

Bulletkarte

Hohenhörner Strasse 33 (direkt am Fähranleger des NOK's)

25725 SCHAFSTEDT

Tel. 04805 / 901 49 33 Fax 04805 / 901 49 34

INFO@KANAL33.DE



ab 10 Personen

	satt	als Vorsuppe
Gulaschsuppe	10,90 Euro	
Spargelsuppe	8,90 Euro	5,80 Euro
Tomatensuppe (vegan) mit		
Mozzarella und Rucola	8,50 Euro	5,60 Euro
Mitternachtssuppe	9,90 Euro	
Kürbissuppe (vegan)	8,90 Euro	5,60 Euro
Käse/Lauchcremesuppe	8,90 Euro	5,60 Euro
Frische Suppe mit Fleisch-		
und Grießklößchen (ab 20 Pers	onen) 5,90) Euro

Finger foot - ein kleiner Snack vorweg -

ab 10 Personen

- kleine Variationen Kräcker mit Frischkäse
 - Tomate-Mozzarella-Spieße
 - Käse-Weintraube-Spieße
 - Blätterteigstangen
 - Gemüsesticks mit Dip

pro Person 7,90 Euro



Mehr- und Vollkornbrot belegt und garniert

- Zwiebel-Mett | Ei | Kassler
- Italienischer Schinken | gekochter Schinken | Salami
 - Fleischsalat | Eiersalat
- hausgemachter Frischkäse | Camembert | regionaler Käse

pro Person 16,90 Euro außer Haus pro Person 13,90 Euro

Optional: mit Räucherfisch und Roastbeef + 4,00 Euro

Rosinenbrot nach Norddeutscher Art mit regionalem Käse und Salami

pro Person 11,90 Euro außer Haus pro Person 10,50 Euro

regionale Schnittchen

- Brot vom Eggstedter Bäcker
- Käse aus Backenholz, Sarzbüttel oder Kober
 - Ziegenkäse aus Eiderstedt
 - Bioeier von Lieske, Hadenfeld
 - Wurstwaren von Thomsen aus Wrohm
 - Frischkäse aus Immenstedt
 - Fisch von der Friesenkrone
- hausgemachte Marmelade wenn gewünscht

(6 Schnittchen / Person) pro Person 19,90 Euro außer Haus pro Person 16,90 Euro

Beim Dekor ist es saisonal bedingt nicht immer möglich, nur regional einzukaufen.

Buffet Kanalz

ab 20 Personen

- Suppe nach Wahl
 Spargelsuppe
 Tomatensuppe
 Kürbissuppe
 Gulaschsuppe +2,50 Euro
- Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln
 - Antipasti
 - Eiersalat
 - Blattsalat mit Früchten
 - Tomate/Mozzarella
 - Scampis in Knoblauchöl
 - geräucherter Lachs
 - Käsevariationen
 - Butter und hausgemachtes Brot

pro Person 31,50 Euro

Norddentsches Buffet

ab 20 Personen

- Grünkohl mit Kassler und Kasslernacken
 - Schweinebacke und Kochwurst
 - Senfsoße
 - Bratkartoffeln und süße Kartoffeln
 - Kleine Krabbenbrote mit Spiegelei
 - Scholle mit Speck
 - Matjes nach Hausfrauen-Art
 - Mehlbüddel mit Kirschsoße

pro Person 34,90 Euro

Bratkartoffel-Buffet

ab 15 Personen

- Bratkartoffeln
- kleine Schweineschnitzel heiß aus der Pfanne mit Champignons und Zwiebeln
 - Roastbeef mit Remouladensoße
 - Matjes nach "Hausfrauenart"
 - gemischter Salat & Salatdressing

pro Person 22,90 Euro

Buffet Schafstedt

ab 15 Personen

- Schnitzel, frisch aus der Pfanne
 - Bratkartoffeln
- gebratene Champignons mit Zwiebeln
- geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dip
 - geräucherte Forelle
 - Eiersalat
 - Eisbergsalat mit Zitronensahne
 - Gurkensalat
 - Kräuterfrikadellen
 - Remoulade
 - Butter und hausgemachtes Brot

pro Person 27,50 Euro

Halienisches Buffet

ab 25 Personen

- Putenröllchen gefüllt nach italienischer Art
 - Lachs mit Parmesankruste
 - Kartoffelgratin
 - Lasagne
 - Tomate Mozzarella
 - Ital. Schinken + Salami
 - Antipasti
 - Scampis in Knoblauchöl
 - Nudelsalat
 - Frischkäse-Dip
 - hausgemachtes Brot
 - Butter

pro Person 33,90 Euro

Burger-Buffet

ab 25 Personen

- Burger aus 100% Rindfleisch
- hausgemachte Falafelburger
 - Chicken Patties
- Salatgurke, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, frische Zwiebeln, Salat, Rucola, Käse, Tomaten, Jalapenos, etc.
 - 8 verschiedene Soßen
 - Pommes, Süßkartoffelpommes und Kartoffelecken
 - frittierte Zwiebelringe
 - Bacon und Krautsalat

pro Person 23,90 Euro

Schnitzel-Buffet

ab 15 Personen

- Schweine- und Hähnchenschnitzel
- hausgemachte Balkan- und Jägersoße
- gebratene Champignons mit Zwiebeln
 - Pommes und Bratkartoffeln
 - gemischter Salat, Dressing

pro Person 21,90 Euro

Pizza-Buffet

ab 25 Personen

In unserem Original-Holzbackofen backen wir unsere leckere, knusprige Pizza

Wir reichen Teller mit verschiedenen Pizzavariationen mit folgenden Belegen (dazu gibt es einen gemischten Salat):

Schinken, Salami, Zwiebeln, Champignons, Ananas, Thunfisch, Paprika, Schafs- oder Ziegenkäse, ital. Schinken, Büffelmozzarella Peperoni, Rucola, Mais, Brokkoli, Sauce Hollandaise, Chorizio, Artischocken, Jalapenos, frische Tomaten

ODER stellen Sie sich Ihre eigene Variation zusammen!

pro Person 20,90 Euro

(Pizza auch vegan möglich)

Varas

ab 15 Personen

- kleine Geestknollen mit Ostseesalz
 - gebratene Champignons
 - Serrano-Schinken
 - Oliven
 - eingelegtes Gemüse
 - gebackener Ziegenkäse
 - Datteln im Speckmantel
 - Scampis in Knoblauch
 - Käsewürfel
 - Chorizio
 - Aioli
 - Zitronenbutter
 - hausgemachtes Brot

pro Person 28,90 Euro

Grillbuffet No. 1

ab 20 Personen

- gewürzter Nacken
 - eingelegte Pute
- Schweinefilet im Speckmantel
 - Grillwürste
- gegrillter Schafskäse und gefüllte Champignons
 - Rosmarinkartoffel mit Sour Cream
 - Antipasti
 - Kräuterbutter mit hausgemachtem Brot
 - Grillsoßen
 - Krautsalat
 - Nudelsalat
 - Tomate Mozzarella

pro Person 29,90 Euro

Grillbuffet No. 2

ab 15 Personen

- Cevapcici
- Grillwürste
- Nacken gewürzt
- gegrillter Schafskäse
- Krautsalat und Kartoffelsalat
- hausgemachtes Brot und Kräuterbutter
 - Grillsoßen

pro Person 18,90 Euro

Grillbuffet No. 3

ab 20 Personen

- Lachs
- Schweinefilet im Speckmantel
 - Rumpsteak*
 - Cevapcici
 - Scampis*
 - verschiedene Grillwürste
 - gegrillter Schafskäse
 - gegrillte Tomate
- Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme
 - Antipasti
 - Blattsalat, Krautsalat, Nudelsalat
- hausgemachtes Brot, Kräuterbutter
 - Grillsoßen

pro Person 39,90 Euro

* begrenzte Menge pro Person



ab 15 Personen

- Halloumi und Schafskäse gegrillt
- gefüllte Champignons, Grilltomaten und heiße Maiskolben
- Gemüsespieße aus Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen
 - Krautsalat
 - Nudelsalat
 - gemischter Salat mit einer Vinaigrette
 - Grillsoßen
 - Pellkartoffeln in Kräutersoße
 - hausgemachtes Brot, Kräuterbutter

pro Person 21,90 Euro

Grünkohl

mit Kassler, Kasslernacken, Kochwurst und Schweinebacke, salzige und gesüsste Kartoffeln und Senfsoße

pro Person 22,90 Euro

Kassler im Blätterteig

mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat mit gebackener Ananas und Remouladensoße

pro Person 20,90 Euro

Rouladen

mit Salzkartoffeln, Kroketten, Rotkohl und Leipziger Allerlei oder Wachsbohnen

pro Person 25,90 Euro

Gulasch

mit Salzkartoffeln, Spätzle, Rotkohl und Bohnen

pro Person 20,90 Euro

Roastbeef

mit Bratkartoffeln, gemischtem Salat, Dressing und Remoulade

pro Person 23,90 Euro

Schweinefilet vom Fleischer Thomsen aus Wrohm

in Champignonsoße mit Salzkartoffeln, Leipziger Allerlei und Brokkoligemüse

pro Person 23,90 Euro



- Obstsalat mit Vanillesoße
- Zitronenpudding
- Schneegestöber (Himbeer / Baiser)
- Mousse au Chocolat
- Mousse aus weißer Schokolade

- Tiramisu
- Birne-Amarettini-Dessert
- Eis mit heißen Kirschen
- Panna Cotta

Wählen Sie: ein Dessert 5,90 Euro drei Sorten 7,90 Euro fünf Sorten 9,90 Euro

Oder Sie mögen es kalt: Kleines Eisbuffet mit frischem Obst und Sahne für 7,50 Euro

Candybar

Oder Sie entscheiden sich für süsses Fingerfood aus der Konditorei: Pralinen, kleinen Mandelhörnchen, Cupcakes, Muffins, Rumkugeln und Apfelkuchenschnittchen für 9,90 Euro Das Kleingedruckte

Wir freuen uns, dass Sie in unserem Haus Ihre Feier veranstalten möchten. Um wesentliche Dinge im Vorwege zu klären, haben wir ein paar Eckdaten aufgelistet:

- Eine Party mit lauter Tanzmusik ist bei uns im Hause nur sehr eingeschränkt bis 22 Uhr möglich.
- Reste vom Essen können nicht mitgenommen werden.
- Weiße Tischdecken kosten 2,- Euro / Person, Feuerkorb oder Schale 10,- Euro / Abend
- Unsere Raummiete (für 6 Stunden) mit Andecken, Blumen im üblichen Maß und Servietten beträgt

bei 15 Personen: 50,- Euro

bei 30 Personen: 100,- Euro

bei 50 Personen: 160,- Euro (oder nach Absprache)

- Die Personenzahl kann bis 3 Tage vor der Feier korrigiert werden, danach berechnen wir diese Personen.
- Getränke werden über eine Strichliste geführt und entsprechend abgerechnet.
- Wird etwas mutwillig zerstört, muss es ersetzt werden.
- Im Haus ist Rauchverbot, draußen stehen ausreichend Aschenbecher zur Verfügung.