusätzliche saisonale Angebote finden Sie in unserer jeweils aktuellen Restaurant Speisekarte.

Sie haben bereits eigene Vorstellungen?

Unser Küchenchef freut sich darauf, Ihnen einen ganz individuellen Vorschlag zu erarbeiten.

### Dekoration

Zum Service unseres Hauses – und damit im Menü- bzw. Buffetpreis enthalten – gehört eine dem Anlass entsprechende Dekoration und der Druck von Menükarten.

Gern sind wir Ihnen behilflich, Ihre speziellen Dekorationswünsche zu arrangieren

– Stuhlhussen, Gestecke, 5-armige Silberkerzenleuchter (hierfür entstehen zusätzliche Kosten)

### Personenzahl

Eine verbindliche Personenzahl erbitten wir bis sieben Tage vor der Veranstaltung.

Diese Personenzahl gilt dann als Abrechnungsgrundlage.

Sofern mehr Gäste als angegeben erscheinen so werden Gedecke nachgedeckt und entsprechend mehr berechnet.

### Kinderregelung

Kinder bis zu drei Jahren feiern bei uns kostenfrei

und Kinder bis einschließlich elf Jahre zahlen lediglich die Hälfte des Menü- & Buffetpreises.

### Speisenwahl

Unsere Menüvorschläge sind für Feierlichkeiten ab zehn Personen zusammengestellt und zur einheitlichen Wahl gedacht.

Unsere Buffetvorschläge sind für Feiern ab 20 Personen ausgelegt.

**Wir beraten Sie gern!**

**Rufen Sie uns einfach an:**

**0 44 02 / 93 81 0**

Bis bald im

**RESIDENZ-HOTEL ZUM ZOLLHAUS**

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Torsten Meyer & das Zollhaus Team

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und gelten nur in Kombination als min. 3-Gang-Menü.  
Alte Vorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.



## Zum Anstoßen ...

### ... unsere Aperitifs

1. „Zum Zollhaus“ Sekt, Weingut J. Oppmann € 18,50 / 0,75 l
2. Muskateller Sekt. Winzerverein Oberrotweil € 26,50 / 0,75 l  
*Feines Muskatellerbukett mit Duft nach Akazienblüten und reifen Früchten*
3. Risecco, Qualitäts-Perlwein, Durbacher Winzergenossenschaft € 20,00 / 0,75 l  
*Deutschlands prickelnd erfrischende Antwort auf den Italienischen Prosecco*
4. Aperol Spritz – Sekt mit Aperol € 4,50 / Glas
5. Kir Royal – Sekt mit Cassislikör € 4,50 / Glas
6. Pecher Mignon mit Sekt – Sekt mit Pfirsichlikör € 4,50 / Glas
7. alkoholfreier Cocktail auf Fruchtsaftbasis € 3,00 / Glas

## Zum Auslöffeln ...

### ... unsere Suppenvorschläge

1. Rinderkraftbrühe „Royal“ € 3,30  
mit Eierstich, Gemüsejulienne und Fleischklößchen
  2. Fruchtige Tomatencremesuppe € 3,40  
mit frischem Basilikum und Knoblauchcroutons
  3. Karotten-Pfirsichsuppe € 3,40  
mit Kokosmilch und Honigsahne
  4. Wildkräutersüppchen € 3,80  
mit karamellierter Melone und Zitronenöl
  5. Rahmsüppchen von roten Paprikaschoten € 3,80  
mit Ciabattacroutons
  6. Kartoffel-Aalrauchsuppe € 4,50  
mit Aalstreifen
- Saisonal**
7. Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen € 3,60
  8. Kürbis-Orangensuppe mit frischem Rahm und Kürbiskernöl € 3,60
  9. Curry-Steckrübensuppe mit Garnelen € 3,40
  10. Pfifferlingrahmsüppchen mit Speckcroutons € 4,00

**Saisonale Angebote finden Sie auch immer  
in unserer aktuellen Restaurant Speisekarte.**

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und gelten nur in Kombination als min. 3-Gang-Menü.  
Alte Vorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.



## Zum Aufgabeln ...

### ... unsere Vorspeisen und Zwischengerichte

1. Frische Blattsalate in weißem Balsamicodressing  
mit gebratenen Riesengarnelen & Parmesanspäne € 6,90
2. Wildkräutersalat mit Tomaten und schokolierten Kernen € 5,80
3. Spinatsalat mit karamellisierten Cashewkernen und Zitronenvinaigrette € 5,60

*Das besondere Etwas*

## Die Vorspeisen-Trilogie



Wildkräutersüppchen mit karamellisierter Melone und Zitronenöl  
Räucherfischörtchen mit Dill  
Ciabatta-Crostini mit Ziegenfrischkäse und Brombeer-Chutney  
€ 8,90

Karotten-Pfirsichsuppe mit Kokosnussmilch und Honigsahne  
Gebratene Garnele an Brunnenkresse mousse und Karottenvinaigrette  
Frische Feige gefüllt mit Mascarpone und Parmaschinkenröllchen  
€ 8,90

Fruchtige Tomatensuppe mit grünem Pfeffer  
Lachswürfel mit Zitronenpfeffer auf konfiertem Zucchini und Paprikakompott  
Bruschetta mit Avocado-Mozzarella und karamellisierter Cherrytomate  
€ 8,90



## Zum Anbeißen ...

### ... unsere Hauptgänge

#### „Typisch Ammerland“

1. Zwischenahner Brataal mit zerlassener Butter,  
Petersilienkartoffeln und Beilagensalat € 22,50

#### „Fluss und Meer“

2. Duett von Zander und Lachs auf Zitronenpfefferschäum  
mit sautiertem Garnelen, Zucchini-Paprikagemüse und Pasta € 19,40

#### „Echt Schaf“

3. Rosa gebratener Lammrücken unter der Oliven-Tomatenkruste,  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 19,80

4. Gekräuterte Lammkeule auf geschmortem Ofengemüse  
an Knoblauchjus und Rosmarinkartoffeln € 16,90

#### „Vom Himmel auf den Tisch“

5. Barbarie Entenbrust „rosa gebraten“ an Cassissauce,  
mit frischem Brokkoli mit Mandeln und Herzoginkartoffeln € 19,80

6. Geschmorte Bauernente, kross, in eigener Sauce  
mit Apfelrotkohl und Rosenkohl in Speck und Mehl,  
Butterkartoffeln und hausgemachten Klößen € 16,90

#### „Gemischt und gut“

7. Gegrilltes Schweinefilet, gekräutertes Roastbeef  
und Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons,  
Orangen-Pfeffersauce, Sauce Bearnaise, Blumenkohl,  
Speckbohnen und karamellierte Vanille-Orangenmöhren  
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten € 20,80

8. Braten „Klassisch“ Rindsrouladen, Schweinebraten  
und Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons  
Rotweinjus, Apfelrotkohl, glasierte Vanille-Orangenmöhren, Speckbohnen  
und Mandelbrokkoli, Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten € 16,90

**Saisonale Angebote finden Sie auch immer  
in unserer aktuellen Restaurant Speisekarte.  
[www.zumzollhaus.de](http://www.zumzollhaus.de)**



## Zum Anbeißen ...

### ... unsere Hauptgänge

#### „Schwein gehabt“

9. Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel auf geschmorten Pilzen, mit glasierten Vanille-Orangenmöhren, Blumenkohl, Mandelbrokkoli, Kartoffelkroketten und Drillinge mit Speck und Zwiebeln € 17,90

#### „Rinder-Kraft“

10. Rinderrouladen nach Großmutter's Art mit frischen Champignons, hausgemachtem Apfelrotkohl, Butterkartoffeln und Kroketten € 14,90

#### „Ganz schön Wild“

11. Geschmorte Rehkeule mit Birne und Preiselbeeren auf Rotwein-Schalottenjus mit sautierten Champignons, Apfelrotkohl, frischem Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln und Kartoffelknödeln € 20,90

#### „Gemüse“

12. Große Crêpesroulade, gefüllt mit mediterranem Gemüse und Schafskäse an Paprikakompott und frischem Salat € 11,50
13. Zwiebel-Poree-Quiche mit Äpfeln an Salatbouquet und Brombeerchutney € 10,50
14. Rucola-Risotto mit mediterranem Gemüse und Parmesanspänen € 10,20

**Saisonale Angebote finden Sie auch immer  
in unserer aktuellen Restaurant Speisekarte.  
[www.zumzollhaus.de](http://www.zumzollhaus.de)**



Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering

**Zum Zollhaus**  
Ankommen und genießen

## Zum guten Schluss ....

### ... unsere Desserts

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Trifle von Kirschragout<br>mit Amarettinis im Glas  | € 4,50 |
| 2. Creme von grünem Tee<br>mit Birnensalsa   | € 4,20 |
| 3. Bayrische Vanillecreme<br>mit Brombeermarmelade   | € 4,20 |
| 4. Espresso-Schokoladenmousse<br>mit Chili   | € 4,80 |
| 5. Dessert-Trilogie<br>Locker leichte Limettencreme<br>Erfrischend saftiges Cassis-Sorbet<br>Luftiges Sanddornmousse | € 5,90 |

### Unsere saisonalen Alternativen

#### „Frische Früchtchen“

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Dessertvariation mit ...<br>... frischen Erdbeeren<br>... Waldbeeren<br>... Heidelbeeren | € 5,50 |
| 2. Walnusseis mit<br>heißen Punschkpflaumen   | € 4,90 |
| Lebkuchenparfait auf<br>Glühweinsabayone und Walnusseis                                     | € 5,20 |

**Saisonale Angebote finden Sie auch immer  
in unserer aktuellen Restaurant Speisekarte.  
[www.zumzollhaus.de](http://www.zumzollhaus.de)**



**Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering**

## Buffet

### „Italienischer Genuss“

Unsere Buffets sind auf mindestens 20 Personen ausgelegt.

#### Gruß aus der Küche

Ciabatta und Sonnenblumen-Chili-Ciabatta mit Koriander-Honig-Dip und Oliven

#### Suppe

Bitte wählen Sie eine Suppe aus unseren Vorschlägen

#### Vorspeisen

Bruschetta mit Avocado und Tomaten mit gehobeltem Parmesan  
Mascarponefeigen mit feiner italienischer Salami  
Luftgetrockneter Schinken und Melone  
Eingelegte Zucchini, gefüllte Champignons und Paprika  
Tomaten-Mozzarellaspieße mit Balsamicohonig  
Spinatsalat mit karamellisierten Sonnenblumenkernen  
Bunter Paprikasalat mit Garnelen und Oliven  
Ananas-Kohlrabisalat  
Bunter Meeresfrüchtesalat  
Salat von Mangold und Rucola mit weißem Balsamico und Cashewkernen

#### Hauptgänge

Schweinefilet mit Mascarpone  
Gebratener Lachs mit Zitronenpfeffer auf Blattspinat mit Pinienkernen  
Hähnchenbrustfilet im Parmaschinkenmantel  
Mediterran gewürztes Gemüse  
Italienische Teigwaren mit Tomatensugo und Kartoffelgratin

#### Brot

Italienische Brotspezialitäten mit Tomaten- und Basilikumbutter

#### Käse

Mediterranes Käsetrio mit Feigen- und Limettensenf

#### Dessert

Trifle mit Kirschragout und Mascarpone  
Fruchtspieße teilweise mit feinsten Schokolade überzogen  
Zartschmelzende Eisvariation  
Vanille Panna Cotta mit Ananassalsa

Preis pro Person  
€ 32,50



**Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering**

**Zum Zollhaus**  
Ankommen und genießen

## Buffet

### „Kleibrok“

Unsere Buffets sind auf mindestens 20 Personen ausgelegt

#### Suppe

Bitte wählen Sie eine Suppe aus unseren Vorschlägen

#### Vorspeisen

Zwischenahner Räucheraalfilet auf Pumpernickeltaler  
Räucherlachs-Variation mit Limetten-, Tomaten und Kräuterdip  
Pralinés von Stremellachs und Butterfisch  
Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Entenbrustfilet mit karamellisierten Birnen-Apfelspalten

Melonenkugeln mit Ammerländer Schinken  
Papaya-Krabbensalat im Glas  
Feldsalat mit Cherrytomaten, Kartoffelvinaigrette und Buttercroutons  
Gurkensalat in Sauerrahm mit frischen Äpfeln  
Kohlrabi-Salat mit Ananas

#### Hauptgänge

Zanderfilet im Speckmantel an Rieslingsauce  
Kleine gefüllte Rinderrouladen in altem Burgunder  
Spießbraten vom Schweinefilet an Schalottensauce  
Apfelrotkohl  
Glasierte Vanille-Orangenmöhren, Blumenkohl,  
Mandelbrokkoli und Speckböhnchen

Drillinge mit Speck und Zwiebeln gebraten  
Kartoffelgratin mit Schafskäse  
Kräuterspätzle

#### Käse

Käseauswahl vom Brett mit frischen Trauben

#### Brot

Brotspezialitäten im Korb

#### Dessert

Eisvariation  
Fruchtspieße teilweise mit feinsten Schokolade überzogen  
Bayerisch-Vanillecreme mit Fruchtmark  
Trifle mit Kirschragout und Quarkcreme

Preis pro Person  
€ 29,90

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und gelten nur in Kombination als min. 3-Gang-Menü.  
Alte Vorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.



**Hotel Restaurant Wellness Feiern Tagungen Catering**

## **Buffet**

### **„Zum Zollhaus“**

Unsere Buffets sind auf mindestens 20 Personen ausgelegt

#### **Suppe**

Bitte wählen Sie eine Suppe aus unseren Vorschlägen

#### **Vorspeisen**

Eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika und gefüllte Champignons

Tomate-Mozzarellaspieße mit Balsamicohonig

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Entenbrustfilet mit auf karamellisierten Birnen-Apfelspalten

Zwischenahner Räucheraal mit Dillsahne

Räucherlachs-Variation mit Limetten-, Tomaten und Kräuterdip

Geräucherte Pralinés von Butterfisch und Stremellachs

Geräuchertes Forellenfilet auf Rote Bete-Möhrensalat und geriebenem Meerrettich

Papaya-Krabbensalat im Glas

Gefülltes Schweinefilet auf Thymianjus und geschmorten Champignons

Kräuterroastbeef im Ganzen gebraten

Lachsfilet im Lauchmantel auf Safransauce

Glasierte Vanille-Orangenmöhren, Zitronenkohlrabi,

Mandelbrokkoli und Speckböhnchen

Gratin von Kartoffeln und Ziegenfrischkäse, Bandnudeln und Drillinge mit Speck und Zwiebeln

#### **Brot**

Brotspezialitäten und Buttervariation

#### **Käse**

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Salzgebäck

#### **Dessert**

Crème Brûlée

Panna Cotta mit Fruchtmark

Fruchtspieße teilweise mit feinsten Schokolade überzogen

Mousse au chocolat

Eisvariationen

Preis pro Person

€ 34,90



## Buffet

### „Winterzeit“

Unsere Buffets sind auf mindestens 20 Personen kalkuliert

#### Suppe

Steckrüben-Currysuppe

#### Vorspeisen

Gegrillter Kürbis mit Scheiben von Lachsfilet aus dem Buchenholz  
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Hähnchenbrustfilet in Nussmantel auf karamellisierten Äpfeln  
Gefüllte Champignons und Kirschtomate mit Frischkäse

#### Hauptgänge

Spießbraten gefüllt mit Nüssen und Pflaumen an Schalottensauce  
Entenkeule in Orangensauce  
Zanderfilet auf Champagnerkraut  
Winterliches Schmorgemüse von Steckrübe, Rosenkohl, Spitzkohl und Möhre  
Hausgemachter Apfelrotkohl  
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

Verschiedene Käsesorten mit Trauben vom Brett  
Buttervariationen

Brotauswahl aus dem Brotkorb

#### Dessert

Winterliche Eisvariation  
Grand Marnier- Zimtcreme mit Birnensalsa  
Trifle von Mascarpone-Quark mit Heidelbeerkompott

Preis pro Person  
€ 24,90



## Buffet

### „Lunchzeit im Zollhaus“

nur buchbar zur Mittagszeit  
Unsere Buffets sind auf mindestens 20 Personen kalkuliert

## Suppe

Bitte wählen Sie eine Suppe aus unseren Vorschlägen

## Vorspeisen

Zwei verschiedene Salate  
Bunte Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Baguette und Buttervariation

## Hauptgänge

Kleine Schnitzel „Wiener Art“  
Rindsröllchen in Rotweinsauce  
Gebratener Zander auf Rote-Linsengemüse

Glasierte Möhren, Speckbohnen  
Apfelrotkohl

Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln

## Dessert

Bayerische Vanillecreme mit Fruchtmark  
Schokoladenmousse mit Mandelkrokant

Preis pro Person  
19,90 €



## Fingerfoodbuffet

ab 10 Personen

**Bitte wählen Sie Ihre 8 Liebesspeisen aus dem nachfolgenden Angebot:**

Bruschetta mit Avocado, Mozzarella und karamellisierter Cherrytomate

Asia-Pfannkuchenröllchen mit Römersalat

Gebratenes Hähnchenfleisch und süße Chilisauce

Gegrillter Ananas-Garnelen-Spieß mit Limetten-Joghurt

Kalte Hähnchenschnitzel in Knusperpanade auf Kartoffel-Gurkensalat

Zwiebel-Porree-Quiche mit Apfel und Brombeer-Chutney

Frische Feige mit Mascarpone gefüllt und Parmaschinkenröllchen

Gefüllte Ricotta-Tomaten mit Rucolapesto

Lachstatar-Crostini mit Frischkäse

Gefüllte Chicoreeblätter mit Matjestatar, Birne und Dill

Zucchini-Bruschettalachsrollchen

Schweinebratensalat mit Wurzelgemüse und französischem Senf

Rote Linsensalat mit Balsamico und Geflügelstreifen

Schweinefiletmedaillon-Spieß mit Curry-Mayonnaise und Cherrytomate

Brunnenkresse mousse mit Garnele und Karottenvinaigrette

Käsespieß mit Trauben und Melonenkugeln

Fruchtspieße, teilweise mit Schokolade überzogen

Panna cotta mit Fruchtmark

Trifle von Kirschragout und Amarettini

Preis pro Person  
€ 19,90



## „First Class“

### Frühstücksbuffet

Unsere Buffets sind auf mindestens 20 Personen kalkuliert

Käseauswahl vom Brett mit frischen Trauben  
Aufschnittspezialitäten, bunt garniert  
Nutella, Honig, verschiedene Marmeladen  
Verschiedene Buttersorten  
Brot- und Brötchenauswahl  
Buttercroissants  
Plunderteilchen und Muffins

Cerealien, Fruchtjoghurt und Quark  
Orangen- und Multivitaminensaft

Kräuterrührei und Spiegeleier  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Gebratener Frühstücksspeck  
Kleine Pfannkuchen

Minifrikadellen mit Dip  
Parmaschinken mit Melone  
Mozzarella mit Tomate und Basilikum  
Gefüllte Champignons mit Frischkäse  
Auswahl an mariniertem Gemüse und gekräuterter Schafskäse  
Bruschettalachs mediterran gebeizt  
Graved Lachs mit Dijon-Senf  
Stremellachs- und Butterfischpralinès  
Zarte Matjesfilets

Kleine Salatauswahl  
Frische Cherrytomaten und Gurkensticks

Frischer Obstsalat  
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Kleine Cremespeisen mit Fruchtmark  
im Glas serviert

Preis pro Person  
€ 15,80 zzgl. Getränke



## *Hausgemachte* Kuchen und Torten

Baisertorte mit Früchten, saisonbedingt mit  
Erdbeere, Rhabarber, Zitrone, Pflaume  
€ 24,00

Maulwurfshügel mit einem Schokoladen-Nussboden  
und Kirschen  
€ 24,00

Buchweizen-Preiselbeertorte  
€ 24,00

Obstboden mit Mürbeteig und wahlweise mit  
Erdbeeren oder Blaubeeren (saisonbedingt)  
Kirschen oder mit gemischten Früchten  
€ 20,00

Eierlikörtorte  
mit einem Nussboden  
€ 24,00

Biskuit-Sahnetorte mit Früchten  
€ 24,00

Mohn-Marzipan-Torte mit Mandarinen  
€ 24,00

Schwarzwälderkirschtorte mit Kirschwasser  
€ 24,00

Ostfriesentorte mit Rumrosinen  
€ 24,00

Streusel-Blechkuchen (24 Stck.) wahlweise mit Apfel, Kirsch, Pflaumen oder Aprikosen  
€ 30,00

Käse-Blechkuchen (24 Stck.)  
€ 30,00