



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Feiern im Whitman





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Inhalt

Begrüßung.....	3	Getränke	ab S.28
Buffets	ab S. 6	Aperitif-Empfehlungen.....	29
Das grüne Buffet für Vegetarier.....	7	Getränkepauschalen.....	30
Holsteiner Buffet.....	8	Besondere Aperitifs.....	31
Sylter Buffet.....	9	Offene Weine	ab S. 32
Buffet „Wald & Wiese“.....	10	Weißweine.....	32
Buffet Mediterran.....	11	Rosé- und Rotweine.....	33
Buffet von Land & Meer.....	12	Flaschenweine	ab S. 34
BBQ-Buffet.....	13	Weißweine.....	34
Russisches Märchenbuffet.....	14	Roséweine.....	35
Ihr Lieblingsbuffet	15	Rotweine.....	35 f
Norddeutsche Spezialitäten (gedeckt oder als Buffet).....	16 f	Sekt & Champagner.....	37
Snacks zur Mitternacht.....	18	Biere.....	38
Unsere Kochkurse	ab S. 19	Softdrinks.....	38
Unsere Menüs	ab S. 22	Schnäpse.....	39
Kalte Vorspeisen.....	23	Liköre.....	39
Suppen.....	24	Cognac.....	39
Zwischengerichte.....	25	Cocktails.....	39
Hauptgerichte.....	26		
Desserts.....	27		



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Liebe Gäste,

das Designhotel Whitman steht Ihnen für jeden Anlass parat:
Ob Hochzeit, Firmenjubiläum, Opas 80. Geburtstag,
Konfirmation, Taufe oder Hochzeitstag,
wir haben den richtigen Rahmen für Ihre Feier.





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Von 2 - 200 Personen richten wir Ihre Feier perfekt aus.
Unser Team bereitet mit höchster Sorgfalt exquisite Speisen zu
und serviert dazu tolle Getränke.





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Dazu haben wir einen tollen Wellnessbereich. So können Sie vor oder nach der Feier vom Zimmer fast direkt ins Wasser springen, sich in der Sauna entspannen oder sich von unserem professionellen Wellnessteam rundum verwöhnen lassen.



**Das Whitman Team bereitet Ihnen magische Momente
und ein unvergesslich schönes Fest.**

**Wir freuen uns auf Sie.
Ihre Gastgeber**



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Buffets





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Das grüne Buffet für Vegetarier

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Frischer Gurkensalat mit Kräutern

Wrap mit Kräuterrahm und knackigen Gemüsen

Warmes Brokkolimousse mit gerösteten Nüssen

Dreierlei Auswahl von Oliven mit herzhaftem Landbrot

Toskanische Blattsalate mit frischen Stein-Champignons,
roten Zwiebelscheiben und Radieschen, geröstete Pinienkerne

Orientalischer Salat von Petersilie, Tomaten, Bulgur, roten Zwiebeln
und herzhaften Gewürzen

Apfel-Sellerie-Mango-Salat mit Zitronen-Dressing

★★★★

Suppe:

Klare Tomatensuppe mit Basilikum

★★★★

Warme Hauptspeisen:

Risotto mit Steinpilzen

Fladenbrot mit Kräuter-Quark und Tomatenwürfeln

Karhoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus

★★★★

Desserts:

Crème brûlée

Vanilleeis mit heißen Pflaumen in Zimt

Cheesecake mit Himbeeren

€ 34,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Holsteiner Buffet

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Lachstatar mit roten Zwiebeln und Akvavit
Sauer Eingelegtes von der Ente
Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln im Rahm
Katenschinken mit saurem Gemüse
Marinierte Scheiben vom Schwein mit Tomatenwürfeln
Überbackener Ziegenkäse
Auswahl von bunten Blattsalaten
Vinaigrette und French Dressing
Brotkorb und Butter

★★★★

Suppe:

Bäuerliche Kartoffelsuppe mit frischer Petersilie und Schinkenwürfeln

★★★★

Warme Hauptspeisen:

Holsteiner Schweinebraten mit Kräutern und pikanter Sauce
Geschmortes vom Rind mit Rotweinsauce
Lachsmedaillons aus der Pfanne mit Tomatenragout

★★★★

Beilagen:

Blattspinat, buntes Saisongemüse, Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin

★★★★

Desserts:

Dithmarscher Brotkuchen mit Rosinen und Himbeersauce
Großmutter's Zitronenspeise mit frischer Schlagsahne
Milchreis mit Erdbeersauce

€ 39,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Sylter Buffet

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Auswahl von Räucherfischen mit Dips und Meerrettich
Krabbensalat mit Apfelstücken und Dill
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce auf Rösti
Garnelen in Kräuterbutter gebraten mit Pfeffer und Tomate
Lammkeule rosa gebraten mit Minzsauce
Carpaccio vom Weiderind mit Dijoner Dressing
Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Saucen
Brotkorb mit Landbrot und Brötchen, Butter

★★★★

Suppe:

Lister Krabbensuppe mit Dill und Cognac

★★★★

Warme Hauptspeisen:

Edelfischfilets in der Pfanne gebraten mit Champagnersauce
Mastochsenrücken rosa im Ganzen gebraten mit Estragon-Pfeffersauce
Schweinefilets mit Senf mariniert
Fischeintopf mit Gemüse

★★★★

Beilagen:

gegrilltes Gemüse der Saison, Weinkraut mit Rahm,
Blattspinat, gedünstete Gemüsestreifen
Butterreis, Kartoffelgratin, Krokette

★★★★

Desserts:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Eingelegter Schafskäse mit Paprika und Kräutern
Vanillecreme mit Erdbeermark
Rumfrüchte mit Zimteis

€ 55,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Buffet „Wald und Wiese“

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Hirschkastete mit kalter Johannisbeersauce
Geräucherter Wildschinken mit Apfelsalat
Melonenspalten mit geräuchertem Schinken
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Preiselbeeren
Carpaccio vom Hirsch mit Kräuterrahm
Waldpilze mit Kräutern eingelegt
Bunte Gartensalate mit Vinaigrette und gerösteten Nüssen
Brotkorb mit Landbrot und Butter



Suppe:

Cremesuppe von Wiesenchampignons mit Kerbel



Warme Hauptspeisen:

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Steinpilzsauce
Geschmorte Hirschkeule mit Sauerrahmsauce
Bachsaiblingsfilet mit Sauerampfersauce



Beilagen:

Apfelrotkohl, Bohnen mit Speck,
Gemüse der Saison, Champagnerkraut,
Kroketten, Petersilienkartoffeln, Spätzle



Desserts:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Crêpe gefüllt mit Früchten
Waldfrüchte mit Geistern eingelegt, Walnußeis

€ 59,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Buffet Mediterran

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Carpaccio vom Rind mit Original Dressing
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto
Eingelegte Antipasti aus gegrilltem Gemüse
Vitello Tonnato mit feiner Thunfischcreme
Eingelegte Oliven
Salat von Meeresfrüchten und Kräutern, Aiolisauce
Bunte Blattsalate mit Basilikum-Vinaigrette
Ciabatta, Baguette und Butter
Olivenöl

★★★★

Suppe:

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen

★★★★

Warme Hauptspeisen:

Schweinefilet mit Speck und Salbei
Geschmorte Lammkeule mit Kräuter-Pfeffersauce
Supreme von Lachs unter der Salzkruste

★★★★

Beilagen:

Ratatouille-Gemüse, Blattspinat, grüne Bohnen,
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

★★★★

Desserts:

Panna Cotta mit Erdbeersauce
Tiramisu
Limonensorbet mit Prosecco

€ 45,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Buffet von Land und Meer

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Salat von Gurken mit Schmand
Entenbrust rosa mit Preiselbeeren
Krebsalat mit Ananas und Cocktailsauce
Roastbeef kalt mit Remouladensauce
Sauerfleisch mit eingelegtem Kürbis
Crêpe gefüllt mit Meeresfrüchten
Auswahl von Blattsalaten mit Vinaigrette
Brotkorb mit Walnußbaguette und Landbrot, Butter



Suppe:

Hamburger Aalsuppe mit Obst und Aal in kräftigem Sud



Warme Hauptspeisen:

Fischeintopf aus dem Plöner See mit Gemüse und Knoblauch-Mayonnaise
Schinken vom Angeler Schwein mit Honigkruste
Entenbraten mit Rahmsauce



Beilagen:

Gemüse der Saison, Weinkraut mit Kümmel, Krautsalat
Kroketten, Butterreis, Kartoffelgratin



Desserts:

Käseauswahl mit Feigensenf
Eisbuffet mit verschiedenen Saucen
Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 49,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

BBQ-Buffet

ab 20 Personen

Kalte Speisen:

Eingelegtes, gegrilltes Gemüse
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Saucen
Mediterraner Salat von Nudeln und Gemüsen
mit getrockneten Tomaten
Gurkensalat mit Schmand
Kartoffelsalat mit Tomaten und Gurken
Brotauswahl und Kräuterschmand



Direkt vom Grill:

Die besten Steaks vom
Schwein, Lamm, Pute und Rind
Lachsmedaillons in Folie
Grillwurst



Beilagen:

Grillsaucen, Kräuterbutter, Grillgemüse,
Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Sour Creme,
gebackene Champignons



Desserts:

Orangencreme mit Erdbeermark
Dreierlei Eis mit dreierlei Saucen

€ 46,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Russisches Märchen-Buffet

ab 20 Personen

Kalte Speisen:

Geräucherte Pute mit Gänseleber
Kalbszunge in Champagner-Aspik
Terrine von Lachs, Zander und Morcheln
Rehrückenmedaillons mit rotem Kaviar
Räucherlachs mit Sauerrahm und Meerrettich
Hummermedaillons mit kalter Kräutersauce
Bunte Salate mit Limonen-Vinaigrette



Suppe:

Soljanka von frischen Gemüsen



Warme Hauptspeisen:

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Steinpilzen in Rahm
Stör gedünstet mit Schmand, Gemüsestreifen und Kaviar
Rindfleisch nach Tatarenart mit pikanten Gewürzen
Rote-Beete-Salat, bunte Gemüsesalate
Wirsingkohl in Rahm, gegrilltes Gemüse
Blinis, Galuschki, Piroggen mit Waldpilzen



Desserts:

Schokoladenmousse mit Rotweinschaum
Erdbeer-Romanoff mit Wodka
Pfannkuchen mit bunten Früchten in Büffelgras-Wodka eingelegt

€ 69,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Ihr Lieblingsbuffet

ab 20 Personen

So individuell und einmalig wie Sie

Sie nennen uns Ihre Lieblingszutaten und wählen aus, ob und wie viel Fleisch, Fisch und Gemüse in Ihrem ganz persönlichen Buffet enthalten sein sollen.



Nennen Sie uns auch Ihre exklusiven Wünsche. Gerne bereiten wir Ihnen ein Buffet zu, das zum Beispiel ganz auf die Speisen aus Ihrem letzten Urlaub ausgerichtet ist oder ein Buffet, das farblich zu Ihrer individuellen Feier passt.



Ob spanisch, indonesisch oder afrikanisch, ob bunt und fröhlich oder fein und exklusiv, unsere erstklassigen Köche werden Sie und Ihre Gäste ganz individuell kulinarisch verzaubern.



Sie nennen uns ein Thema oder Ihre Idee und wir liefern Ihnen einzigartig kreative Vorschläge zu Vorspeise, Hauptgang und Dessert - wie immer sorgfältig ausgewählt und fein abgestimmt.



So erhalten Sie ein einmaliges und unvergleichliches Buffet.



Wir freuen uns auf Ihre Ideen und darauf, Sie mit unserer Kreativität und Leidenschaft überraschen zu dürfen.

Preis pro Person nach individueller Zusammenstellung



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Norddeutsche Spezialitäten als gedecktes Essen oder Buffet

Holsteiner Grünkohl

mit reichlich Kohlwurst, Kasseler aus dem Ofen
und Schweinebacke mit gerösteten Kartoffeln

€ 17,50



Deftiges um die Bratkartoffeln

Wir braten unsere Kartoffeln mit kalt geräuchertem Speck und Zwiebeln.
Dazu servieren wir geräucherte Pute, hausgemachtes Sauerfleisch,
hausgemachte, eingelegte Ente, rosa gebratenes Angusrind,
Senfgurken und Gewürzgurken sowie Remouladensauce und Senf

€ 19,50



Gänsebraten von der Freilandgans

Bimöhlener Gans aus dem Ofen mit herzhafter Sauce,
hausgemachtem Rotkohl, Apfelkompott, Kirschen, Birnen-Chutney,
Kartoffelknödel und Petersilienkartoffeln

€ 34,50



Traditionelles Aalessen

Frischer Aal aus dem Plöner See in dreierlei Zubereitung:

Geräucherter Aal auf Vollkornbrot mit roten Zwiebeln und Meerrettich
Gedünsteter Aal mit Kräutern in leichter Sauce mit Petersilienkartoffeln
Aal in Gelee mit Holsteiner Bratkartoffeln

€ 29,50



Krebse à la Nage

Krebse im Ganzen mit frischen Gemüsen in einem herzhaften
Sud gegart, verschiedene Dips und Brotauswahl

€ 29,50



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Großes Hummeressen

Wir servieren den Hummer
in vier verschiedenen Zubereitungen

Bunter Salat mit Kräutern
und Dijoner Vinaigrette und Hummermedaillons



Bisque de homard



1/2 Hummer Natur

serviert mit zweierlei Saucen und Baguette



1/2 Hummer Thermidor

Warmes Hummerragout in der Schale serviert
mit Safran-Reis



Dessertkarussell Whitman

€ 89,50





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Snacks zur Mitternacht

Regionale Wurst- und Käsespezialitäten

Käse vom Käsehof Biss auf dem Holzbrett serviert
Mettwurst, Katenschinken und frisches Mett mit Butter
Brotkorb und Dips

€ 12,50 pro Person



Lachs und Roastbeef

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Brotkorb und Bratkartoffeln

€ 15,50 pro Person



Currywurst und Pommes

Herzhafte Currywurst mit fruchtiger Sauce
dazu servieren wir Süßkartoffelpommes und Mayo

€ 8,50 pro Person



Käse und Schinken mediterran

Parmaschinken, Serranoschinken und eine würzige Käseauswahl
Feigen, Weintrauben, Nüsse, Feigensenf
große Brotauswahl

€ 14,50 pro Person



Gulaschsuppe

Wir kochen unsere Suppe aus frischem Rindfleisch
mit Paprika, Zwiebeln und vielen pikanten Gewürzen,
Brotauswahl

€ 7,00 pro Person



Chili con Carne

Herzhafter Eintopf aus Rinderhack,
Mais, Kidneybohnen und Chili, Brotauswahl

€ 7,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Unsere Kochkurse

Wir bieten unterhaltsame Kochkurse mit unserem Kochentertainer Philipp Offenborn an.

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir den perfekten Rahmen.

Unsere Kochkurse sind mit allem drum und dran.

Dazu gehören selbstverständlich alle Getränke vom Aperitif bis zu den begleitenden Weinen oder dem Glas Bier.

Wir bereiten gemeinsam eine Vorspeise, diverse Hauptgänge sowie ein leckeres Dessert zu. Dazu gibt es vorab Baguette und Dips, so dass niemand lange hungrig bleibt.

Wir stellen natürlich sämtliches Equipment zur Verfügung.

Jeder Gast bekommt eine bedruckte Schürze, ein Zertifikat und die Rezepte mit nach Hause.



Unser Kochentertainer Philipp Offenborn



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Folgende Kochkurs-Themen bieten wir gerne an:

BBQ-Grillkurs mit unserem Smokers Grill

Hierzu gehört die Zubereitung von verschiedenen Fleischsorten. Wir bieten dazu eine Auswahl der besten Fleischsorten, die weltweit zu bekommen sind. Dazu werden Salate und Saucen selbst hergestellt.

€ 99,- pro Person

Seafood vom Feinsten

Muscheln, Garnelen und besondere Edelfische werden hier vielfältig zubereitet. Edelste Zutaten gehören zu diesem einmaligen Erlebnis. Austern und Jakobsmuscheln gehören genauso dazu wie Riesengarnelen, Hummer und Lachs, Seezunge und Kabeljau.

Die Vielfalt des Meeres wird hautnah erlebt.

€ 135,- pro Person





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Ente und Gans

Traditionelles Kochen und pfiffige Abwandlungen, extravagante Füllungen und Kniffe einer schonenden Zubereitung: bereiten Sie frisches Geflügel auf die moderne Art zu und erleben Sie den perfekten Genuss.

€ 99,- pro Person

Wild aus dem Segeberger Forst

Vor unserer Haustür gibt es in großen Waldgebieten das beste Wildbret im Angebot. Gefüllter Fasan, geschmorte Rehkeule sowie Hirschrücken rosa lassen sich mit ein wenig Geschick sehr leicht zubereiten. Wir zeigen, worauf zu achten ist, damit Wildfleisch nicht wild schmeckt.

€ 99,- pro Person

Spezialitäten der Saison werden in separaten Angeboten aufgeführt.

Selbstverständlich setzen wir auch Ihr persönliches Thema um.
Gern informieren wir Sie persönlich.





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Menüs





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen zu den einzelnen Gängen Ihr Wunschmenü zusammen. Halten Sie sich nicht an die klassischen Regeln. Nehmen Sie die Gerichte, die Ihnen schmecken!
Es ist Ihr Menü! Wir beraten Sie sehr gern.

Kalte Vorspeisen

Salat von Riesengarnelen und grünem Spargel,
Tomatenragout

€ 14,50

Nordseekrabben mit Dillrahm und Melone

€ 14,50

Flugentenbrust, rosa gebraten,
mit kalter Johannisbeersauce an kleinem Salat in Vinaigrette

€ 11,50

Carpaccio vom Hirsch
mit Kräuterrahm und Preiselbeeren

€ 12,50

Tatar vom Räucherlachs
mit roten Zwiebeln und Akvavit

€ 11,50

„Vitello Tonnato“
Kalbfleisch, rosa, mit Thunfischcreme

€ 11,50

Bunter Gartensalat mit Kräutervinaigrette,
gerösteten Nüssen und sautierten Champignons

€ 8,50

Parmaschinken mit frischen Feigen

€ 11,50

Variation von Räucherfischen,
Aal, Forelle und Lachs auf Vollkornbrot mit Meerrettich

€ 15,50



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Suppen

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Gemüse und Rauchwurst

€ 6,00

Cremesuppe von Nordseekrabben
mit Dill und Cognac

€ 9,50

Klare Tomatensuppe
mit Basilikumklößchen

€ 8,50

Holsteiner Hochzeitssuppe
mit Klößchen und Gemüse

€ 6,00

Kalte Tomaten-Gurken-Suppe
mit Paprika

€ 6,50

Cremesuppe von Tomaten
mit Kräutern

€ 6,50

Schaumsüppchen
von der Petersilienwurzel

€ 7,00

Waldpilzsuppe mit Kerbel

€ 7,00

Brokkolicremesuppe
mit gebrannten Mandeln

€ 6,00



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Zwischengerichte

Jacobsmuscheln auf Blattspinat
mit Pfeffer und Kräutern

€ 9,50

Steinbeißermedaillon
mit Gemüse in Champagner

€ 9,00

Lachsschaumklößchen
mit Dill in Krabbenrahm

€ 9,00

Entenleber mit Äpfeln in Calvados

€ 9,00

Crêpe gefüllt mit Nordseekrabben

€ 9,50

Spaghetti mit Tomaten-
und Lachswürfeln und Basilikum

€ 9,50

Kleine Nudeln mit Steinpilzen
und Gartenkräutern in leichtem Schaum

€ 9,00

Krebsragout mit Gemüsestreifen
im pikanten Sud

€ 9,50

Eine Erfrischung zwischendurch

Wählen Sie ein Fruchtsorbet
(Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango),
aufgefüllt mit Prosecco

€ 6,00



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Hauptgerichte

Entrecôte im Ganzen rosa gebraten mit Sauce béarnaise,
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

€ 34,50

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute vom Grill
mit Champignons in Rahm, Gemüseauswahl und Kroketten

€ 19,50

Rosa gebratene Flugentenbrust mit Cassis-Sauce,
Brokkoli und Kartoffelgratin

€ 19,50

Geschmortes vom Rind und Schwein mit Rahmsauce,
bunter Gemüseauswahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln

€ 19,50

Deichlammkeule rosa gebraten mit Minzsauce,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

€ 19,50

Duett von Lachs und Steinbeißer
auf Blattspinat und Gemüsestreifen
mit Champagner-Senfsauce und Petersilienkartoffeln

€ 19,50

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Sauerrahmsauce,
Preiselbeeren, Bohnen, Apfelrotkohl und Kroketten

€ 24,50

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Portwein,
sautierten Trauben auf Weinkraut, Haselnußpuree

€ 21,50

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Salbei und Speck, Wirsing und Kroketten

€ 19,50

Röllchen von der Pute mit Kräuterfrischkäse gefüllt,
Steinpilzen in Rahm, Brokkoli, Kartoffelgratin

€ 17,50



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Desserts

Mangospalten
mit Himbeermark und Walnußeis

€ 10,50

Mousse au Chocolat
mit Früchten

€ 9,50

Crème brûlée

€ 6,50

Vanilleeis
mit Rumkirschen

€ 6,80

Crêpe gefüllt
mit Waldfrüchten und Haselnußeis

€ 7,50

Panna Cotta
mit Erdbeermark

€ 6,50

Tiramisu
mit Limonenzabayone

€ 7,00

Erdbeersalat
mit Pistazie und Grand Marnier, Vanilleeis

€ 8,00

Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce

€ 6,50

Schokoladenkuchen
mit Schlagrahm und Kirschen

€ 7,50



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Getränke





Nie war mehr Anfang als jetzt.

Aperitif-Empfehlungen

Wir servieren für Ihre Feierlichkeit den Aperitif
gern auf unserer Terrasse mit Blick
in unseren herrlichen Garten.

Variante I:

Sekt vom Weingut Schales
Pinot Noir oder Pinot Blanc in Flaschengärung
Orangensaft, Apfelsaft

€ 7,50 pro Person

Variante II:

Prosecco, Bier,
Säfte und Mineralwasser
Fingerfood mit Matjestatar,
Partyfrikadellen

€ 9,50 pro Person

Variante III:

Pierre Jordan brut, Champagner aus Südafrika
in 1,5 l Flaschen ausgeschenkt
Mineralwasser, Fruchtsäfte, Bier
Fingerfood mit Graved Lachs,
Tatar und geräucherter Forelle

€ 14,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen haben wir ohne den Aperitif kalkuliert. Sie beginnen nach dem Empfang und bieten Ihnen genaue Kostensicherheit. Unsere Pauschalen gelten unbegrenzt bis zum Schluss der Veranstaltung.

Getränkepauschale I:

Weißwein, Roséwein und Rotwein,
Biere vom Fass, Sekt, alkoholfreie Getränke,
Kaffee und Tee

€ 45,50 pro Person

Getränkepauschale II:

Weißwein, Roséwein und Rotwein,
Biere vom Fass, Sekt, alkoholfreie Getränke,
Kaffee und Tee
Spirituosen und Longdrinks
Cuba Libre, Wodka Tonic, Wodka Lemon, Gin Tonic,
Ramazzotti, Aquavit, Sambucca, Johnny Walker

€ 49,50 pro Person

Getränkepauschale III:

Weißwein, Roséwein und Rotwein,
Biere vom Fass, Sekt, alkoholfreie Getränke,
Kaffee und Tee
Spirituosen und Longdrinks, Cocktails
Cuba Libre, Wodka Tonic, Wodka Lemon, Gin Tonic,
Jägermeister, Fürst Bismark, Aquavit, Sambucca, Johnny Walker
Caipirinha, Mojito, Piña Colada, Mai Tai, Tequila Sunrise

€ 56,50 pro Person

Wir berechnen Ihnen auch gerne die Getränke nach Verbrauch. Berücksichtigen Sie dabei auch Ihren Gästekreis. Mit dem pauschalen Angebot bieten wir Ihnen vollkommene Planungssicherheit, damit Sie Ihre Veranstaltung perfekt kalkulieren können. Unsere Vorschläge dienen als Anregung, die Sie auch gerne individuell ändern können. Unsere Restaurantleitung freut sich, Sie hier zu beraten.



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Besondere Aperitifs

Erdbeermark & Winzersekt

Frisches Erdbeermark mit Winzersekt
aus Flaschengärung aufgefüllt

€ 6,70 pro Person

Bellini

Pfirsichlikör

mit trockenem Prosecco aufgefüllt

€ 7,50 pro Person

Vesper

Lillet blanc mit Tonic,

Gurkenscheibe, Erdbeeren und Minze

€ 7,00 pro Person

Lillet Berry

Lillet blanc, Wildberry

Erdbeeren und Himbeeren

€ 7,50 pro Person

Sonnenschein

Erdbeerlimes und Hollersirup

mit Prosecco aufgefüllt

€ 7,00 pro Person

Prince of Wales

Champagner aus Südafrika auf Eis
mit Grand Marnier

und einem Spritzer Angostura

€ 9,50 pro Person



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Unsere Weine im offenen Ausschank

Weißweine

Pfalz - 2015/2016 Edenkobener Chardonnay

Trockener, voller Weißwein
passend zu allen Fischgerichten

0,2 l € 5,70

Rheinhessen - 2015 Mont Donnere Pinot blanc

Einer der besten Weine aus Rheinhessen
sehr fruchtig

0,2 l € 6,90

Italien Toscana - 2015 Gran Sasso Trebbiano

Frischer, feinfruchtiger Weißwein
mit blumigem Bouquet

0,2 l € 6,70

Südafrika - 2016 Cabriere Estate

Chardonnay und Pinot Noir
Einmalig eleganter Wein aus den
„Champagner-Reben“

0,2 l € 7,50

Kalifornien - 2015/2016 Viognier

100 % Viognier, einladende, reife Frucht mit
viel Ausdruck vom Weingut des Winzers Indelicato,
dem „American Man Of The Year“ 2011
(Wine Enthusiast Magazine, Kalifornien)

0,2 l € 9,50



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Roséweine

Pfalz - 2015 Spätburgunder

Vollmundiger Rosé
mit feinem Kirscharoma

0,2 l € 5,70

Chile - 2016 Los Vascos Cabernet Sauvignon

Ein frischer, fruchtiger und spritziger Rosé
mit dem Duft von Erdbeeren
aus dem Hause Rothschild

0,2 l € 8,80

Rotweine

Argentinien - 2016 Alamos Malbec

Ein duftiger Rotwein mit dem Aroma
von Brombeeren und Kräutern

0,2 l € 7,40

Deutschland - 2014/2015 Sankt Laurent

Perfekt ausgewogener Wein
ideal zum Essen oder als purer Genuss

0,2 l € 5,70

Südafrika - 2015 Pinot Noir Cabriere Estate

Eleganter, weicher Rotwein
mit viel Aroma und einem herrlichen
Duft der Pinot Noir Traube

0,2 l € 8,50

Kalifornien - 2011 Merlot

Weingut Esser, Nappa Valley
Geschmeidiger Rotwein mit dem
Geschmack von reifen Brombeeren
5 Monate Reifung im Eichenfass

0,2 l € 10,70

Jahrgangsänderungen sind möglich

33



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Unsere Flaschenweine

0,75 l

Weißweine

- Deutschland -

Rheinhessen - 2015 Mont Donnere
Pinot blanc trocken, Weingut Schales
€ 24,50

Rheinhessen - 2015 Rivaner
halbtrocken
Weingut Schales
€ 22,50

Rheingau - 2014 Rheingau
Schloss Vollrads
€ 25,50

Pfalz - 2015/2016 Chardonnay
Winzergenossenschaft Edenkoben
€ 19,50

- Österreich -

2014/2015 Grüner Veltiner
Weingut Bründlmayer
€ 23,50

- Italien -

2015 Villa Antinori Bianco Toscana
Weingut Antinori
€ 28,50

2015 - Gran Sasso
Farnese Vini
€ 22,50

- Frankreich -

2014 Chablis Vieilles Vignes
Domaine Laroche
€ 39,00

2014 Sancerre Blanc
Le Rochoy
€ 38,50

2015 Sauvignon Blanc
Laporte
€ 24,50

- Südafrika -

2016 Cabriere Estate
Chardonnay und Pinot Noir
€ 27,50

- Kalifornien -

2015/2016 Viognier
Weingut Gnarly Head
100 % Viognier-Traube
Eine seltene, alte Rebsorte vom
Winzer des Jahres 2011
zum perfekten Wein ausgebaut
€ 35,50



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Roséweine

- Deutschland (Pfalz) -

2015/2016 Spätburgunder Rosé
Winzergenossenschaft Edenkoben
€ 19,50

- Italien -

2015 Bardolino Rosé
Monte Zovo
€ 22,50

- Chile -

2016 Los Vascos
Cabernet Sauvignon Rosé
€ 27,50

Rotweine

- Deutschland -

Pfalz - 2014/2015 Sankt Laurent
Winzergenossenschaft Edenkoben
€ 19,50

Baden - 2012 Spätburgunder
Weingut Friedrich Becker
€ 28,00

- Frankreich -

2015 Aussieres Rouge
Chateau Aussieres
€ 24,50

2015 Legende R rouge
Barons de Rothschild
€ 29,50

2014 Legende R rouge
Barons de Rothschild
Magnumflasche
€ 53,00

2013/2014 Chateauneuf Du Pape
Cuvée de Vatican
€ 34,50



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Rotweine

- Italien -

2012 Brancaia Tre

Weingut Brancaia

€ 29,50

2014 Barbera d'Alba

Giacomo Borgogno

€ 28,00

2012/2013 Tignanello

Antinori

€ 115,00

2014 Montepulciano

La Marea

€ 24,50

2014 Valpolicella

Zenato

€ 22,50

2014 Le Volte

Tennuta dell'Ornellaia

€ 52,50

2014/2015 Chianti

Classico Riserva

Marchese Antinori

€ 39,50

2015 Russu Rucci, Feudo Arrancio

halbtrocken

€ 27,00

- Südafrika -

2015 Pinot Noir

Cabriere Estate, Franshoek

€ 33,50

- Chile -

2015 Los Vascos Cabernet Sauvignon

Vina Los Vascos

€ 26,50

- Argentinien -

2015/2016 Alamos Malbec

Ein duftiger Rotwein mit dem Aroma
von Brombeeren und Kräutern

€ 27,00

- Kalifornien -

2011/2012 Merlot

Weingut Gnarly Head

Geschmeidiger Rotwein mit dem
Geschmack von dunklen Kirschen,
Blaubeeren und Pflaumen

€ 39,50



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Sekt und Champagner

- Deutschland -

Secco Ohlig

€ 19,50

2004 Schales Weissburgunder extra trocken

Flaschengärung

€ 27,50

2011 Mont Donnere Pinot Noir Rose

Flaschengärung

€ 29,50

- Südafrika -

Pierre Jourdan brut

Cabriere Estate, Franshoek

Methode Classic

€ 39,50

Pierre Jourdan brut

Cabriere Estate, Franshoek

Methode Classic

Magumflasche 1,5 l

€ 79,00

Pierre Jourdan Belle Rose

Cabriere Estate, Franshoek

Methode Classic

€ 39,50

- Frankreich -

Champagner Lanson, 0,2 l

€ 25,50

Champagner Taittinger brut, 0,75 l

€ 95,00

Jahrgangsänderungen sind möglich

37



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Biere

Vom Fass

Jever
Radeberger
Schöfferhofer Weizen
Hövels
Büble Allgäuer Alpenbier

0,3 l € 3,60
0,5 l € 5,60

Alsterwasser

0,3 l € 3,40
0,5 l € 5,50

Aus der Flasche

Schöfferhofer Weizen klar
Schöfferhofer Weizen dunkel
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei

0,5 l € 4,90

Jever Fun, alkoholfrei

0,33 l € 3,20

Softdrinks

Selters

Classic oder Still

0,25 l € 3,00

0,75 l € 7,20

Pepsi/Pepsi light

Mirinda · Seven Up · Schwipp Schwapp

0,2 l € 3,00

0,33 l € 3,75

Ginger Ale
Bitter Lemon
Tonic Water

0,2 l € 3,50

Bionade

0,33 l € 3,80

Säfte

Apfel · Orange · Banane
Kirsche · Maracuja · Traube
Rhabarber · Johannisbeere

0,2 l € 3,10

alle Säfte als Schorlen

0,4 l € 5,60



Nie war mehr Anfang als jetzt.

Schnäpse

2 cl

Helbing Kümmel, Korn

€ 2,10

Malteser

€ 2,30

Aalborg Jubiläumsaquavit

€ 2,50

Linie Aquavit

€ 2,60

Jägermeister

€ 2,60

Ouzu

€ 2,50

Tequila silver/gold€

2,60

Sambuca extra

€ 2,20

Averna

€ 3,00

Ramazotti

€ 2,50

Fernet Branca/Menta

€ 2,40

Liköre

Baileys

2 cl € 3,50

Amaretto

2 cl € 3,50

Grand Marnier

2 cl € 3,50

Cointreau

2 cl € 4,00

Cognac

Hennessy V.S.O.P.

4 cl € 11,00

Rémy Martin V.S.O.P.

4 cl € 9,40

Otard

4 cl € 10,50

Asbach Uralt

4 cl € 7,00

Hine Antique

4 cl € 19,00

Martell VS

4 cl € 9,00

Asbach Privatbrand

4 cl € 10,00

Cocktails

Kir/Kir Royal

€ 7,00/€ 7,50

Bellini

€ 6,50

Holunderspritz

€ 5,50

Aperol Spritz

€ 6,00

Manhattan

€ 7,50

Caipirinha

€ 7,00

Mojito

€ 7,50

Mai Tai

€ 10,50

Piña Colada

€ 9,50



HOTEL
WHITMAN