



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 10 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.

Buffet

Buffets bieten wir Ihnen ab 25 Personen an.

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

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:

Für Ihre Feier können Sie eine der folgenden Getränkepauschalen auswählen. Ab 60 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.)	€ 61,00
von 18:00 bis 2:00 Uhr (8 Std.)	€ 45,00
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.)	€ 79,00
von 18:00 bis 2:00 Uhr (8 Std.)	€ 59,00
Kinder von 5-16 Jahren	€ 20,00
Jede weitere Stunde und verbleibender Gast	€ 9,50

Cocktails siehe nächste Seite



Zur Kutscherscheune

<u>Cocktails:</u> (nach Verzehr)	<u>pro Glas</u>
mit Alkohol	€ 6,50
ohne Alkohol	€ 4,50
<u>zum Beispiel</u>	
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 Gastraum 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 Gastraumes können eine weitere Tafel und/oder das Buffet aufgebaut werden, sodass sich ca. 80 Sitzplätze im Gastraum 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 Gastraum für das Abendessen eingedeckt wird. Bei herrlichem Sommerwetter kann das Essen auch auf der Terrasse gedeckt werden.

Ab 18:00 Uhr haben wir den Gastraum 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 Hollenbek 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

Vier Jahreszeiten Menüs

Frühlings-Menü (März, April, Mai)

Vorspeise

Frühlingssalat

mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfeldressing,
dazu Weißbrot

alternativ

Tatar vom geräucherten Lachs

mit Crème fraîche, marinierten Gurkennudeln, Forellenkaviar,
Wildkräuter, dazu helles Balsamico Dressing

Suppe

Süßkartoffelsuppe

mit Crème fraîche, Schwarzbrotchip und Sakurakresse

Hauptgang zur Wahl oder als Zwischengang

Schalseemäränenfilet

mit Kartoffelstampf, gebratenem Staudensellerie und Fischjus

und/oder

Geschmortes vom Reh & Rehfilet

mit Wurzelgemüse, Thymian-Birnen, confierten Kartoffeln und Schmorjus

Dessert

Apfelmousse mit Himbeermark und Limonenkresse

alternativ

Limonentarte mit Vanillecrumble, Himbeersorbet und Zitronenmelisse

Preis pro Person

3 Gang Menü € 42,00

4 Gang Menü € 49,00

5 Gang Menü € 55,00



Zur Kutscherscheune

Sommer-Menü (Juni, Juli, August)

Vorspeise

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, frischem Parmesan und Tomatenpesto

alternativ

Büffelmozzarella
mit bunten Tomaten, altem Balsamico und Basilikumkresse

Suppe

Grüne Spargelcremesuppe
mit Grießklößchen und frischen Kräutern

Sorbet

Mangosorbet mit Riesling

Hauptgang zur Wahl oder als Zwischengang

Zanderfilet

auf Erbsenpürree, dazu gebratene Kartoffelwürfel, Limonensauce und Rote Beete Sprossen

und/oder

Rinderfilet -rosa gebraten- von der Holsteiner Färsen in Heu gegart
mit Kartoffelgratin, Blattspinat, Kräutersaitlingen und Portweinsauce

Dessert

Schokoladen-Karamell Brownie mit Vanilleeis, dazu gebrannte Nüsse

alternativ

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet und Minze

Preis pro Person

3 Gang Menü € 42,00

4 Gang Menü € 49,00

5 Gang Menü € 55,00



Zur Kutscherscheune

Herbst-Menü (September, Oktober, November)

Vorspeise

Ziegenfrischkäse karamellisiert auf Bergpfirsich
mit Pfifferlingen, roten Zwiebeln und Frühlingslauch
auf Limonen-Passionsfruchtsauce

Suppe

Rote Bete Cremesuppe mit Einlage und Schwarzbrotchip
alternativ

Kürbiscremesuppe mit Kernen, Öl und Kresse

Sorbet

Blutorangensorbet mit Riesling

Hauptgang zur Wahl oder als Zwischengang

Schalseemaränenfilet
auf Kürbisragout, Thymian-Risotto, Limonen-Fischjus
und/oder

Gebratene Wildmedaillons mit geschmortem Hokkaidokürbis,
dazu Semmelknödel und Preiselbeerjus

und/oder

Rosa gebratene Entenbrust mit confierten Kartoffeln, dazu Babymangold
und Madeira-Cassisjus

Dessert

helle und dunkle Schokoladenmousse mit eingekochten Feigen,
dazu Haselnusscrumble

alternativ

lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne

Preis pro Person

3 Gang Menü € 42,00

4 Gang Menü € 49,00

5 Gang Menü € 55,00



Zur Kutscherscheune

Winter-Menü (Dezember, Januar, Februar)

Vorspeise

Carpaccio vom Reh mit Steinpilz-Feigensalat

alternativ

Geräucherte Entenbrust auf Wildkräutersalat,
Apfel Chutney und Schwarzbrotcroûtons, dazu Balsamico Dressing

Suppe

Rote Bete Cremesuppe mit Schmand und Petersilienkresse

Sorbet

Limonensorbet mit Riesling

Hauptgang zur Wahl oder als Zwischengang

Kabeljaufilet auf roten Balsamico Linsen, Blattspinat,
dazu Kürbis-Gnocchi und Limonen-Kaffirsauce

und/oder

Rehrücken auf getrüffeltem Sellerie-Kartoffelpüree,
dazu Wurzelgemüse und Portweinsauce

und/oder

Konfierte Entenkeule mit Steckrüben, Semmelknödel und Orangensauce

Dessert

Gesüßte Apfel-Serviettenknödel mit Pfirsichsorbet,
karamellisierten Walnüssen und Limonenkresse

alternativ

Ziegenfrischkäse karamellisiert auf Birnenkompott mit Minze und
scharfer Peperoni

Preis pro Person

3 Gang Menü € 42,00

4 Gang Menü € 49,00

5 Gang Menü € 55,00



Zur Kutscherscheune

Vegane Menüs

Menü I

Vorspeise

Avocado Creme mit Paprikasalsa, pochierter Flan von der Topinambur und Sternanis

Hauptgang

Gemüsekraftbrühe mit Spinatknödel und Gemüse mit Teriyaki Tofu, geschmortem Chicorée und Quinoa, dazu geröstete Karotten und Sesam

Dessert

Veganes Schokoladentörtchen mit Bananen in Tempura und Pfefferminzsorbet

Preis pro Person
€ 46,00

Menü II

Vorspeise

Gegrillter Baby Mais
mit Gemüse-Nudeln, Tomatengelee und Basilikum

alternativ

gerollte Aubergine und Zucchini mit Humus auf Wildkräutersalat

Hauptgang

Vegane Gemüsefrikadelle auf Spinat-Gemüse, Tomaten-Concassé und Gewürzkartoffel-Türmchen

Dessert

Grießflammeri mit Zimtaroma, Sonnenblumen-Krokant und Beeren, mariniert in Limetten-Vanille-Sud

Preis pro Person
€ 52,00



Zur Kutscherscheune

Baukasten Menü

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammen. Ob 3-Gang, 4-Gang oder 5-Gang Menü, gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.

Vorspeise

Garnelen auf Salat von Zuckerschoten mit Avocado Dip	€ 14,90
Tatar von Lachs & Thunfisch mit einer Oliven-Limonen Marinade mit Salatspitzen	€ 15,90
Fischterrinen mit Blumen-Rote Bete und Selleriepüree	€ 14,60
Geräucherte Barbarie Entenbrust an süßsaurem Venere-Reissalat mit Himbeer-Balsamico-Dressing	€ 14,50
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Kerbel-Vinaigrette	€ 14,90
geräuchertes Saiblingsfilet mit Dill-Creme Fraîche & Wildkräutersalat	€ 13,90
Räucherforelle mit Rote Bete und Meerrettich, dazu Frisée Salat und Orangendressing	€ 14,50
Fruchtiges Tomatenparfait und Olivenmousse mit Rucolapesto	€ 13,90
Vitello Tonnato vom Wildschwein mit Kapern und getrockneten Tomaten	€ 14,60
Krokette vom Wild mit weißem Bohnenpüree	€ 15,90



Zur Kutscherscheune

Hauptgang vegetarisch

Wirsing-Kartoffel-Roulade auf geschmolzenen Thymian-Chili-Tomaten mit Basilikum-Pfeffersauce	€ 14,50
Spinatknödel mit Zuckerschoten, Dörrotomaten und Tomaten-Kapern-Olivensauce	€ 16,90
Wirsinglasagne mit pikanter Tomatensauce	€ 17,00
Gemüsestrudel gefüllt mit allerlei Gemüse, dazu Süßkartoffelcreme und -chips (Vegan)	€ 14,90
getrüffelter Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten, dazu Gorgonzolaschaumsauce und Parmesan	€ 15,60

Hauptgang Fisch

Zander gebraten mit Spinat-Risotto dazu kräftige Parmesansauce	€ 21,80
Norwegischer Wildlachs an Zitronen-Beurre-Blanc, mit Spitzkraut und jungen Kartoffeln	€ 19,50
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Kaffir-Limonensauce mit Wurzelgemüse und Rote-Bete-Kartoffeln	€ 19,90
Gebratenes Filet von der Rotbarbe auf einem Bett von roten Linsen, altem Balsamico und Kartoffelgnocchi	€ 18,50
Kabeljaufilet auf Parmesanrisotto mit Garnelen und Mandel-Tomatenpesto	€ 18,90



Zur Kutscherscheune

Hauptgang - Geflügel

Perlhuhnbrust auf Trüffeljus, Karotten, Karottenpüree und Grana Padano-Polenta € 19,60

Überglänzte Barbarie-Entenbrust auf Aprikosen-Rosmarinjus mit Gemüseragout und Kartoffel-Mandelpüree € 21,50

Mais-Hähnchenbrust auf Thymian-Risotto mit Lauch, Pilzen und Speck € 18,50

Gefüllte Maishähnchenpoularde mit marinierten Garnelen auf feinem Gemüse, Rucola-Taglierini und Mango-Chilisauce € 19,90

Hauptgang - Lamm

Lammragout mit Oliven, Orangen, geschmorten Pilzgemüse und Rosmarinkartoffeln € 18,50

Rosa gebratenes Lammfilet mit würzigen grünen Bohnen, an Barolosoße, dazu Schupfnudeln € 23,50

Lammcarrée an Cranberry-Rotweinsauce mit geschmortem Spitzkohl und Perlgraupenrisotto € 28,50

Hauptgang - Kalb

Geschmortes Kalbsbäckchen mit kräftiger Spätburgundersauce an glaciertem Gemüse und cremiger Polenta € 19,50

Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus mit geröstetem grünen Spargel, Petersiliencreme und Kartoffelkrapfen € 23,50

Rosa gegartes Kalbsfilet an Calvados-Apfelsauce auf Pfifferling-Gnocchi-Ragout € 31,00



Zur Kutscherscheune

Hauptgang - Rind

Rinderfilet von der deutschen Färs
auf Portweinsauce mit Butterwirsing, glasierten Wurzelgemüse und
Kartoffelgratin € 36,00

Tranchen vom Rinderrücken mit Barolojus, glasiertem Gemüse € 26,50
und Macairekartoffeln

Rosa gebratenes Filet und geschmorte Schulter vom Rind € 33,50
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und getrüffelten Röstkartoffeln

Hauptgang - Schwein

Crepinet vom Schweinefilet gefüllt mit Artischocken € 21,50
und getrockneten Tomaten auf Estragonrahm mit Petersilienpüree

Tranchen vom Landuro-Schweinerücken mit Pilzragout € 23,50
Blumenkohlröschen und Grenaykartoffeln

Confierter Schweinebauch auf Schwarz-Biersauce € 26,50
mit Wonnekraut, Speckbohnen und Majorankartoffeln

Schweinefiletmedaillons mit Blattspinat und Käse überbacken € 19,90
auf Pfifferling Ragout, Chiantijus und Süßkartoffeln-Schupfnudeln



Zur Kutscherscheune

Dessert

Crème Brûlée von der Vanille mit Früchten der Saison, dazu Himbeersorbet	€ 8,50
Mousse au Chocolat mit Grappa-Rosinen und Früchten	€ 7,60
Seedorfer Beerengrütze mit Vanillesauce	€ 6,50
Apfelcrumble mit Karamellschaum und Walnusseis	€ 6,90
Tiramisu mit Beerenfrüchten im Glas	€ 8,90
Pistazien Panna Cotta mit Birnen-Apfelkompott	€ 8,60
Fruchtsalat mit Ananasschaum und Mangosorbet	€ 7,50



Zur Kutscherscheune

Schaalsee Buffet

Suppe, serviert

Schaalsee Fischtopf

Kalte Speisen

gebeizter Lachs und Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Wildschwein Sauerfleisch mit Trüffelmayonnaise

marinierte Rinderbrust mit Limonenvinaigrette

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing und geriebenem Parmesan

Gurkensalat mit Schmand und frischem Dill

Rote Bete Salat mit Limone und Zwiebeln

Brotkorb und Butter

Warme Speisen

Geschmortes Kalbsbäckchen mit kräftiger Spätburgundersauce

Wildschweinbraten mit Preiselbeerjus

Maishähnchenbrust an Estragon-Karotten

Gebratenes von der Edelmaräne auf einem Bett von roten Linsen

Beilagen

glaciertes Gemüse der Saison

Pasta

Kartoffelgratin, Schupfnudeln

Geröstete Kartoffeln

Dessert und Käse

Apfeltarte mit Aprikosen-Rosmarinkompott

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Fruchtpüree

Käseauswahl mit frischen Früchten

pro Person

56,00 €



Zur Kutscherscheune

Gutshof Buffet

Suppe, serviert

Kartoffelschaumsüppchen mit gerösteten Speckscheiben

Vorspeisen

Hausgemachtes mageres Sauerfleisch von Wildschwein

Schinkenrotwurst

Katenrauchschinken mit Melone

Delikatessen aus Nordischen Räucherammern

Saiblingfilet und Forellenfilet mit Limetten-Quark

Roulade von Ostseefischen

Matjesfilet mit Hausfrauensoße

Bunter Gartensalat mit Kräutervinaigrette

Radieschensalat, Birnen-Bohnen-salat

Rustikaler Brotkorb

mit Vollkornbrot, Baguette, Salzbutter und Schmalz

Hauptgang

Holsteiner Honigschinken nach Art der „Buddenbrooks“

mit Rotspon-Honig-Zwiebelsauce

Kokländer Butterhuhn aus der Keule & Landpilze mit Oreganobutter

Spinatklöße mit Tomatensauce

Saiblingsfilet auf Kohlrabi-Kartoffelragout

Beilagen

Geschmorter Spitzkohl, Wurzelgemüse

glasierte Kartoffelng

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelstrudel

Mousse von Lübecker Marzipan mit Himbeeren

pro Person

39,00 €



Zur Kutscherscheune

Kutscher Buffet

Suppe, serviert

Waldpilzcremesuppe mit Thymian-Croûtons

Kalte Speisen

Rauchlachs mit Wasabi-Crème-Fraîche

Geräuchertes Makrelenfilet

Wildschwein-Sauerfleisch mit Remouladensauce

Marinierte Rinderbrust mit grünem Spargel

verschiedene angemachte Salate von Aubergine, Pilzen und Zucchini

Knackiger Blattsalat mit diversen Dressings und verschiedenen Toppings

Rustikaler Brotkorb mit

Weizen- und Vollkornbaguette, dazu Butter

Warme Speisen

Hähnchenröllchen gefüllt mit Gemüse an Paprikasauce

geschmorte Schulter vom Rind

Saiblingsfilet auf Fenchel an Kerbelschaum

Beilagen

Pasta mit Basilikumpesto

Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Birnenkompott

Vanillemousse mit Himbeersauce und Butterstreuseln

pro Person

36,00 €



Zur Kutscherscheune

Mediterranes Buffet

Suppe, serviert

Paprikacremesuppe mit Basilikum

Kalte Speisen

Antipasti „classico“

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert

Gebratene Garnelen mit Ingwer und Chili

Serrano Schinken mit süßer Melone

Mailänder Salami mit Physalis

„Caprese“ Salat mit Strauchtomaten, Mozzarella, altem Balsamico und Pesto

Vitello Tonnato mit Kapernfrüchten

Bohnen-Thunfischsalat

Caponata, Peperonata

Focaccia, Ciabatta und Butter

Warme Speisen

Saltimbocca vom Kalb mit Weißwein, Kapern und Schalotten

Kürbisgnocchis mit Rucola, dazu Gorgonzolasauce

Pouardenbrust in Salbei und Knoblauch gebraten

Vegetarische Lasagne mit Tomatensugo und Gemüse

Wolfsbarschschnitte mit Fenchel

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

mediterranes Gemüse

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Pistazien Panna Cotta

Crème Brûlée

pro Person
44,00 €



Zur Kutscherscheune

Grill Buffet I

Suppe, serviert

Gazpacho mit Croûtons und Kräuteröl,
dazu hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter

Salate

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Caprese
Knackige Blattsalate mit Dressings

Fleischauswahl

Flanksteak vom Grill
Spieß vom Schwein
Spare Ribs
Gefüllte Hähnchenbrust
Bratwurst und Schinkenwurst

Gemüseauswahl (bitte 2 Sorten auswählen)

Auberginen, Zucchini, Pilzpfanne und/oder Paprika

Beilagen

Kartoffel Wedges
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Kartoffel mit Crème Fraîche und Schnittlauch
Gratinierte gefüllte Tomaten

Saucen

Tzaziki, Currysauce, Tomatensalsa
Barbecuesauce, Paprika-Feta Dip
Kräutersenf, Ketchup, Aioli
Chilisauce

Dessert

Spieße von Honig- und Wassermelone
Aperol Spritz Orangenmousse
Panna Cotta

pro Person
46,00 €



Zur Kutscherscheune

Grill Buffet II

Suppe, serviert

Geeistes Gurkensüppchen mit Chili,
dazu hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter

Vorspeisen und Salate

Verschiedene Antipasti
Blattsalate mit Orangenjoghurtdressing
Roastbeefröllchen mit Spargel und Grüner Soße
Griechischer Bauernsalat
Pesto-Nudelsalat mit Hähnchen

Fleisch- und Fischauswahl

Garnelenspieße
Marinierte Schweinenackensteaks
Hüftsteaks
Hähnchenspieß mit Kräutermarinade
Bratwurst und Schinkenwurst
Kap Seehecht Filet in der Folie

Gemüseauswahl (bitte 2 Sorten auswählen)

Auberginen, Zucchini, Pilzpfanne und/oder Paprika

Beilagen

Kartoffel Wedges, Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Kartoffel mit Crème Fraîche und Schnittlauch
Gratinierte gefüllte Tomaten

Saucen

Tzaziki, Currysauce, Tomatensalsa
Barbecuesauce, Paprika-Feta Dip
Kräutersenf, Ketchup, Aioli
ChilisaUCE

Dessert

Aperol-Spritz-Orangenmousse, Crème Brûlée
Wassermelone

pro Person
49,00 €



Zur Kutscherscheune

Snack Buffet I

Suppe, serviert

Erbsencremesuppe mit Croutons

Kalte Speisen

Tomaten - Mozzarella mit Pesto

Katenschinken in Melonenschiffchen

Rauchlachs auf Rucola mit Rote Bete-Meerrettich

Roastbeef mit grüner Spargel & Remouladensauce

Vitello Tonnato vom Wildschwein mit Kapern

Auberginenröllchen gefüllt mit Mozzarella

Warme Speisen

Hähnchenspieß mit Walnusssoße

Spinatklöße auf Oliven-Paprikasauce

Ratatouille auf Polenta

lila Kartoffel mit Sour Crème

Schwedische Wildhackbällchen Preiselbeersauce

Dessert

Tiramisu

Mousse au Chocolat auf Früchten

Kleine Franzbrötchen

pro Person
34,50 €



Zur Kutscherscheune

Snack Buffet I

Suppe, serviert

Pastinakencremesuppe mit Rucolapesto

Kalte Speisen

Matjestatar auf Pumpernickel

Tomate-Mozzarella-Spieße

Rauchlachs im Crêpemantel mit Rote-Beete-Meerrettichcreme

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Salatschicht im Glas

Gefüllte Wraps mit Gemüse & Salat

Warme Speisen

Inviltini vom Hähnchen mit Parmesan-Taglierini

Schmorbraten von der Rinderschulter mit Kartoffelpüree

Lachsmignon auf Mangold an Kokos-Currysauce

Risoleekartoffeln mit Sour Creme

Dessert

Apfelcrumble mit Karamellsauce

Mini Amerikaner

Crème Brûlée

pro Person
39,50 €



Zur Kutscherscheune

Fingerfoodbuffet

Vorspeisen

Lachstatar auf Pumpernickel
Pfirsich im Parmaschinkenmantel
Roastbeef mit Thaispargel & Trüffelmayonaise
Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Zwiebeln
Crêperöllchen mit Ziegenfrischkäse
Vitello Tonnato-Röllchen

Hauptgang

Satay Spieße von der Pute auf Senfgurkenchutney
Parmesanrisotto mit gebratenem Zander & Mandel-Tomatenpesto
Wildschweinklöße mit Waldpilzcremesauce
Spinat mit Garnele

Dessert

Crème Brûlée
Aperol Spritz-Orangenmousse
Geschnittene frische Früchte im Schälchen

pro Person
38,00 €



Zur Kutscherscheune

Fingerfoodbuffet

Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfoodbuffet zusammen. Die Preise gelten pro Portion/pro Person.

Mindestteilnehmerzahl für die Büffets sind 10 Personen.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontaminationen kommen.

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei und Pumpernickel	€ 3,50
Spanischer Serrano Schinken auf Linzensalat	€ 3,50
Mehrkornbaguette und Kräuterschmand	
Gebeizte Lachs auf Vollkornbrot und Schnittlauch Crème-fraîche	€ 4,00
Gebackener Mini-Camembert mit Preiselbeeren	€ 3,00
Mini Wildburger oder Cheeseburger	€ 3,00
Currywurst	€ 2,50
BBQ Chicken Wings mit Salsa	€ 3,00
Garnelencocktail auf Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce	€ 3,50
Rahmsüppchen von der Strauchtomate	€ 3,50
Vitello tonnato mit frischem Basilikum und Kapernapfel	€ 3,50
„Wilder Klops“ an warmen Kartoffelsalat	€ 3,50
Hausgemachte Räucherlachs-Crepesroulade mit Kräuterschmand	€ 3,00
Frische Beerengrütze mit Vanillesauce	€ 3,00



Zur Kutscherscheune

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 € 40,00

Blechkuchen:

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

Preis pro Blech € 36,00

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) ab € 160,00

4- stöckig (bis 80 Personen) ab € 210,00

Himbeerherz (bis 60 Personen) ab € 140,00



Zur Kutscherscheune



Übernachtung auf dem Gutshof

Turmzimmer für die Gastgeber	pro Nacht	€ 135,00
4 Doppelzimmer	pro Zimmer	€ 75,00
(zzgl. € 10,00 pro Aufbettung, kann in 3 Zimmern erfolgen)		
Kinderbett	pro Bett	€ 10,00
Schlafboden mit 4 Betten	pro Person	€ 25,00
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

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

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



Rahmenprogramm für Ihre Feier

Kutschfahrten

Hauke Petersen

Tel.: 04193-3735, www.kutschfahrten-petersen.de

Holsteiner Kutschfahrten

Tel.: 04521-2692, www.holsteiner-kutschfahrten.de

Kanu- und Fahrrad:

Lothar Krebs, Kanu Center

Tel. 04501-412, www.kanu-center.de

Schiffahrt

Schaalseetour Personenschiffahrt, Klaus Kuntoff

Tel.: 038851 – 25311, www.schaalseetour.de

Wald erleben

Traute Tockhorn-Kruckow

Tel.: 0172-6035587, www.walderlebnis-welt.de

EXEO

EXEO e.V.

Tel.: 0451-5040308, www.exeo.de und www.exeo-teamevents.de

Discjockeys:

DJ Musik-Service, Erik Manke

Tel.: 040 - 555 98 996, Mobil: 0160 - 720 43 50

www.agentur-aufgelegt.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



Zur Kutscherscheune

Kirchliche, Standesamtliche oder freie Trauung

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

Telefonnummer Pastorat Seedorf: 04545 - 450

Telefonnummer Pastorat Mustin: 04546-459

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

Freie Trauung werden angeboten von:

Susanne Ulke, Hamburg

Telefonnummer: 040-7013071, www.susanne-ulke.de

Fotograf

Beispiele von schönen Hochzeitsfotos finden Sie in unseren Referenzmappen

Fotostudio Baumert

Tel.: 038852 – 50576, www.fotografie-baumert.de

Bildreich Fotografie, Silke Roschewski-Müller

Tel.: 04542 – 853996, www.bildreich-fotografie.de

Foto Friedrich Ratzeburg

Tel.: 04541 – 3170, www.foto-friedrich-ratzeburg.de

Friseur

(kommt auch ins Haus):

Ilona Kurz, Bahnhofstr. 23, 19246 Zarrentin

Tel.: 038851/80822