

Unsere Kanapees

Wir verwenden das leckere Baguette der Bäckerei Danker sowie Pumpernickel und Toast

Fleisch:

- Serranoschinken mit Honigmelone € 3,- /Stück
- Kräftiger Katenschinken mit Cornichons € 3,- /Stück
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Johannisbeere und Remoulade € 3,- /Stück
- Mett mit roten Zwiebelchen € 2,50 /Stück
- Entenbrust mit süßer Ananas € 3,- /Stück
- Vitello Basiliko mit Kirschtomaten € 3,- /Stück

Fisch:

- Geräucherte Forelle mit frischen Meerrettich € 3,- /Stück
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf Dill Creme € 3,- /Stück
- Matjestatar mit Kräuterschmand auf Pumpernickel € 2,50 /Stück
- Büsumer Krabben mit Kräuterrührei auf gerösteten Toast € 3,50 /Stück

Vegetarisch:

- Frischkäse mit frischen Kräutern € 2,50 / Stück
- Milder Schnittkäse mit Trauben € 2,50 / Stück
- Ziegenkäsemousse mit Lavendelbirne € 2,50 / Stück
- Avocadocreame mit gebratener Aubergine € 2,50 / Stück

Für Empfänge, Tagungen und Trauerfeierlichkeiten

Kaffee und Kuchen

- 1 Kännchen Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade
 - 1 Stück Sahnetorte der Bäckerei Danker
 - 1 Stück Butterkuchen aus der Linde
- € 8,- / Gedeck

Kaffeebuffet

- Kaffee, Kaffee Hag, Tee sowie Schokolade
 - 3 verschiedene Sahnetorten der Bäckerei Danker
 - 3 verschiedene Kuchen aus der Linde
 - Große Auswahl an Muffins sowie Brownies
 - Großer Obstkorb
 - Schlagsahne
- € 14,- / Person

Kaffeebuffet „Linde Spezial „

- Kaffee, Kaffee Hag, Tee sowie Schokolade
 - 2 verschiedene Sahnetorten der Bäckerei Danker
 - 2 verschiedene Kuchen aus der Linde
 - Große Auswahl an Muffins sowie Brownies
 - Großer Obstkorb
 - Schlagsahne
 - Reichhaltige Auswahl an unseren Kanapees
- € 22,50/Person

Unsere Getränkepauschalen sind kalkuliert auf 8 Stunden. Bei jeder weiteren Stunde werden pro Person und Stunde € 6,50 in Rechnung gestellt

Basic: € 31,50/ Person

Fassbier Veltins, Grevensteiner, Maisels

Weißwein il bianco von Scavi & Ray

Rotwein il rosso von Scavi & Ray

Roséwein von Edenbusch (Rheinhessen)

Mühlensekt oder Prosecco von Scavi & Ray

Alkoholfrei: Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfel/Orangensaft, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

Kaffee sowie Teespezialitäten

Spirituosen: Korn, Waldmeister, Kirsche, Jubi, Havanna Club 3 Jahre, Jägermeister, Sears Gin,

Tree sixty Vodka, Ballantines, Obstler, Baileys

Exclusiv: € 41,50 / Person

- Wie Basic, zuzüglich 3 Cocktails nach Wahl
- Brände von Prinz:
 - Alte Kirsche
 - Alte Marille
 - Alte Birne
- Tullamore Dew Malt Whisky

Menükarte:

Unsere Menükarte ist lediglich ein erster Anhaltspunkt für Sie, was kulinarisch geboten werden kann. Jede Feier ist einzigartig und individuell, sprechen Sie uns gerne an, wir setzen Ihre Vorstellungen und Wünsche sehr gerne kulinarisch um.

Linde Klassisch: € 29,50 / Person

Vorspeise

- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Rinderklößchen und feinen Gemüsejulienne

Hauptgang

- Kräftige Bratenplatte von Rinderschmorbraten und krossen Schweinekrustenbraten. Dazu Vierländer Gemüseauswahl, Kräuterkartoffel und Krokette.
- Wir reichen Holunderjus und Champignons a la creme

Dessert

- Rote Grütze mit Bourbon Vanillesauce im Weckglas

Linde Klassisch 2: € 28,50 / Person

Vorspeise

- Feine Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Speck

Hauptgang

- Kalbstafelspitz, Schweinefilet im Kräutermantel und Putenbraten mit Rahmchampignons, Bratensauce und Sauce Hollandaise
- Dazu Vierländer Gemüseplatte, Krokette und Salzkartoffeln

Dessert

- Mousse au chocolat von heller und dunkler Schokolade mit Amarenakirschen

Linde Klassisch 3: € 34,- / Person

Vorspeise

- Steinpilzrahmsuppe mit frischen Kräutern

Hauptgang

- Roastbeef warm, rosa gebratene Barbarie Entenbrust und Hähnchenbrustmedaillons mit Sauce Bearnaise und Preiselbeersauce und feiner Gemüsevariation.
- Dazu reichen wir Herzoginkartoffel und Rosmarin Kartoffelgratin

Dessert

- Eisbombe mit Feuerwerk und heißen Schattenmorellen

Linde Klassisch 4: € 45,-/ Person

Vorspeise

- Ruccola Spinatsalat mit gebratener Riesengarnele, feinen Ciabattachips sowie gerösteten Pinienkernen
-
- Feine Hummercremesuppe mit Hummerfleisch und Sahnehaube
-

Hauptgang

- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und tournierten Nußkartöfelchen
- Zartes rosa gebratenes Rinderfilet auf feinen Prinzessbohnen und getrüffeltem Kartoffelgratin

Dessert

- Minzsorbet mit Champagner aufgefüllt

Buffets

„Linde, meine Perle „ € 27,50 / Person

Vorspeisen:

- Kräftige Landbrotsorten mit Sour Cream, Griebenschmalz und Salzbutter
- Große Auswahl an Rauchwurstspezialitäten aus der Region auf süß-sauren Vierländer Gemüse
- Hausgemachter Nudelsalat mit Staudensellerie und Räucherfischpralinen
- Kräftiger Speck Kartoffelsalat mit feinen Zwiebelchen und Streifen von unserem hausgemachten Sauerfleisch
- Hausgemachte Mini-Rinderfrikadellen auf geschmortem Frühlingslauch und krossen Zwiebelringen
- In Zitronenjoghurt marinierter Kopfsalat mit Calvadosäpfelchen und Walnüssen

Hauptgänge:

- Hamburger Pannfisch mit Senf-Pommery-Sauce und krossen Bratkartoffeln
- Schweinefilet im Kräutermantel sowie krosser Schweinekrustenbraten auf grünen Speckbohnen, Kräuterkartoffeln und deftiger Holunderjus

Dessert:

- Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce
- Joe`s Apfel-Butterkuchen mit Schlagrahm

„ Moin, moin mien jung“ € 34,-/Person

Vorspeisen:

- Frisches Landbrot von der Bäckerei Danker mit Kräuterbutter
- Große Räucherfischplatte mit Sprotten, Makrele und Lachs
- Rustikale Schlachterplatte mit geräuchertem Schinkenspeck, Mettwurst, Presssack und Landjäger sowie Hamburger Gekochte. Dazu große Auswahl an Saucen und Dips, eingelegte süß-saure Gemüsevariationen
- Lachs Nudelsalat mit Frühlingslauch und feinem Dill
- Matjesvariationen mit Pumpnickel und Graubrot
- Kalter Schweinekrustenbraten mit Perlzwiebeln
- Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Fisch:

Büsumer Fischpfanne: Kross gebratene Fischfilets mit Hummerbutter, frischen Büsumer Nordseekrabben und krossen Bratkartoffeln

Fleisch:

Burgunderbraten auf Weißweinzwiebeln, geschmorter Rinderbraten auf Mandelbrokkoli sowie Hähnchenbrustfilet im Speckmantel auf Sesamkarotten. Dazu reichen wir Thymiankartoffelgratin, Meersalzkartoffeln, Kroketten

Dessert:

- Sahnemilchreis mit heißen Kirschen
- Klassische Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce
- Dunkles und helles Mousse im Dialog, serviert im Weckglas

„ In Klecken tu Hus „ € 42,50 / Person

Vorspeisen:

- Dankener Krustenbrot mit Salzbutter, Griebenschmalz und Kräutercreme
- Wildterriner, Fasanenterriner und Entenleberpastete mit Cumberlandsauce und Kräuterdip
- Schinkenplatte: Wildschweinschinken mit Preiselbeerdip, deftiger Katenschinken mit Gewürzgurken und Perlzwiebeln, Schinkenkrustenbraten mit eingelegtem Blumenkohl sowie Serrano und Parmaschinken mit Honigmelone
- Dreierlei vom Sauerfleisch im Weckglas, dazu verschiedene Dips
- Tafelspitzsalat mit Frühlingslauch, frischen Gartenkräutern und scharfer Meerrettichvinaigrette
- Matjes Natur, Matjes Hausfrauenart und Matjes Tatar mit Schwarzbrot und Pumpernickel

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln

Fleisch

Rosa gebratenes Roastbeef, geschmorter Rinderbraten, klassischer Tafelspitz sowie Putenbrustfilet im Speckmantel. Dazu reichen wir eine Variation an geschmorten und gedünsteten Gemüsevariationen aus der Region.

Salzkartoffeln, Kroketten, Gratin stehen zur Auswahl

Dessert

- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Triolog von der Mousse au Chocolate
- Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

„ In die Töpfe verschiedener Länder geschaut „

Frankreich € 32,-/Person

Vorspeisen:

- Frisches Baguette mit zweierlei Creme
- Terrine von Fisch und Wild mit feiner Petersiliensauce
- Apfel Sellerie Salat mit gebratener Riesengarnele
- Glasierte Entenbrust mit Karotten Koriander Salat
- Kartoffelsalat mit Kräutern der Provence und gebratener Rotbarbe
- Geschmorte Paprika, Zucchini sowie Waldpilzen mit frischen Kräutern
- Entenleberpastete mit Preiselbeer-relish

Suppe:

Cremesuppe vom Bretonischen Hummer, dazu krosse Brotchips und Sauce Rouille

Fisch:

Gebratenes Knurrhahnfilet auf Ratatouille

Fleisch:

Schweinefiletmedaillons in Calvadosrahm, gefüllte Perlhuhnbrust auf sautiertem Blattspinat und Boeuf Bourguignon mit Spätzle. Dazu reichen wir Macaire Kartoffeln und pommes duchesse

Dessert:

- Mousse au Chocolate mit Waldfruchtspiegel
- Birnensouffle mit Bourbon Vanille Sauce
- Apfel Tarte mit Creme naturelle

Italien

€ 34,- / Person

Vorspeisen:

- Olivenciabatta mit Kräutercremes
- Gegrillte Penne mit Avocadospalten, süßen Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen, Ruccola und edlem Olivenöl
- Basilikum-Kartoffelsalat mit Riesengarnelen
- Meeresfrüchtesalat mit Babyspinat, wildem Reis und violetten Tomaten
- Caprese von getrockneter Tomate, Büffelmozzarella und hausgemachter Pesto
- In Grappa marinierte Hühnchenkeule auf kräftigen Landgemüsen und Chiantizwiebeln
- Klassische Antipasti aus mediterranen Gemüsesorten mit frischem Rosmarin und grobem Meersalz
- Vitello Tonato vom Kalb mit Kirschkapern und gerösteten Kartoffelstroh

Suppe:

Basilikum Tomaten Vanille Suppe mit Mozzarellakugeln

Fisch:

Dorade rosé mit einer Limetten Salbeisauce, geschmorten Kartoffeln und Grilltomate

Fleisch:

Carne al forno (geschmorter Rinderbraten), Schweinefilet im Salbeispeck Mantel, Putenbrustmedaillons im Parmaschinken auf mediterranen Gemüsen .Dazu reichen wir Pesto-Gnocchi, Meersalzkartoffel und Rosmarin Kartoffelgratin

Dessert:

- Mascarpone-Limetten Creme mit marinierten Waldbeeren
- Tiramisu mit Brombeersauce
- Dialog von heller und dunkler Mousse au Chocolate

Amerika

€ 41,50 / Person

Vorspeisen:

- Große Auswahl an Brotspezialitäten: Maisbrot, Kürbiskernbrot, Karotten Ingwer Brot sowie Brotfladen . Dazu dreierlei Creme.
- Beefsalad (argentinisches Rinderfilet) auf würzigen Kidneybohnen und frischen Kräutern
- Bostoner „ green shell“ salad: Muschelsalat mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten in einer kräftigen Limetten-Anis-Vinaigrette
- Mexikanischer Geflügelsalat: Gebratene Hähnchenbrustfilets auf würzigen Bohnen-Mais-Gemüsen, dazu Salsa Verde
- Classic Caesar Salad mit Rosmarincroutons, gebratener Putenbrust und gehobeltem Parmesan. Dazu unser hausgemachtes Caesar Dressing
- B.B.Q. Chicken Wings mit Waldorfsalat und B.B.Q. Dip
- Californischer Nudelsalat mit gebratenen Babygemüsen, mariniertes Avocado, süßen Kirschtomaten und pikanter Riesengarnele.
- Crispy Duck mit süßer Ananas und milden Honig Chillifäden

Fisch:

Kleine gebratene Red Snapper Filets auf scharfen Spitzkohl und Kanadischen Wildreis

Fleisch:

Saftiger Truthahn, rosa gebratenes Roastbeef, geschmorter Bisonbraten und in Kentucky Bourbon marinierte Schweinelende. Dazu reichen wir Spitzpaprika, gebratenen Babymais und Rotweinzwiebeln.

Gebratene Polentataler, Süßkartoffelpommes, Chili Kartoffel Wedges und Sellerie Kartoffelpüree

Dessert:

- Peach Pie mit Calvadossahne
- Ananassalat mit Zitronengrass Chili Sauce
- Schokoladentarte mit kräftiger Wallnusscreme
- Große Auswahl an Muffins und Brownies

Asien

€ 42,50 / Person

Vorspeisen:

- Ingwerbrot mit dreierlei Cremes
- Marinierter Thunfisch mit Avocado und gebratenen Lauch
- Scharf angebratene Hähnchenbrustwürfel auf würzigen Wokgemüsen, dazu kräftige Erdnuss-Sesam-Sauce
- Salat von Teriyaki Beef auf gebratenen Wurzelgemüsen
- Japanischer Glasnudelsalat mit Zuckerschoten und marinierten Riesengarnelen
- Gedämpfte Gemüse mit mariniertem Blattspinat, gerösteten Sesam in feinem Limettendressing
- Große Auswahl an hausgemachten Sushi, Nigiri und California roll. Dazu eingelegter Rettich, Sojasauce und scharfes Wasabi
- Satays von Rind, Garnele, Geflügel und Gemüse mit verschiedenen Dips

Fisch:

Im Bananenblatt gedämpfte Fischfilets auf Wokgemüsen und gebratener Soyareis

Fleisch:

Gegrillte, in Saka marinierte Entenbrust auf Pilz-Sprossenragout, Rinderbraten mit würziger Teriyakisauce sowie Schweinefilet auf gebratenen Shitake Pilzen.

Dazu reichen wir Bratreis, Süßkartoffelgratin und gebratene Gemüsefadennudeln

Dessert:

- Exotisches Fingerobst
- Litschisalat mit süßen Reiswaffeln
- Gratiniertes Mango-Papayasalat

Herbst

€ 21,50 / Person

Zur kalten Jahreszeit bereiten wir Ihnen gerne Grünkohl zu

Hauptgang:

Frischer Grünkohl (satt) mit:

- Kassler
- Bauchspeck
- Pinkel
- Backe

Beilagen:

- Kleine gezuckerte Moorkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Dreierlei Senf

Dessert:

Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce sowie 1 Glas Korn