

**Guten Tag
und ein herzliches „Moin“
aus Rastede!**

Wir freuen uns, Ihnen mit Rat und Tat bei Ihrem geplanten Event zur Seite stehen zu dürfen.

SEIEN SIE GAST AUF IHREM FEST!

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Angebot.
Natürlich passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen individuell an.

KOSTEN FÜR DIE SCHEUNE ST. GEORG

Für die Nutzung der Scheune entstehen folgende Kosten

Mietkosten Samstag	1.487,50 € inkl. MwSt.
Sonstige Tage	1.190,00 € inkl. MwSt.
Energiekostenpauschale	113,05 € inkl. MwSt.
Stuhlhussen / Stuhl	3,00 € inkl. MwSt.
Servicepauschale	7,50 € inkl. MwSt. p.P.
runde Tische à 8 Pers.	inklusive
Terrassenbestuhlung	inklusive
Stehische Innen & Außen	inklusive

Wir beraten Sie gerne!

Vereinbaren Sie einfach einen Termin

04402 93 81-0

Ihr Zollhaus Team

Zum Auslöffeln...
Suppen

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich, Gemüsejulienne und Fleischklößchen	4,50 €
Möhren-Orangensuppe VEGI mit Ingwer und Honigsahne	4,50 €
Wildkräutersüppchen VEGI mit karamellisierter Melone und Zitronenöl	4,80 €
Fruchtig-scharfes Currysüppchen mit Kokosmilch, Shiso Kresse und Garnele	5,20 €
Süßkartoffel-Suppe VEGI mit Quinoa und Blattspinat	4,90 €

Was die Jahreszeiten bieten...

Spargelcremesuppe VEGI mit frischem Spargel und frittiertem Rucola	4,50€
Pfifferlingrahmsuppe mit Speckcrôutons	5,20 €
Hokkaido-Kürbissuppe VEGI mit Mango und Kürbiskernöl verfeinert	4,50 €

**Zum Aufwärmen...
Fingerfood & Gabelbissen
(ab 10 Personen)**

Wir empfehlen eine Auswahl an drei Stücken pro Person.

Herzhaftes

Mini-Schnitzel vom Schweinefilet in Parmesan-Knuspermantel	2,40 €
Caesars-Salad mit Hähnchenbrust in Pankomehl gebacken	2,40 €
Schweinefilet mit Tomaten-Frischkäse-Salsa	2,50 €
Hähnchenspieß mit Erdnuss-Chilisoße	2,20 €
Tomatenbruschetta VEGI	1,90 €
Albondigas – Spanische Hackbällchen mit Datteln	1,90 €
Kleine Wraps mit Lachs und Avocado-creme	2,30 €
Tomate-Mozzarellaspieß mit Basilikum und italienischer Salami	2,40 €
Matjestatar mit Dillcreme und geröstetem Schwarzbrot im Glas	2,30 €
Schafskäsewürfel mit luftgetrockneten Tomaten und Pesto im Glas VEGI	1,90 €
Chicken Wing in Barbecuemarinade	1,80 €
Datteln im Speckmantel	1,10 €
Kräutergarnele mit Knoblauchcreme	2,80 €

Süßes

Schokobrownie mit weißer Schokolade überzogen	2,30 €
Vanillecreme mit Himbeer-Rhabarber-Kompott im Glas	2,30 €
Macarons - gefüllt	2,80 €

**Buffet Kleibrok
ab 20 Personen**

Vorspeisen

Auswahl an pflückfrischen Salaten mit Tomate, Möhren, Gurke,
karamellisierten Kernen und Hausdressing VEGI
Luftgetrockneter Schinken mit zweierlei Melone und Grissini
Gurken-Kartoffelsalat mit Birne, Frühlingslauch, Radieschen und Joghurtcreme VEGI
Geräucherte Forellenfilets auf Apfel-Avocado-Allerlei
Räucherlachs auf frischem Blattspinat mit Preiselbeer-Creme

Hauptgänge und Beilagen

Sanft geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce
Schweinefilet an Pfeffersauce mit geschmorten Champignons
Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise VEGI
Kartoffelgratin VEGI
Schwenkkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch VEGAN

Brot

Brotauswahl im Korb mit verschiedenen Buttersorten

Dessert

Vanillecreme mit Kirschragout mit Tonkabohne verfeinert
Quarkcreme mit Mango-Topping und karamellisierten Walnüssen
Cremiges Eis

29,90 € pro Person

**Buffet Mediterran
ab 20 Personen**

Vorspeisen

Auswahl an pflückfrischen Blattsalaten mit Mango, Avocado und Parmesandressing VEGI
Luftgetrockneter Schinken auf zweierlei Melone mit Papaya und Basilikum
Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, gebratenen Champignons und Parmesanspäne VEGI
Bulgur-Salat mit Fetakäse, Kirschtomaten, Spinat und Honigaprikosen VEGI
Vitello Tonnato mit feiner Thunfisch-Kapernsauce
Mediterran gebeizter Lachs mit hausgemachtem Preiselbeer-Kren Dip
Antipasti von frischem Gemüse und Schafskäse, gefüllte Champignons und Peppa Capes VEGI
Tomaten-Balsamico-Salat mit Büffel-Mozzarella und Pesto VEGI
Datteln im Speckmantel

Hauptgänge und Beilagen

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Schalottenragout geschmort mit Basilikum und Oregano
Gegrillte Schweinemedallions mit Madeira-Champignon
Scampi-Gnocchi-Pfanne mit Kirschtomaten, Spinat und frischem Knoblauch
Lasagne „Toskansiche Art“ VEGI
Kräuterkartoffeln VEGAN
Tomaten-Kartoffelgratin VEGI
Mediterran gewürztes Pfannengemüse VEGAN

Brot

Brotspezialitäten im Korb mit verschiedenen Buttersorten

Dessert

Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark
Cantuccini-Tiramisu
Cremiges Eis
Frucht-Etagere

37,60 € pro Person

**Grillbuffet Summertime
ab 20 Personen**

Ab 30 Personen wird einer unserer Köche das Entrecote live für Sie am Grill zubereiten.
Bei weniger Personen werden die Speisen auf dem Lavasteingrill in unserer Küche für Sie zubereitet.

Vorspeisen

Auswahl an pflückfrischen Salaten mit Tomate, Möhren, Gurke,
karamellisierten Kernen und Hausdressing VEGI
Vitello vom Roastbeef mit Rucola, Granatapfelkernen und Parmesan
Zweierlei Lachs und Lachspraline auf Wakame-Algen
Antipasti von frischem Gemüse, luftgetrockneter Schinken, Spianata Romana Salami, Schafskäse,
gefüllte Champignons und Peppa Capes VEGI
Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen, Kirschtomaten und Büffel-Mozzarella VEGI
Wassermelone-Feta-Salat mit Minze und Avocado und Limetten Honig Dressing VEGI

Hauptgänge und Beilagen

Entrecote frisch vom Grill
Schweinemedallions gegrillt Madeira-Champignons
Gedünstetes Lachsfilet auf Dill-Schmorgurken
Tagliatelle in Mascarpone Sauce mit Cherrytomaten und Wildkräutern VEGI
Raffiniert gewürzte Gemüseauswahl von Möhren, Paprika, Auberginen, Zuckerschoten,
roten Zwiebeln und Zucchini VEGI
Kartoffel-Lauchgratin VEGI
Kleine Pellkartoffeln mit Sour Creme VEGI
Barbecue-Sauce, Aioli und Tomaten-Aprikosen-Chutney

Brot

Brotspezialitäten im Korb mit Buttervariationen

Dessert

Raffaellomousse mit Erdbeermark
Passionsfrucht-Joghurtcreme mit Salzkaramell
Frucht-Etagere
Cremiges Eis

42,70 € pro Person

Zollhaus Rastede GmbH & Co. KG & tm gastro eventservice gmbh & Co. KG
Kleibroker Str. 139 | 26180 Rastede

T 04402 93 81-0 | F 04402 93 81-19

www.zumzollhaus.de
info@zumzollhaus.de

**Meyer's Exklusives Buffet
ab 20 Personen**

Vorspeisen

Garnelen in Kräutermarinade mit Zitronen-Mayonnaise
Wassermelone-Feta-Salat mit Minze und Avocado in Limetten Honig Dressing
Marinierter Büffel-Mozzarella mit Pesto, luftgetrockneten Tomaten, Oliven und Peperoni VEGI
Parmaschinken mit frischer Papaya und Birne, Basilikum und Grissini
Antipastiauswahl von frischem Gemüse mit altem Balsamico und Honig VEGI
Auswahl an Räucherfischen mit Aal, Krabben, Stremellachs-Pralinen und Räucherlachs
mit Wakamesalat und Preiselbeer-Dip
Carpaccio vom Rinderfilet mit Gemüsesala und Limetten-Wasabicreme

Hauptgänge und Beilagen

Langsam gegartes irisches Roastbeef mit Kräuter-Parmesankruste und Trüffelsauce
Schweinerücken vom Strohschwein à la caprese
Maispoularde „Supreme“ auf Ragout von grünem Spargel und Cherrytomaten
Doradenfilet auf Zitronen-Spinat-Polenta
Ratatouillegemüse VEGI
Süßkartoffelspalten mit Sesam VEGAN
Gnocchi aglio e olio VEGI

Brot und Käse

Verschiedene Brotsorten mit hausgemachten Dips und Buttervariationen
Käseauswahl mit Trauben und fruchtiger Senfsauce

Dessert

Profiterols mit Schokofüllung
Creme Caramel
Cantuccini-Tiramisu
Fruchtetagere
Cremiges Eis

56,20 € pro Person

Mitternachts-Snack

Grundlage für die Bestellmenge ist die gemeldete Gesamtanzahl der Erwachsenen Gäste.
Zur einheitlichen Wahl und nur in Verbindung mit einem Menü- oder Buffet und der Getränkepauschale.

Hot Dog Station	4,70 €
Currywurst mit Ofenbaguette	3,60 €
Chili con Carne mit Ofenbaguette	3,80 €
Käseauswahl mit Salzgebäck, fruchtigem Senf und Brotauswahl	5,70 €
Cabanossi, Schinken, Italienische Salami und Brotauswahl	6,70 €
Variation Italienischer Wurst und Käse mit Brotauswahl	8,70 €

**Zum Genießen...
Getränkepauschale
ab 70 Personen**

Die Getränkepauschale gilt in der Zeit von 18:00 – 03:00 Uhr.
Außerhalb der Geltungsdauer der Pauschale (9 Stunden) wird der Verzehr nach Verbrauch abgerechnet,
sowie zusätzlich 75,00 € pro angefangene halbe Stunde für das anwesende Personal.

Prosecco, Prisécco (alkoholfrei)
Lillet Wild Berry, kleine Pils

Weine

Grauer Burgunder
Qualitätswein trocken
Durbacher Kochberg, Baden

“Classic” Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein, trocken
Weingut Schales, Rheinhessen

Durbacher Rosé
Qualitätswein, trocken
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden

Meyr's Hell und Dunkel vom Fass, Alster, Erdinger Weizen, auch alkoholfrei
Mineralwasser medium und still
Coca-Cola, Coke Zero, Fanta, Zitronenlimonade
Thomas Henry Spicy Ginger und Tonic Water
Apfel- und Rhabarberschorle

Shots „weiß und fruchtig“
Berliner Luft
Prinz Williams, Fior di Latte
Ramazzotti, Jägermeister
Bacardi, Whisky, Osborne Veterano
Wodka, Bombay Gin, Havana Club

Moscow Mule

Café Creme, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Tee

43,50 € pro Person