

Unsere Informationen
für Ihre



Feierlichkeit

im Quellenhof



Genießen Sie mit Ihren Gästen unsere verfeinerte Küche mit regionalen Spezialitäten und lassen Sie sich von unserem Team eine unvergessliche Zeit bereiten.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Menü-, Buffet- und Getränkepauschalangeboten zusammengestellt, die wir gerne in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen gemeinsam auf Sie und Ihre Feier abstimmen.

Ihre **Familie Tofelde**
und das Quellenhof Team

Familie Tofelde

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

Telefon: 04542 – 85420

info@quellenhof-moelln.de • www.quellenhof-moelln.de

Unsere Buffet Vorschläge (ab 25 Personen)

Warmes Brunch-Buffet vom Quellenhof zusammengestellt

Drei Hauptgerichte mit Gemüse, Kartoffelbeilagen und Dessert (2)	€ 23,00
Fünf Hauptgerichte mit Gemüse, Kartoffelbeilagen und Dessert (3)	€ 25,00

Warmes Brunch-Buffet von Ihnen zusammengestellt

Drei Hauptgerichte mit Gemüse, Kartoffelbeilagen und Dessert (2)	€ 25,00
Fünf Hauptgerichte mit Gemüse, Kartoffelbeilagen und Dessert (3)	€ 27,00

Ergänzungen zu Ihrem warmen Buffet

Eine Variation des kalten Brunch-Buffets	€ 7,50
Vorspeisen-Antipasti Buffet	€ 9,00
Vorspeisenbuffet (z.B. mit Melone-Schinken + Lachspuffer)	€ 8,00

Kuchen und Torten

(Preis je Kuchen/Torte)

Apfel- oder Käsekuchen	€ 25,00
Erdbeer-Joghurt-, Schwarzwälder-Kirsch-, Schokoladen-, Marzipan-Nuss-, Himbeer-Käse-Sahne- oder Zitronencreme Torte	€ 34,00
Butterkuchen vom Blech	
mit Zucker	€ 48,00
mit Mandeln oder Zuckerguss	€ 50,00
mit Streuseln, Äpfeln, Pflaumen oder Kirsche	€ 52,00

Für das Mitbringen von Torten/Kuchen berechnen wir ein Tortengeld für Service und Equipment von € 2,50 pro Person.

Preise für Kinder

Die Preise für die Teilnahme am Buffet/Menü oder an der Getränkepauschale sind wie folgt gestaffelt:

- 0 -4 Jahre / kostenfrei
- 5 - 9 Jahre / Ein Drittel vom Preis
- 10 - 12 Jahre / Der Halbe Preis

Unsere Getränkepauschalen (8 Stunden)

***Getränkepauschale I - € 35,50**

- Prosecco und Granatapfel-Secco
 - Ein korrespondierender Weiß- + Rotwein
 - Bier vom Fass, alkoholfreies Bier und Hefeweizen
 - Softgetränke und Fruchtsäfte
 - Filterkaffee, Tee, Cappuccino + Espresso
 - 1 Digestif aus dem Standardsortiment
- Longdrinks/Spirituosen werden nach Verbrauch extra berechnet**

***Getränkepauschale II – € 43,50**

- Prosecco und Granatapfel-Secco
- Ein korrespondierender Weiß- + Rotwein
- Bier vom Fass, alkoholfreies Bier und Hefeweizen
- Softgetränke und Fruchtsäfte
- Filterkaffee, Tee, Cappuccino + Espresso
- Digestive + Longdrinks (Alles Inklusive)

*Die Getränkepauschalen sind gültig für einen Zeitraum von 8 Stunden.
Eine Verlängerung ist möglich. Champagner und Cognac sind nicht inklusive.

Ihre Möglichkeiten nach Ende der Getränkepauschale

(bezogen auf den Preis pro Person)

- Verlängerung um 1 Stunde pro Person + € 7,50
- Verlängerung um 3 Stunden pro Person + € 18,00
- Berechnung nach Verzehr (bei dieser Variante berechnen wir je Stunde einen Pauschalbetrag von € 100,00 für das Personal zusätzlich zum Verzehr)

Ergänzungsmöglichkeiten für Ihre Veranstaltung

(bezogen auf den Preis pro Person)

- Fingerfood/Snacks zum Empfang** + € 6,50
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum, Käsespieße mit Obst, Lachsrollchen an Dill-Senf-Sauce und Geeiste Melone mit Schinken
- Mitternachts Snack** + € 5,50
z.B. Gulaschsuppe, Chilli oder Currywurst
- Stuhlhussen (weiß)** + € 6,00
Stuhlhussen inklusive aufziehen und reinigen
- Menükarten (je Stück)** + € 3,50
Passend zu Ihrem Menü oder Buffet

Menü (Preise ab 15 Personen)

Gerne können Sie sich Ihr eigenes Wunschmenü selbst zusammenstellen.
Sie haben einen besonderen Speisewunsch? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Vorspeisen

Dreierlei Anti Pasti
mit Ciabatta-Brot € 7,50

Lachs auf Kartoffelpuffer
dazu Senf Dill Sauce € 7,50

Gemischter Salat
mit Putenstreifen € 6,50

Geeiste Honigmelone
mit Katenrauchschinken € 6,00

Suppen

Geflügel - Currycremesuppe
mit Geflügelfleischwürfelchen
und Sahne € 5,30

Rinder-, oder Geflügelkraftbrühe
mit Gemüsestreifen, Fleischbällchen
und Reis € 5,30

Hochzeitssuppe
mit Gemüsestreifen, Fleischbällchen,
Royal, Grießnockerln und Reis € 5,80

**Tomaten-, Champignon-, oder
Kräutercremesuppe**
mit Sahnehaube € 5,30

Spargelcremesuppe (saisonal)
mit Spargel, Fleischbällchen
und Kräutersahne € 5,80

Hauptspeisen (Preise ab 15 Personen)

**Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen:
Champignons, verschiedene Gemüsesorten
und zwei Beilagen nach Wahl.**
(*tlw. Rotkohl oder heiße Früchte)

Fleisch

Rinderhüft- und Schweinebraten* € 16,50

Rehbraten Försterin Art* € 20,50

Wildschweinbraten Diana* € 21,00

Hirsch- und Kalbsbraten* € 19,50

Putenbraten im Kräutermantel € 15,50

Hähnchenbrust im Speckmantel € 18,00

Schweinefiletmedaillons im Kräutermantel € 17,50

Schweinefilet im Schinken-Mantel € 18,00

Steakplatte - Medaillons
von Rind, Schwein und Pute € 17,50

Nur bis 25 Personen:
Filetplatte Medaillons € 26,00
von Rind, Schwein und Wild

Rehrücken im Pfeffermantel* € 28,00

Fisch

Pochierte Lachs im Dillmantel € 17,50

Gebratener Wolfsbarsch € 17,50

Auf Anfrage auch gerne andere Fischgerichte.

Ihre Beilagen-Auswahl:

Bratkartoffeln, Reis, Krokette, Rosmarienkartoffeln,
Kartoffelgratin, Mandelbällchen oder Salzkartoffeln.

Desserts

Vanille Eis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce € 5,30

Cappuccino-, Zitronen- oder Apfel-Zimt- Crème € 5,00

Möllner Blumenschau (Zitronencreme, Rote Grütze, Vanille Eis, Sahne) € 5,30

Frischer Obstsalat mit 1 Kugel Vanille Eis und Sahne € 6,30

Rote Grütze mit Vanille Sauce € 5,60

Bayerische Crème an Fruchtmark € 5,30

Mousse au chocolate € 5,00

Eisbombe mit heißen Früchten € 8,50

ab 30 Personen

Unser Buffet nach Art des Hauses

Suppe

Vor dem Essen servieren wir Ihnen eine
Gemüsekraftbrühe
mit Reiseinlage und Gemüse-Julienne

Das warme Brunch-Buffet

Steakplatte (Rind, Schwein und Pute) mit Champignons und Sauce Béarnaise
Kräuterputenbraten in Tomatensauce
Rehbraten mit Waldpilzen und Wacholdersauce
pochierter Lachs im Dillmantel an Krebsauce
Vegetarische Auswahl mit Gemüseschnitzel, Kartoffelpuffer, Frühlingsrollen,
Camembert und Kartoffeltaschen
Eine Gemüsevariation, Apfelrotkohl und Wok-Gemüse
Risoléekartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Das kalte Brunch-Buffet

Bratenaufschnitt: Kasseler, Kochschinken, Katenschinken,
Mett, Roastbeef, Lachsschinken und Geflügel
Fisch: Graved Lachs, Makrele, ger. Forelle und Butterfisch
Käse: Emmentaler, Butterkäse, Frischkäse, Tilsiter und verschiedene Weichkäse
Salate: Krabbensalat, Geflügelcurrysalat und Texassalat
Saucen: Remoulade, Salsa und Butter
Brot: Weizen-, Lauenburger-, Zwiebel- und Vielkornmeterbrot

Dessert

Frischer Obstsalat mit Sahne
Vanille Eis mit heißen Früchten
Mousse au Chocolate Duett: dunkles und weißes Mousse



Ab 50 Personen – € 33,50 pro Person
Ab 30 Personen – € 35,50 pro Person

ab 30 Personen

Unser Buffet-Vorschlag

-Mediterran-

Suppe

Vor dem Buffet servieren wir Ihnen eine

Minestrone

mit Karotten, Lauch, Zucchini, Tomaten und Fadennudeln



Das warme Brunch-Buffet

Hähnchen-Saltimbocca mit Tomatensauce

Lasagne „Bolognese“ a la Quellenhof

Mediterrane Pasta-Pfanne mit Scampis

Osso Bucco vom Rind

Pochierter Lachs mit Tomate-Mozzarella überbacken

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

Ratatouille-Gemüse, Champignons und Waldpilz-Risotto

Rosmarienkartoffeln, Gnocchi und Kartoffelgratin

Das kalte Brunch-Buffet

Tomate und Mozzarella mit Pesto

Anti Pasti Variation mit gegrillter Aubergine

Parmaschinken auf Melone

Vitello tonnato

Lauwarmer Rucola Salat

Gemischter Brotkorb mit Ciabatta

und dazu Butter



Dessert

Panna cotta mit Fruchtmark

Vanille Eis mit heißen Amaretto-Kirschen

Tiramisu

Ab 50 Personen – € 35,50 pro Person

Ab 30 Personen – € 37,50 pro Person

Rodizio-Buffer

Vorspeisenbuffet

mit Salaten und Anti Pasti,
dazu Oliven-Ciabatta Brot

Folgende Fleischsorten werden
frisch am Buffet für Sie und Ihre

Gäste aufgeschnitten

- Roastbeef
- Pute
- Hirsch
- Schwein
- Lamm



ab 40 Personen

Weitere Köstlichkeiten

- Gebratene Fischfilets
- Spare Rips
- knusprige Wraps (mit Hackfüllung und Vegetarisch)
- Chicken Wings
- Verschiedene Tapas
- Paprikagemüse, Pilzpfanne, Pfannengemüse
- Bratkartoffeln, Rosmarienkartoffeln, Kringel-Pommes

Dessert

- Pina Colada Crème
- Mousse au Chocolate mit Havana Rum
- gebackenes Obst mit Kokos-Vanilleschaum



Ab 50 Personen – € 36,00 pro Person

Ab 30 Personen – € 37,50 pro Person