



Zur Kutscherscheune



Liebe Gäste,

Bei uns bekommen Sie Produkte aus dem Biosphärenreservat Schaalsee und dem Naturpark Lauenburgische Seen direkt vom Erzeuger. Ob frischer Schaalsee Fisch, Fisch von den Müritzfischern, Wild aus eigener Jagd, Käse vom Biohof in Fredeburg, Seedorfer Himbeeren oder Ziegenkäse und Moorschnucken aus dem Biosphärenresevat Schaalsee; bei uns landen nur beste Produkte aus der Region in Kochtopf, Pfanne und Ofen. Das sieht man, das riecht man und das schmeckt man!

Menü

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Menüvorschlägen ab 8 Personen. Gerne können Sie sich auch aus mehreren Vorschlägen Ihr „eigenes“ Menü zusammenstellen. Wir möchten Sie jedoch bitten, für alle Gäste eine gemeinsame Variante auszuwählen.

Menüvorschläge I, Seite 3-9, diese 3- bzw. 4- Gang Menüs servieren wir Ihnen mit Nachservice beim Hauptgang.

Menüvorschläge II, Seite 10-15, der Hauptgang wird Ihnen auf Warmhalteplatten serviert oder als Buffet aufgebaut.

Buffet/Brunch

Buffets bieten wir Ihnen ab 20 Personen an, Brunch gerne schon ab 10 Personen.

Für alle Fragen zur Organisation und Planung stehen wir Ihnen nach vorheriger Terminabsprache gerne persönlich zur Verfügung.

Hannelore von Witzendorff und das Team der Kutscherscheune



Zur Kutscherscheune

Inhaltsverzeichnis

Getränkepauschalen Empfang	Seite 1
Tischordnung und Dekoration	Seiten 2
Menüvorschläge I, mit Nachservice beim Hauptgang	Seite 3-9
Menüvorschläge II, Hauptgang auf Warmhalteplatten oder als Buffet	Seite 10-15
Menüvorschläge mit Einzelkomponenten	Seite 16-18
Buffetvorschläge	Seite 19-21
Frühstück/Brunch	Seite 22-25
Kaffee und Kuchen	Seite 26
Snacks am Nachmittag oder zur Mitternacht	Seite 27



Zur Kutscherscheune

Empfang:

Empfang im Sommer auf der Seeterrasse oder direkt am See mit einem Begrüßungsgetränk, z.B.

pro Person

Schaalsecocktail - alkoholfreier Blue Curacao und Ananassaft werden mit Bernard Massard Jahrgangssekt oder Mineralwasser aufgefüllt und mit einem Früchtespieß garniert € 5,50

Sekt- Empfang mit Jahrgangssekt oder Prosecco und Orangensaft € 4,50

Im Winter können wir den Empfang am Feuerkorb vor dem Haupteingang ausrichten
Apfelpunsch ohne Alkohol € 3,50
oder mit 2cl Calvados € 4,50

Getränkepauschalen:

Getränkepauschalen:

Für Ihre Feier können Sie eine der folgenden Getränkepauschalen auswählen. Ab 50 Personen steht Ihnen der Gastraum komplett für Ihre geschlossene Gesellschaft zur Verfügung, dabei rechnen wir **nur** nach Getränkepauschalen ab. Bei einer geringeren Personenzahl ist eine Einzelabrechnung nach Karte möglich.

Grund-

Pauschale: Die Grundpauschale umfasst die gängigen alkoholfreien Getränke wie Coca-Cola-Produkte, Mineralwasser, Schweppes und Säfte sowie Schorlen. Außerdem sind Heißgetränke, Biere, ausgesuchte Weine, Sekt enthalten.

von 15:00 bis 2:00 Uhr (11 Std.)	€ 48,00
von 18:00 bis 2:00 Uhr (8 Std.)	€ 36,00
Kinder von 5-16 Jahren	€ 20,00
Jede weitere Stunde und verbleibender Gast	€ 7,50

Klassik-

Pauschale: Die Klassikpauschale umfasst zusätzlich folgende Spirituosen Schladerer Obstler, Grappa Julia, Aquavit, Jägermeister, Kräuterlikör „Hausmarke“, Gin, Havanna Club und Bacardi

von 15:00 bis 2:00 Uhr (11 Std.)	€ 54,00
von 18:00 bis 2:00 Uhr (8 Std.)	€ 42,00
Kinder von 5-16 Jahren	€ 20,00
Jede weitere Stunde und verbleibender Gast	€ 8,50

Cocktails siehe nächste Seite



Zur Kutscherscheune

Exklusiv-

Pauschale: Die Getränkepauschale „Exklusiv“ umfasst zusätzlich max. 3 Cocktails, alkoholische Cocktails, z.B. Caipirinha oder Mai Tai sowie alkoholfreie Cocktails, z.B. Ipanema, Virgin Colada oder Hawaii- Fruity.

von 15:00 bis 2:00 Uhr	€ 58,00
von 18:00 bis 2:00 Uhr	€ 48,00
Kinder von 5-16 Jahren	€ 20,00
Jede weitere Stunde und verbleibender Gast	€ 10,00

<u>Cocktails:</u> (nach Verzehr)	<u>pro Glas</u>
mit Alkohol	€ 6,50
ohne Alkohol	€ 4,50
Caipirinha:	Limetten und Rohrzucker zerstoßen, mit Crushed Ice aufgefüllt und Zuckerrohrschnaps übergossen
Ipanema:	wie Caipirinha nur mit Ginger Ale anstatt Zuckerrohrschnaps



Zur Kutscherscheune

Tischordnung

Im Gasträum sind wir mit der Anordnung der Tische durch die ehemaligen Pferdeboxen relativ fest gebunden. Es sind 6 Boxen vorhanden, die als 10-er Tische gestellt werden können. In der Mitte des Gasträumes können eine weitere Tafel und/oder das Buffet aufgebaut werden, sodass sich ca. 80 Sitzplätze im Gasträum ergeben. Zum Tanzen werden nach dem Essen die Buffettische bzw. die Tafeln aus der Mitte herausgenommen.

Auf der Seeterrasse reservieren wir bei 80 Personen die rechte und linke Seite für die Gesellschaft. Der Stehempfang kann auch direkt am Wasser stattfinden.

Bei schlechtem Wetter müssen der Sektempfang und das Kaffeetrinken in unserer rustikalen Scheune stattfinden, da der Gasträum für das Abendessen eingedeckt wird. Bei herrlichem Sommerwetter kann das Essen auch auf der Terrasse gedeckt werden.

Ab 18:00 Uhr haben wir den Gasträum als geschlossene Gesellschaft reserviert.

A la carte – Gäste werden tagsüber bei schönem Wetter auf dem Weg vor der Kutscherscheune bedient.

Dekoration

Die Tische dekorieren wir mit Tischläufern und Servietten der Fa. Duni ohne Berechnung.

Stofftischdecken (pro Pers. € 2,00) und / oder Stoffservietten (pro Pers. € 1,00) können wir Ihnen auf Wunsch bestellen.

Menü- und Getränkekarten fertigen wir Ihnen auf Wunsch gerne an (pro Stück € 2,00).

Blumen

Wir arbeiten mit einer Floristin aus Dargow zusammen, bei der Sie direkt den Blumenschmuck bestellen oder über uns beziehen können: Frau Manuela Wilke, Tel.: 04545-788763 oder 0162-4888488.

Selbstverständlich können Sie die Blumen auch selber organisieren.



Zur Kutscherscheune

Frühlings-Menü

Vorspeise

Wildschweinschinken aus eigener Jagd
auf Frühlingsalat mit Baguette

alternativ

Hecht und Marärentatar auf Röstitaler mit Honig-Senf-Soße

Hauptgang

Frischlingsbraten auf Frühlingsgemüse mit Spargelspitzen,
jungen Möhren, Lauchzwiebeln
und Cherrytomaten, dazu Rosmarinkartoffeln

alternativ

Piccata von der Landhähnchenbrust,
Schnitzelchen in Käse-Ei-Hülle
auf Bärlauch-Kartoffelpüree mit Frühlingsgemüse

Dessert

Seedorfer Himbeertraum
Himbeeren mit Schlagsahne und Baiserhaube

Preis pro Person € 32,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

4-Gang-Mai-Menü

Suppe

Spargelrahmsuppe
mit frischen Spargel aus Salem

Kalte Speisen

Forellenfilet geräuchert mit Feldsalat und Meerrettichsahne,
dazu geröstetes Brot

Hauptgang

Mai-Rehrücken mit Walnusskruste auf Wildkräuterjus
mit Frühlingsgemüse und Herzoginkartoffeln

Dessert

Variation von der Erdbeere
mit Mousse und Parfait

Preis pro Person € 38,50
Kinder von 5-12 Jahren € 15,00



Zur Kutscherscheune

Sommer-Menü

Suppe

Gutshof – Hochzeitssuppe mit Klößchen, Eierstich und Gemüse

Hauptgang

Duett von der Schaalsee-Edelmaräne und Hechtklößchen
auf Kartoffelschaum an Krebsauce

Dessert

Panna Cotta mit Beerenkompott

Preis pro Person € 30,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

Herbst / Winter-Menü

Vorspeise

Gebeizter Lachs auf geröstetem Bauernbrot

Hauptgang

Halbe Ente in Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Dessert

Apfelküchlein mit Calvadoszabaione und Vanille-Eis

Pro Person € 30,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

Herbst / Winter-Menü

Suppe

Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl
mit Portweinjus und Kartoffeltalern

Dessert

Holunderbeerenmousse im Boskop auf Vanilleschaum

Pro Person € 31,00
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

-7-

Gänseessen

Ganze Gans

Gänsebraten für 4 Personen

mit Rotkohl und Rosenkohl, dazu Knödel und Salzkartoffeln

Bratapfel, 1 Fl. Rotwein

pro Person 30,50 Euro

Gänsekeule

mit Rotkohl und Rosenkohl. dazu Knödel oder Salzkartoffeln, Bratapfel

pro Person 20,90 Euro

Gänsebrust

mit Rotkohl und Rosenkohl, dazu Knödel oder Salzkartoffeln, Bratapfel

pro Person 24,90 Euro

-8-



Zur Kutscherscheune

Schaalsee-Menü

Vorspeise

Hecht- und Marärentatar auf Röstitaler an Friseesalat
mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Suppe

Bärlauchrahmsuppe mit Kartoffelstroh

Hauptgang

Duett von der Schaalsee-Edelmaräne und Hechtklößchen
auf Krustentiersauce mit Gurkengemüse und gratinierten Kartoffelschnee

Dessert

Dessertvariationen von der Seedorfer Himbeere

Biosphären-Menü

Vorspeise

Rögnitzer Ziegenknöpfli gebraten auf Salat

Suppe

Kraftbrühe von unseren Schaalseefischen
mit Fenchel, Tomaten und Hechtklößchen

Hauptgang

Klein Salitzer Moorschnuckenbraten mit Sherrysauce,
Speckbohnen und Bäckerinkartoffeln

Dessert

Apfelküchlein mit Eis

3-Gang-Menü pro Person € 33,50
Kinder 5-12 Jahre € 12,00

4-Gang-Menü pro Person € 38,50
Kinder 5-12 Jahre € 15,00



Zur Kutscherscheune

-9-

Frühlings-Menü „Fisch&Fleisch“

Vorspeise

Wildschweinschinken aus eigener Jagd
auf Frühlingsalat mit Baguette

alternativ

Hecht und Marärentatar auf Röstitaler mit Honig-Senf-Soße

Hauptgang

Moorschnuckenbraten auf Frühlingsgemüse mit Spargelspitzen,
jungen Möhren, Lauchzwiebeln
und Cherrytomaten, dazu Rosmarinkartoffeln

und

Edelmaränenfilet auf Gurken-Dill-Gemüse in Rieslingrahm
mit Salzkartoffeln

Dessert

Eis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Preis pro Person € 34,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

-10-

Spargel-Menü

mit frischem Spargel aus Salem

Suppe

Spargelrahmsuppe
mit Klößchen

Hauptgang

Weißer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Butter
Hofeigener Wildschinken
Salzkartoffeln

und

Knackiger weißer und grüner Spargel aus dem Wok
Maränenfilet
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Frische Erdbeeren mit Eis und Schlagsahne

Preis pro Person € 35,50
Kinder von 5-12 Jahren € 15,00



Zur Kutscherscheune

-11-

Sommer-Menü

Vorspeise

Waldpilzsuppchen

Hauptgang

Toskanischer Wildschweinbraten mit Karotten, Paprika, grünen und schwarzen Oliven dazu Röstkartoffeln

und

„Schaalseefang“

warme Fischpastete aus Schaalseefischen und bunten Wurzelgemüse auf Kartoffelschnee an würziger Soße

Dessert

Eis mit Beeren und Schokosahne

Preis pro Person € 32,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

-12-

Herbst-Menü

Suppe

Steckrübenrahmsüppchen
mit Kartoffelstroh

Hauptgang

Hirschrücken in der Kartoffel-Kräuterkruste
an Aroniasauce mit Kürbisgemüse und Schupfnudeln

und

Edelmaränenfilet auf Wirsinggemüse
mit Salzkartoffeln

Dessert

Mousse au chocolat mit pochierter Birne
an Holunderparfait

Pro Person € 32,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

-13-

Herbst-Menü

Vorspeise

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kernöl

Hauptgang

Susländer Schweinefilet auf Calvadosrahm
mit glasierten Apfelspalten und gemischte Gemüseplatte dazu
Kartoffelrösti

und

Zanderfilet auf Wonnekraut (Rahmsauerkraut)
mit blauen Trauben und Walnüssen dazu Salzkartoffeln

Dessert

Eis mit heißen Pflaumen dazu Schlagsahne

Preis pro Person € 32,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

-14-

Winter-Menü

Suppe

Steinpilzkraftbrühe

Hauptgang

Das Beste von der Gans vom Hof Janssen:
Brust und Keule auf Orangensauce mit Schmorapfel, Rotkohl und
zweierlei Kartoffeln

Dessert

Zimt-Parfait mit heißen Apfelspalten und Sahne

Pro Person € 34,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

-15-

Speisenvorschläge für ein gemeinsames Menü

Kalte Speisen

Rucolasalat und glasierte Cherrytomaten
mit gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing

Karamellierter Ziegenknöpfler auf Salat

Hofeigener Wildschweinschinken auf Wildkräutersalat
mit Nussöl-Himbeermarinade und Melonenkugeln

Hecht und Marärentatar mit Honig-Senf-Soße auf Röstitaler

Holsteiner „Tapas“:

Räucherlachs-Frischkäseroulade
Wildschweinhackbällchen mit Schafskäse
Mangoldwickel mit Ziegenkäse und Tomatenpesto
eingelegte Landpilze mit Balsamicoglaze
angebratenes Marärentatar auf geröstetem Landbrot
gebackener Fredamer Käse mit Pflaumenchutney
Räucherlachs-Frischkäseroulade, Gurke und Dill

Suppen

„Schaalsee-Bouillabaisse“ mit Fenchel und Tomate

Klare Tomatenconsommé mit gewürfelten Tomaten und Basilikumklößchen

Gutshof – Hochzeitssuppe mit Klößchen, Eierstich und Gemüse

Bärlauchrahmsuppe mit Wildschweinsalami und Croutons

Rahmsuppe vom weißen und grünem Stangenspargel

Rahmsuppe von Landpilzen

Kürbissuppe mit Kernen und Kernöl

Steckrübensuppe mit Kartoffelstroh

Kutschersuppe Kartoffelsuppe mit Bauernbrot und Schinkenwürfeln



Zur Kutscherscheune

-16-

Hauptgerichte

Fisch:

Zanderfilet gebraten auf Mangoldgemüse, mit Zitronensauce und Salzkartoffeln

Lachsfilet auf mediterranem Gemüsebett, mit Olivenöl und Limonen im Ofen gegart, dazu Rosmarinkartoffeln

Edelmaränenfilet auf Gurken-Dill-Gemüse in Rieslingrahm mit Salzkartoffeln

Fleisch:

Landhähnchenbrust im Cornflakes-Mantel mit knackigem Wok-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Holsteiner Landschweinfilet auf Calvadosrahm mit glasierten Apfelspalten, Broccoli und Röstitaler

Filet von der Holsteiner Färsse im Speckmantel gebraten auf Schalotten-Burgunderjus, Landpilzen und zweierlei Kartoffeln

Schaalsee – Moorschnuckenbraten mit Romanesco-Apfel-Gemüse, deftiger brauner Kräutersauce und nussigen Röstkartoffeln

Hirschbraten mit Wildpreiselbeeren, Gemüseplatte, dazu Butterspätzle

„Das Beste vom Wildschwein aus eigener Jagd“
Medaillons vom Wildschwein auf Waldpilzrahm mit Wirsingbällchen und Kräuterkartoffeln

Rehrücken aus eigener Jagd in der Kartoffel-Kräuterkruste gebraten mit Weintrauben, Portweinjus, Rotkohl und Herzoginkartoffeln

Vegetarisch:

Kartoffel-Wrap aus geraspelten frischen Kartoffeln mit Wokgemüse und Kräuterschmand

Gemüselasagne mit Kräuter-Tomaten-Soße

Frische Gemüsestreifen der Saison im Pfannkuchen mit Kräuterschaum



Zur Kutscherscheune

-17-

Dessert

Panna Cotta mit Seedorfer Himbeerkompott und Orangenparfait

Lübecker Marzipanparfait mit Walnusskrokant und Erdbeer-Rhabarbergrütze

Apfelküchlein mit Calvadoszabaione und Vanille-Eis

Crème brûlée mit Früchten der Saison

Helle und dunkle Mousse mit Kirschen

Heiß auf Eis mit Seedorfer Himbeeren und Vanilleeis



Mediterranes Buffet

Vorspeise auf der Tafel - Antipasti

Melanzane (Aubergine mit Tomate und Fredamer überbacken)
Zucchini in Thymian
Karamellierte Karotten in Rosmarin
Paprika in Weißwein
Landpilze mit Knoblauch und Kräutern

Suppe, serviert

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

Kalte Speisen

Schweinerücken a la Tonnato (Thunfisch-Kapernsauce)
Hofeigener Schinken mit Melone
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Mediterraner Brotsalat
Rucolasalat mit Speck und Parmesan
Jahreszeitliche Salatauswahl mit Balsamico-Olivenöldressing
Gemischter Brotkorb und Butter

Warme Speisen

Toskanischer Wildpfeffer mit Karotten, Paprika, schwarzen und grünen Oliven
Saltimbocca vom hofeigenen Schwein mit Salbei und Schinken
Lachs mit Frischkäse in Kräutersauce auf bunter Penne

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Bunter Reis mit getrockneten Tomaten

Dessert und Käse

Creme Brulée mit Seedorfer Himbeerkompott
Tiramisu
Käsebrett mit Biokäse der Domäne Fredeburg
garniert mit Südfrüchten

Preis pro Person € 39,50
Kinder von 5-12 Jahren € 15,00



Schaalseebuffet

Suppe, serviert

Waldpilzconsommé mit Grießklößchen
oder

Essenz von Schaalseefischen mit Fenchel und Tomate

Kalte Speisen

Hecht- und Marärentatar mit Honig-Senfsauce

Kutscherschmaus: Wildspezialitäten aus dem eigenen Revier

Rehrücken mit Lebermousse und Früchten

Geräucherte kleine Maränen mit Sahnemeerrettich

Rögnitzer Ziegenkäse mit Honig karamellisiert

Landpilze in Weißwein mit Wildkräutern eingelegt

Bunte Salatauswahl nach Saison mit Himbeer-Balsamicodressing

Gemischter Brotkorb und Butter

Warme Speisen

Hechtklößchen mit Flusskrebsschwänzchen in Krebschaum

Edelmaränenfilet auf Gurkengemüse in Dillrahm

Wildklößchen in Waldpilzsauce

Wildschweinbraten mit Kräutern

Bunte Gemüsepfanne aus dem Wok

Beilagen

Petersilienkartoffeln und Spätzle

Bärlauch-Kartoffelstampf

Dessert und Käse

Seedorfer Himbeer Panna Cotta

Beerenschmaus in kleinen Gläsern

Käsebrett mit Biokäse der Domäne Fredeburg

dazu Aroniabeeren und Früchte

Preis pro Person € 39,50

Kinder von 5-12 Jahren € 15,00



Zur Kutscherscheune

Grillbuffet

Suppe, serviert

Fruchtige Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kernöl

Kalte Speisen

Rucolasalat mit Cherrytomaten und frisch gehobeltem Parmesan

Feldsalat mit Schafskäse und schwarzen Oliven

mediterraner Brotsalat mit gewürfeltem Weißbrot in Olivenöl angeröstet

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

verschiedene hausgemachte Dips, Saucen und Sour Cream

Antipasti-Auswahl:

marinierte frische Gemüse in Weißwein und Kräutern mit Balsamicoglace

gemischter Brotkorb und Butter

Warme Speisen

marinierte Steaks vom Schwein und Rind

gegrilltes Brustfilet und Keule vom Landhähnchen mit gegrillten Zitronen und Rosmarin

Thüringer Bratwurst und Nürnberger Würstchen

feurige Spareribs vom Wildschwein

Zanderfilet und Scampi auf Gemüsebett

knackige Gemüsepfanne aus dem Wok

Beilagen

Kartoffelspalten mit Rosmarin

bunter Reis

Ofenkartoffeln mit Bärlauchquark

Dessert und Käse

Gegrillte Ananas und Banane, dazu Seedorfer Himbeerkompott

Bayrisch Creme und Mousse au chocolat

Käsebrett mit Biokäse der Domäne Fredeburg

Preis pro Person	€ 39,50
Kinder von 5-12 Jahren	€ 15,00



Zur Kutscherscheune

-21-

Frühstück/Brunch

Begrüßung

Jahgangssekt oder Prosecco und Orangensaft pro Person € 4,50

Kalte Spezialitäten

Wildbrett mit Schinken und Salami
Käsebrett von der Domäne Fredeburg
Rührei, gekochte Eier
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Marmelade, Honig, Nutella
Brötchen, Brot und Butter
Joghurt oder Quark, Obstsalat, Müsli, Cornflakes
Filterkaffee, Tee, Milch, Kakao, Orangensaft

pro Person € 15,50

Kinder zwischen 5 und 12 Jahren € 7,50

Warmes Gericht

Kutschersuppe - Kartoffelsuppe mit Schinken
pro Person € 5,50

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Hausgemachtes Gebäck
pro Person € 5,00

Prickelnde Begleiter

Prosecco Marca Trevigiana 0,75l
pro Flasche € 18,50

Sekt, Massard Mosel,
halbtrocken oder trocken 0,75 l
pro Flasche € 19,50



Zur Kutscherscheune

-22-

Geburtstagsbrunch in der Kutscherscheune

Begrüßung

Sektempfang mit Jahrgangssekt und Orangensaft

Suppe

Bärlauchrahmsuppe
mit Wildschweinsalami
oder
Tomatenconsomme mit frischen Tomaten

Kalte Spezialitäten

Wildbrett mit Schinken, Salami und Pastete
Vitello Tonnato vom Wildschwein
Hecht- und Marärentatar auf Röstitaler
Antipasti-Platte und Salat
Käsebrett von der Domäne Fredeburg
Brötchen, Brot und Butter

Getränke

Filterkaffee, Tee, Milch, Kakao, Orangensaft

pro Person € 27,50

Kinder von 5-12 Jahren € 1,00 /Lebensjahr

alle anderen Getränke nach Karte



Zur Kutscherscheune

-23-

Brunch am Schaalsee

Suppe

Rahmsuppe der Saison, zum Beispiel Spargel, Kürbis oder Pfifferling
oder
Tomatenconsommée mit frischen Tomaten

Kalte Spezialitäten

Antipasti-Platte mit Holsteiner Tapas
Lachs mit Sahnemeerrettich
Rührei mit Speck und Lauchzwiebeln
Salatauswahl der Saison mit Croutons und zweierlei Dressing
Auswahl von Biokäse der Domäne Fredeburg
Brötchen, Brot und Butter

Hauptspeisen

Matjesfilets mit Hausfrauensauce
Wildschweinsauerfleisch mit Remouladensauce
mit Bratkartoffeln

„Schaalseefang“ warme Fischpastete aus Schaalseefischen und bunten
Wurzelgemüse, auf Kartoffelschnee an würziger Sauce

Schaalsee-Moorschnuckenbraten mit Kräuterkruste
auf Rosmarinjus und Ratatouille
oder alternativ
Hofeigener Schweinebraten auf Saisongemüse

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Lauchzwiebeln
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 32,50
Kinder von 5-12 Jahren € 1,00 pro Lebensjahr



Zur Kutscherscheune

-24-

Mittags-Buffer

Suppe, serviert

Suppe nach Wahl z.B. Kürbis-, Waldpilz- oder Bärlauchcreme

Kalte Speisen

Wildschinken auf Melonenschiffchen

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Geräucherte Forelle mit Meerrettichsahne

Matjesplatte mit drei verschiedenen Soßen

mit Apfel-Zwiebel-Rahm, Curry-Schmand und Rote-Beete-Soße

Eisbergsalat mit Zitronensahne

Bauernbrot und gemischter Brotkorb, Butter

Zwei warme Speisen zur Auswahl

Frikassee vom Landhähnchen mit Spargel und Erbsen
und/oder

Schweinemedallions mit Sauce Bernaise und Brokkoli
und/oder

Lachs auf Blattspinat

und/oder

Gemüselasagne

Zwei Beilagen zur Auswahl

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Wildreis und Spätzle

Dessert, serviert

Eisteller „Kutscherscheune“

Preis pro Person € 30,50
Kinder von 5-12 Jahren € 12,00



Zur Kutscherscheune

-25-

Kaffee und Kuchen

Haustorten:

zum Beispiel: Kutschertorte (Schmand-Mandarinen mit Orangensahnebällchen), Baiser-Torten mit Stachelbeer, Kirschen oder Früchten der Saison, Schwarzwälder-Kirschtorte mit und ohne Eierlikör Marzipan-Nusstorte mit dunklem Nussboden

Preis pro Torte € 38,00

Blechkuchen:

Quark-Streuselkuchen mit Mandarinen, Kirschen oder Himbeeren
Apfel-oder Kirschstreuselkuchen, Hefekuchen

Preis pro Blech € 32,00

Himbeer-Krümel-Kuchen

Preis pro Blech € 49,00

Kanne Kaffee (8 Tassen)

Preis pro Kanne € 18,00

„Kutscher- Gedeck“: Ein Stück Kutschertorte und Kaffee „satt“

Preis pro Person € 8,00

zusätzlich ein Stück Blechkuchen

Preis pro Person € 9,00

Kaffee- und Tortenpauschale für Ihre Feier

Filterkaffee, Teespezialitäten aus unserer Karte
und Schokolade so viel Sie mögen

1 Stück Torte nach Wahl aus unserem Tortenbuffet

Blechkuchen auf Kuchenplatten stellen wir auf die Tafeln

Preis pro Person € 9,00

Kinder von 5-12 Jahren € 6,50

Kaffeespezialitäten, z.B. Cappuccino, Latte Macchiato usw. werden nach Karte berechnet.

Hochzeitstorte:

Gerne bereiten wir Ihre Lieblingstorte auch als mehrstöckige Hochzeitstorte zu.

3- stöckig (bis 60 Personen) € 160,00

4- stöckig (bis 80 Personen) € 210,00

Himbeerherz (bis 60 Personen) € 140,00



Snacks am Nachmittag oder zur Mitternacht

Herzhaft

Holsteiner Schnittchen

mit
gekochtem Ei, Mett, Wildsalami
Fredamer Käse, Kasseler Rauchrücken

pro Schnittchen € 2,20

Schlemmerschnittchen

mit
Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum
Holsteiner Schinken, Roastbeef
Krabben & Rührei, Hecht- und Marärentatar auf geröstetem Bauernbrot
geräuchertes Forellenfilet, Graved- oder Räucherlachs
Rauchaalfilet & Rührei
Landhähnchenbrust auf Waldorfsalat

pro Schnittchen € 2,80

Holsteiner Tapas auf Platten serviert 4 Stück pro Person

Wildschweinschinken aus eigener Jagd
Wildschweinhackbällchen mit Schafskäse
Hähnchenbrust auf Waldorfsalat
angebratenes Marärentatar auf geröstetem Landbrot
Räucherlachs-Frischkäseroulade
Gebakener Fredamer mit Birnenchutney

pro Person € 11,50

Süß

Eisbombe:(ab 30 Personen)

Eis Buffet Bombe „Brazil“, „Jamaica“ oder „Palma“
mit Tischfeuerwerk

pro Person € 5,50



Zur Kutscherscheune

-27-

Adressen für Ihr Rahmenprogramm

Kanu

Lothar Krebs, Kanu Center, Tel. 04501-412, www.kanu-center.de

Exeo

EXEO e.V.
Telefon: 0451-5040308, www.exeo.de

Wald erleben

Traute Tockhorn-Kruckow
Telefon: 0172-6035587, www.walderlebnis-welt.de

Schiffahrt

Schaalseetour Personenschiffahrt Klaus Kunthoff
Telefon: 038851-25311, www.schaalseetour.de

Hochzeits-, Kutsch- und Kremserfahrten

Friesenhof Menne
Telefon: 0171-1447265 oder 0163-2652944, www.Friesenhof-Menne.de

Kutschtouren

www.kutschtouren.eu



Zur Kutscherscheune

-27-



Übernachtung auf dem Gutshof

Turmzimmer für die Gastgeber	pro Nacht	€ 125,00
4 Doppelzimmer	pro Zimmer	€ 75,00
(zzgl. € 10,00 pro Aufbettung, kann in 3 Zimmern erfolgen)		
Kinderbett	pro Bett	€ 10,00
2 Schlafböden mit insgesamt 9 Betten (4+5 Betten)	pro Person	€ 20,00
Dachboden / Galerie oberhalb des Gastraumes	pro Person	€ 10,00
(Schlafsack und Luftmatratze sind mitzubringen, Platz für ca. 20 Personen)		

Landgasthöfe in der Umgebung und Zimmervermittlungen

Cafe Wohler

Hauptstraße 13, 19246 Zarrentin (Entfernung ca. 6 km)
Tel. 038851-8580 www.hotel-wohler.de

Das Landhaus am Schaalsee Wittenburger Chaussee,
19246 Zarrentin (Entfernung ca. 7 km)
Tel. 038851-80538 www.hotel-zarrentin-schaalsee.de
verfügt über 11 DZ

Fischhaus

Amtsstraße 11, 19246 Zarrentin (Entfernung ca. 6,5 km)
Tel. 038851-55990 www.fischhaus-schaalsee.de
verfügt über 10 DZ

Gasthof am See

Dorfstraße 10, 23883 Seedorf (Entfernung ca. 3 km)
Tel. 04545-218 www.gasthof-am-see.com

Bed&Breakfast

Dorfstraße 20, 23883 Hollenbek (Entfernung ca. 8,5 km)
Tel. 04545-1418 www.bedandbreakfast-hollenbek.de

Schaalsee-Info

Hauptstraße 15, 19246 Zarrentin
Tel. 038851-333435 www.schaalsee-info.de

Herzogtum Lauenburg Marketing & Service GmbH

Erlebnisreich Mölln
Tel. 04542-856860 www.hlms.de

Ratzeburg-Information

Unter den Linden 1, 23909 Ratzeburg



Zur Kutscherscheune

-28-



Rahmenprogramm für Ihre Feier

Hochzeits- Kutsch- und Kremserfahrten– 4 spännig

Friesenhof Menne, Tel.: 0171 - 1447265 oder 0163 - 2652944
www.Friesenhof-Menne.de

Friesenhof Brunsmark, Tel.: 04542 – 855882, www.friesenhof-brunsmark.de

Trakehnerhof Valluhn, Roland Cillwik, Tel.: 038851 – 25544

Kanu- und Fahrradverleih:

Lothar Krebs, Kanu Center, Tel. 04501-412, www.kanu-center.de

Schaalseetour Personenschiffahrt, Klaus Kuntoff

Tel.: 038851 – 25311, kuntoffk@aol.com

Kutschtouren, www.kutschtouren.eu

Discjockeys:

DJ Musik-Service, Erik Manke

Tel.: 040 - 555 98 996, Mobil: 0160 - 720 43 50 www.dj-music-service.de

Motion Events, Jonathan Sing

Feldstr. 16, 23879 Mölln, Tel.: 0175 - 5121664

www.motion-events.com

Mobile Discothek, Andre Ludewig

Tel.: 0381 – 29329794, Mobil: 0162 – 8613717 www.mv-entertainment.de

Fun-Beat, DJ Matthias Hucke

Kontakt: Falk Watzlawik

Tel.: 040 – 21008722, Mobil: 0172 – 4019102 www.fun-beat.de

Video DJ – VDJ, Visualsound...mehr als nur Musik

J. Handke, Mobil: 0174-2507359



Zur Kutscherscheune

-29-

Kirchliche oder Standesamtliche Trauung

Groß Zecher gehört zur Kirchengemeinde Seedorf. Die Kirche ist idyllisch am Schaalsee gelegen.

Telefonnummer Pastorat: 04545 - 450

Zuständiges Standesamt: Amt Lauenburgische Seen
Telefonnummer Frau Raben- Johns: 04541 – 8002 – 24

Telefonnummer des Pastorats der
Nachbargemeinde Zarrentin: 038851 – 25751

Zuständiges Standesamt: Amt Zarrentin
Telefonnummer Frau Baum: 038851 – 838 302

Fotograf

Beispiele von schönen Hochzeitsfotos finden Sie in unseren Referenzmappen

Fotostudio Baumert
Tel.: 038852 – 50576, www.foto-baumert.de

Fotoatelier Carin Lange- Hahn
Tel.: 04102 – 551 57, www.foto-studio-carin-lange-hahn.net

Bildreich Fotografie, Silke Roschewski
Tel.: 04542 – 853996, www.bildreich-fotografie.de

Friseur

(kommt auch ins Haus):
Ilona Kurz, Bahnhofstr. 23, 19246 Zarrentin
Tel.: 038851/80822