



Das Besondere genießen

Ihre Feier 2020 im Residenz-Hotel Zum Zollhaus

GUTEN TAG UND
EIN HERZLICHES

„Moin“

AUS RASTEDE!

Ob Konfirmation, Taufe, Geburtstag, Jubiläum oder eine Firmenfeier – wir freuen uns, Ihnen mit Rat und Tat bei Ihrem geplanten Event zur Seite stehen zu dürfen.

SEIEN SIE GAST
AUF IHREM FEST.

Für einen ersten Überblick haben wir unsere Leistungen und Angebote für Sie zusammengestellt. Natürlich passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen individuell an.

Kleinkinder bis zu 3 Jahre feiern bei uns kostenfrei und für Kinder bis einschließlich 12 Jahre berechnen wir die Hälfte des Menü- oder Buffetpreises.

Gerne beraten wir Sie ausführlich und unverbindlich: Rufen Sie uns dazu einfach an

0 44 02 / 93 81 0

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Familie Torsten Meyer
& das Zollhaus Team

Inhalt

Unsere Angebote sind zur einheitlichen Wahl gedacht. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und gelten nur in Kombination als mind. 3-Gang-Menü.

Suppen, Fingerfood, Vorspeisen	Seite 2 - 3
Hauptgänge	Seite 4
Desserts	Seite 5
Kuchen	Seite 5
Buffets	Seite 6 - 10
Übernachten im Zollhaus	Seite 10
Getränkepauschale	Seite 11
Mitternachtssnack	Seite 11

Zum Auslöffeln.
Die

Suppen

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Rinderkraftbrühe
„Royal“ mit Eierstich,
Gemüsejulienne und
Fleischklößchen 4,50 € | WAS DIE
JAHRESZEITEN
BIETEN: |
| <input type="checkbox"/> Möhren-Orangensuppe
mit Ingwer 
und Honigsahne 4,50 € | <input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe
mit frischem 
Spargel und
Schnittlauch 4,50€ |
| <input type="checkbox"/> Wildkräutersüppchen
mit karamellisierter
Melone und 
Zitronenöl 4,80 € | <input type="checkbox"/> Pfifferlingrahmsuppe
mit Speck-
crôutons 5,20 € |
| <input type="checkbox"/> Fruchtig-scharfes
Currysüppchen
mit Kokosmilch,
Shiso Kresse und
Garnele 5,20 € | <input type="checkbox"/> Hokkaido-Kürbissuppe
mit Orange und 
Kürbiskernöl
verfeinert 4,50 € |
| <input type="checkbox"/> Süßkartoffel-Suppe 
mit Quinoa und
Blattspinat 4,90 € | |

Zum Aufwärmen. Unser

Fingerfood & Gabelbissen

ab 10 Personen

HERZHAFTES:

- **Mini-Schnitzel** vom Schwein 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**  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  1,90 €
- **Chicken Wing** in Barbecuemarinade 1,80 €
- **Datteln** im Speckmantel 1,10 €
- **Kräutergarnele** m. Knoblauchcreme 2,80 €

SÜSSES:

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

Zum Aufgabeln. Unsere

Vorspeisen & Zwischengerichte

- **Die Trilogie**
Eine geschmacklich abgestimmte Variation von einer kleinen Suppe und zwei kleinen Köstlichkeiten 8,90 €
- **Frische Pflücksalate** 
mit unserem Hausdressing, Rohkost der Saison, Parmesan, karamellisierten Kernen und hausgemachten Gemüsechips 4,90 €
- **Gegrillte Auberginenröllchen** 
mit Tomatensalsa, italienischem Hartkäse und Wildkräutersalat 6,50 €
- **„Kleiner Friesenteller“**
Matjes, Aal und Stremellachs mit Preiselbeer-Krencreme, Feldsalat und Pumpernickel 11,90 €
- **Tomaten Bruschetta** 3 Stück  7,50 €
- **Zanderfilet**
auf lauwarmem Linsensalat mit Parmesanschaum 8,80 €
- **Gratinierter Ziegenkäse** 
auf Couscoussalat, frischen Feigen und Sesam 7,80 €
- **Vorspeisenvariation**
(ab 8 Personen)
Antipasti von frischem Gemüse, Tomaten-Bruschetta, Wrap mit Lachs und Avocado-creme, luftgetrockneter Schinken, italienische Salami, marinierte Schafskäsewürfel, Datteln im Speckmantel und ofenfrisches Brot 9,20 €

Hauptgänge

Tellergerichte inkl. Nachservice

- **Zweierlei vom Rind**
Rinderhüfte langsam gegart und Rinderbäckchen sanft geschmort an Portweinthymiansauce, mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf 19,80 €
 - **Schweinefilet**
mit Paprikafüllung und Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, tomatisiertes Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln 20,80 €
 - **Geschmorte Bauernente**
kross, in eigener Sauce mit hausgemachtem Apfel-Gewürzrotkohl und Kartoffelklößen 19,90 €
 - **Geschmorte Rehkeule und Entenbrust**
„rosa gebraten“, kräftige Rotweinsauce, kandierte Trauben, hausgemachter Apfel-Gewürzrotkohl und Kartoffelkroketten 23,80 €
 - **Roastbeef**
im Ganzen und rosa gegarter Schweinerücken vom Strohschwein mit sautierten Champignons, Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin 25,90 €
 - **Kleine Lammschnitzel**
aus der Lammhüfte und gegrilltem Lammrücken mit Thymianjus, Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln 27,90 €
 - **Rinderroulade**
in eigener Sauce, Schweinefilet im Ganzen und Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons auf Platten serviert, saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln und Kartoffelkroketten 21,50 €
 - **Norwegisches Lachsfilet und Zanderfilet**
auf der Haut gebraten mit Orangen-Weißweinsauce, gerösteten Pinienkernen, Risotto und Salatteller 23,40 €
- VEGETARISCH UND VEGAN:**
- **Gemüselasagne** 
mit Spinat und Tomatensauce 11,50 €
 - **Falafel Burger** 
mit knackigem Salat, Tomate, Aprikosen-Tomaten-Chutney Sweet-Chili-Sauce und Süßkartoffel-Pommes 12,80 €
- VEGAN, GLUTENFREI UND LACTOSEFREI:**
- **Quinoa-Risotto** 
mit buntem Pfannengemüse und Wildkräutersalat 11,90 €

Zum Ausklingen. Die

Desserts

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| ■ Raffaellomousse
mit Erdbeermark und Mangosorbet
und frischen Früchten | 6,20 € | ■ Passionsfrucht-Joghurt-Creme
mit Mangomark und Tiramisueis | 6,20 € |
| ■ Vanilleeis mit warmem
Kirschragout und Eierlikör-Sahne | 5,20 € | ■ Crème Brûlée
mit Ananas-Kokosragout und
Himberrsorbet | 6,20 € |
| ■ Quarkcreme mit Waldbeermark,
karamellisierten Walnüssen und
Schokoladeneis | 5,80 € | ■ Amarettini-Tiramisu
im Glas serviert mit Blaubeeren | 5,80 € |

Zum Verwöhnen.

Kuchen vom Bauernhofcafé

KUCHEN:

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| ■ Käsekuchen o. Käsestreusel (rund) | 33,00 € |
| ■ Apfelstreusel o. Apfelkuchen (rund) | 32,00 € |
| ■ Aprikosenstreusel (rund) | 32,00 € |
| ■ Butterkuchen | 32,00 € |
| ■ Mandel- / Nusskuchen | 12,00 € |
| Saisonales Angebot: | |
| ■ Rhabarberstreusel (rund) | 32,00 € |
| ■ Zwetschgenstreusel (rund) | 32,00 € |
| ■ Erdbeer- / Blaubeerkuchen (Blech) | 40,00 € |
| ■ Zwetschgen-Baiser (Blech) | 40,00 € |
| ■ Vierländer-Rhabarber (Blech) | 40,00 € |

TORTEN:

- | | |
|-----------------------------|---------|
| ■ Ammerländer Rumtorte | |
| ■ Schoko-Torte | |
| ■ Cappuccino-Torte | |
| ■ Stachelbeer-Baiser-Torte | |
| ■ Mandarinen-Baiser-Torte | |
| ■ Wein-Baiser-Torte | |
| ■ Mohn-Schmand | |
| ■ Maulwurfshügel | |
| ■ Hoftorte mit Eierlikör | |
| ■ Käse-Sahne-Torte | |
| ■ Preiselbeer-Sahne-Torte | |
| ■ Rhabarber-Baiser | |
| ■ Himbeer-Joghurt-Torte | |
| Saisonales Angebot | |
| ■ Erdbeer-Joghurt-Torte | |
| ■ Blaubeer-Joghurt-Torte | |
| ■ Pfirsich-Joghurt-Torte | |
| ■ Erdbeer-Torte | |
| ■ Pflaumen-Baiser-Torte | |
| ■ Winter-Torte | |
| Preis pro Torte (16 Stücke) | 35,00 € |



Zum Auswählen. Unsere Buffets ab 20 Personen

Buffet Kleibrak

Vorspeisen

- Auswahl an pflückfrischen Salaten mit Tomate, Möhren, Gurke, karamellisierten Kernen und Hausdressing 
- Luftgetrockneter Schinken mit zweierlei Melone und Grissini
- Gurken-Kartoffelsalat mit Birne, Frühlingslauch, Radieschen und Joghurtcreme 
- 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 
- Kartoffelgratin 
- Schwenkkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch 

Brot

- Brotauswahl im Korb mit verschiedenen Buttersorten

Dessert

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

Preis pro Person 29,90 €

Zum Auswählen. Unsere Buffets ab 20 Personen

Buffet Mediterran

Vorspeisen

- Auswahl an pflückfrischen Blattsalaten mit Mango, Avocado und Parmesandressing 
- Luftgetrockneter Schinken auf zweierlei Melone mit Papaya und Basilikum
- Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, gebratenen Champignons und Parmesanspäne 
- Bulgur-Salat mit Fetakäse, Kirschtomaten, Spinat und Honigaprikosen 
- 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 
- Tomaten-Balsamico-Salat mit Büffel-Mozzarella und Pesto 
- Datteln im Speckmantel

Hauptgänge und Beilagen

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

Brot

- Brotauswahl im Korb mit verschiedenen Buttersorten




Dessert

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

Preis pro Person 37,60 €

Grillbuffet Summer Time

Vorspeisen

- Auswahl an pflückfrischen Salaten mit Tomate, Möhren, Gurke, karamellisierten Kernen und Hausdressing 
- 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 Peppas Capes
- Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen, Kirschtomaten und Büffel-Mozzarella 
- Wassermelone-Feta-Salat mit Minze und Avocado und Limetten-Honig-Dressing 

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.

Hauptgänge und Beilagen

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

Brot

- Brotauswahl im Korb mit verschiedenen Buttersorten

Dessert



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

Preis pro Person 42,70 €




Zum Auswählen. Unsere Buffets ab 20 Personen

Buffet Meyer's Exclusive

Vorspeisen

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

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

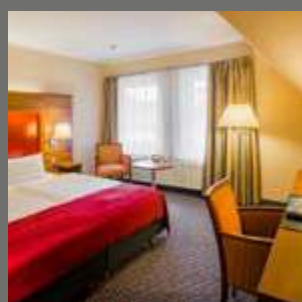
Preis pro Person 56,20 €

Für Ihre Gäste das Beste. Übernachten im Residenz-Hotel Zum Zollhaus



BUSINESS ZIMMER

» Kompakt und auf das Wesentliche reduziert! Das Business-Einzelzimmer verfügt über 12 m² Größe, ein 0,90 m breites Bett und ein kompaktes Badezimmer. Konzipiert für den kurzen Aufenthalt. Das Business-Doppelzimmer ist 18-22 m² groß und spiegelt die neuesten Ansprüche an ein komfortables und wohnliches Zimmer wider.



KOMFORT ZIMMER

» In allen Details der modern eingerichteten 20-25 m² großen Komfort Zimmer zeigt sich der Anspruch an ein modernes 4-Sterne-Hotel. Zwei 0,90 m breite Boxspringbetten sorgen für hohen Schlafgenuss. Das Bad, teilweise auch mit Badewanne, verfügt über eine komfortable Ausstattung mit einer barrierefreien Dusche.

JUNIOR SUITEN

» Für gehobene Ansprüche. Im separaten Gebäude mit eigener Terrasse und separiertem Wohnbereich, im Haupthaus mit großzügigem Badezimmer mit separater Dusche und Badewanne und Parkettfußboden (für Allergiker geeignet). Und ebenfalls dort auf 25 m² mit hochwertiger Ausstattung nach neuesten Ansprüchen und exklusiver Wohlfühl-Dusche in modernem Design Parkettfußboden.



SUITE

» Zwei getrennte Zimmer im Komfortdesign. Großzügiges Bad mit Badewanne. Im Wohnbereich besteht die Möglichkeit zwei weitere Schlafplätze zu nutzen.

FAMILIENGEEIGNET!

Buffet Winterzeit

Vorspeisen

- Auswahl von pflückfrischen Salaten mit Tomate und Möhren, karamellisierten Kernen und unserem Hausdressing VEGI
- Ammerländer Gurkensalat mit Sauerrahm und frischen Kräutern VEGI
- Rotkohlsalat mit Apfel, Walnüssen und Wildkräutern VEGI
- Entenbrust auf Orangen-Chutney
- Räucherfischauswahl auf Apfel-Avocado-Allerlei mit Preiselbeer-Creme

Hauptgänge und Beilagen

- Saftiger Schweinenacken mit flambierten Zimtpflaumen
- Keule von der Bauernente in Orangen-Rosmarinsauce
- Knurrhahnfilet auf Steckrüben-Kürbisgemüse
- Gewürzrotkohl und Speck-Rosenkohl
- Kartoffel-Kürbisgratin und Kartoffelklöße VEGI

Brot

- Brotauswahl im Korb mit verschiedenen Buttersorten

Dessert

- Zartschmelzendes Wintereis mit Spekulatius
- Kaiserschmarrn mit warmen Punschpflaumen
- Lebkuchencreme mit Bratapfelragout

Preis pro Person 28,40 €

Zum Genießen.

Getränke Pauschale

Für Feiern 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 angefangener halbe Stunde für das anwesende Personal.

- Prosecco, Prosecco (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

Preis pro Person 43,50 €

Weitere Sorten auf Anfrage gegen Aufpreis möglich!
Alle Getränke, die nicht in der Pauschale sind, werden nach Verzehr abgerechnet.

Zur Stärkung.

Mitternachts Snack

Nur in Verbindung mit einem Menü oder Buffet und der Getränkepauschale.
Preise pro Person.

- 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 €

Jeder Buchende/Veranstalter haftet gegenüber den Eigentümern für Schäden, die während der Feier am Gebäude des Eigentümers durch ihn verursacht werden. Der Buchende/Veranstalter hat Sorge dafür zu tragen, dass seine Gäste und Servicepartner Einrichtung und Räumlichkeiten pfleglich behandeln. Der Buchende/Veranstalter hat für Kosten, die durch Missachtung der Hausordnung bzw. Verstöße dagegen oder gegen die öffentliche Ordnung durch ihn selbst oder seine Gäste entstehen, voll einzustehen. Der Buchende/Veranstalter hat für Beschädigungen oder Verluste, die durch seine Gäste verursacht worden sind ebenso einzustehen, wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Mitgebrachte Gegenstände sind nach Veranstaltungsende spätestens am Folgetag zu entfernen.

Sollten Sie Ihre Feier absagen müssen, werden wir natürlich versuchen, die gebuchten Veranstaltungsräume anderweitig zu vermieten. Da Feierlichkeiten aber oft eine längere Zeit im Voraus gebucht werden, ist es nicht immer möglich andere Veranstaltungen ersatzweise zu akquirieren. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Absagen folgende Ausfallgebühren erheben: 50% der zu erwartenden Kosten. 13 bis 3 Tage vor der Veranstaltung - 80% der vereinbarten Leistungen. Ab dann ist eine Stornierung nicht möglich; es fallen die kompletten, vertraglich vereinbarten Kosten an. Die bei der Absprache angegebene Personenzahl (inkl. Dienstleister) gilt als verbindlich und bildet unsere Abrechnungsgrundlage.

Das Haus ist berechtigt vom Gast eine Vorauszahlung in Höhe von 50% des vertraglich vereinbarten Preises zu verlangen. Diese Depositsumme hat der Gast, sofern keine gesonderte vertragliche Vereinbarung getroffen wurde, nach der finalen Absprache spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Bei nicht fristgerechter Zahlung ist das Haus berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Das Team vom Zollhaus mit seinen Service- und Dienstkräften übt gegenüber dem Buchenden/Veranstalter das alleinige Hausrecht aus. Ihren Anordnungen ist Folge zu leisten.



Fam. Torsten Meyer
Kleibroker Str. 139 | 26180 Rastede
Tel. 0 4402 / 9381-0 | Fax 04402 / 9381-19
www.zumzollhaus.de | info@zumzollhaus.de