



Kiek in!
Neumünster

Bankettmappe

Vorschläge für Ihre Feierlichkeit im Kiek In!



- Internat der Landesberufsschulen
- Veranstaltungszentrum und Hotel
- Volkshochschule Neumünster
- Jugendherberge

www.kiek-in-nms.de

Brunch N° 1

Traditionell

Käse-Lauchcreme-Suppe^{A1,D}

mit gebratenem Rinderhack

xxx

Geräucherte Ostseefische^l mit Preiselbeer-Sahne^D

Geräucherte Putenbrust mit Cocktailsauce^{B,D,M}

Mett mit frischen Zwiebeln

Gemischte Braten- und Aufschnitt-Platte
mit Remoulade^{B,D,I,M}

Tomaten-Mozzarella-Spieße^D
mit Balsamico-Dressing^M

Auswahl von saisonalen Salaten
mit verschiedenen Dressings^{D,M}

Käse-Auswahl^D mit Ananas und Trauben

Verschiedene Brot- und Brötchensorten^{A1,F}

Butter^D und pflanzlicher Brotaufstrich

xxx

Rührei, Nürnberger Würstchen und Bacon

Tranchen vom Schweinefilet in Pfeffersauce^{A1,D},
Romanescorösschen^D und Béchamelkartoffeln^{A1,D}

„Piccata Milanese“ von der Pute^{A1,B,D}
mit Tomatensauce^{A1},

Zucchinikräutergemüse und
gebratene Schupfnudeln^{A1,B,D}

xxx

Mousse au Chocolat^D und Rote Grütze
mit Vanillesauce^D

GETRÄNKE

Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

42,00 € pro Person

Brunch N°2

Zwischen den Meeren

Holsteinische Kartoffelsuppe mit
Speckkrusteln^E

xxx

Kieler Sprotten^I, Makrelen^I- und
Forellenfilet^I mit Sahnemeerrettich^D

Matjesfilet^I auf Hausfrauensauce^{B,D,M}

Schinken-Spargel Röllchen^{B,D} mit Kräuter-Mayonnaise^{B,D}

Hausgemachtes Sauerfleisch^M mit Remoulade^{B,D,I,M}

Auswahl von saisonalen Salaten
mit verschiedenen Dressings^{D,M}

Regionales Käsebrett^D mit Trauben
und Salzgebäck^{A1}

Verschiedene Brot- und Brötchensorten^{A1,F}

Butter^D und pflanzlicher Brotaufstrich

xxx

Lachs in Blätterteig mit Spinatfüllung^{A1,B,D,I},
tomatisierte Hollandaise^{B,D} und Gemüsereis^E

Grillbraten^E mit Sauce^{A1,D,E}, Senf^L,
Krautsalat^M und Kartoffellauch Gratin^D

xxx

Rote Grütze mit Vanillesauce^D und Sahne^D,
Joghurttörtchen^D mit Fruchtmark

GETRÄNKE

Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

51,00 € pro Person

Brunch N°3

Mediterran

Tomatensuppe^{A1,D} mit Mozzarella Würfeln^D
xxx

Gebratene Garnelen in Dijonsensauce^{B,D,L,H}

Parmaschinken an Melonenspalten

Antipasti von Champignons^M, Paprika^M,
Zucchini^M, Oliven⁴ und Peperoni

Mediterraner Nudelsalat mit Hirtenkäse
und getrockneten Tomaten^{A1,B,D}

Couscous Salat mit Ananasstückchen, Sellerie
und Sesam^{A1,E,F}

Weichkäseauswahl^D mit Trauben

Verschiedene Brot- und Brötchensorten^{A1,F}

Butter^D und pflanzlicher Brotaufstrich

xxx

„Piccata Milanese“ vom Kalb^{A1,B,D}
mit Tomatensauce^{A1,D}, Kräuter-Gemüse-Gnocchi^{A1,B,D}

Gegrillte Rotbarbe^{A1,I} auf geschmortem Fenchel^D,

Weißwein-Thymiansauce^{A1,D,M} mit Kräuter-Wildreis

xxx

Tiramisu^{A1,B,D} und Panna Cotta^D mit Beerensauce

GETRÄNKE

Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

49,50 € pro Person

Hochzeits- Buffet

Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen,
Eierstich und Fleischklößchen^{A1,B,D,E}

xxx

Nordseekrabben^H, Makrelen^I- und Forellenfilet^I
auf Buchenholz geräuchert
mit Zitronen-Sahne-Meerrettich^D

Graved Lachs-Rosen^I mit Preiselbeersahne^D

Hausgemachte Geflügel-Gemüseterrine^E mit
Kräuterschmand^D

Roastbeef-und Kasseler mit Remoulade^{B,D,I,M}

Kirschtomaten-Mozzarella Salat
mit Basilikum^{D,M}

Regionale Käse-Auswahl^D mit Ananas und
Trauben

Verschiedene Brot- und Brötchensorten^{A1,F}

Butter^D und pflanzlicher Brotaufstrich

xxx

Rosa gebratenes Roastbeef (deutsche Färs) mit
Sauce Bernaise^{A1,B,D},

Speckbohnen^D und Kartoffelgratin^D

Gebratene Maispoulardenbrust^{A1} mit heller
Rosmarinsauce^{A1,D}, Paprika-Zwiebelgemüse
und Riesling-Risotto^{D,M}

xxx

Mousse au Chocolat^D mit Vanillesauce^D

Crème Caramel^{B,D} mit Beerensauce

Donauwelle^{A1,B,D}

und dreistöckige Hochzeitstorte^{A1,B,D,K}

GETRÄNKE

Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

59,50 € pro Person

Menü N° 1

Zitronengras- Currysuppe^{A1,D}

xxx

Gebratene Seeteufelmedallions^{A1,D,I}

auf Safransauce^{A1,D,E,I}
mit Pinienkern-Spinat^{A1,D}

und Wildreis

xxx

Tonkabohnen Parfait^{B,D} auf Himbeerspiegel

GETRÄNKE

Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

52,40 € pro Person

Menü N°2

Gemischte Blattsalate mit
Kräutervinaigrette^M und Geflügelterrine^E

xxx

Klare Zwiebelsuppe unter einer
Blätterteighaube^{A1,D,M}

xxx

mit Schalotten und Karotten gefüllter
Kalbsrücken^E auf Morchelsauce^{A1,D,E} dazu
Grilltomate, Speckbohnen^D und
Herzoginkartoffeln^{A1,B,D}

xxx

Panna Cotta^D, Schoko-Birnenpudding^D
und Bayrischcreme^{B,D}

GETRÄNKE

Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

59,00 € pro Person

Weitere Angebote

Aperitif

Empfangen Sie Ihre Gäste mit:

- **Fein:**

Perlwein^M aus unserem lokalen Weingeschäft und Orangensaft (gerne auch nur alkoholfrei)

2,90 € pro Person

- **Deftig:**

Biere von unserer lokalen Brauerei aus Schillsdorf (helles Blondes^{A3}, Rubin Beer und alkoholfreies Kirschenholz^{A3}) serviert in 0,2l Tulpengläsern

2,50 € pro Person

- **Alkoholfrei:**

Fritz Bio Schorlen serviert im Sektkelchglas: Rhabarber^B, Apfel^B und Traube^B

2,50 € pro Person

Eine Kombination ist möglich, Preis nach Absprache

Suppenangebote

Holsteiner Kartoffelsuppe^E

5,20 € pro Person

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen^{B,E}

5,50 € pro Person

Gulaschsuppe mit reichhaltiger Einlage^{A1,E}

5,50 € pro Person

Zu allen Suppen reichen wir Baguette^{A1}. Weitere saisonale Suppen nach Absprache möglich

Kinderpreise (alle Menüs/Buffets)

0 bis unter 3 Jahre: **kostenfrei**

3 bis unter 8 Jahre: **8,50 €**

8 bis unter 14 Jahre: **½ Preis**

Kuchen & Torten

Kuchen

Nach Wahl und Angebot der Bäckerei
Kohls

2,40 € pro Person

Torten

Nach Wahl und Angebot der Bäckerei
Kohls

48,00 € pro Torte

Hochzeitstorte

Bitte stellen Sie sich Ihre Hochzeitstorte
nach Ihren Wünschen zusammen

enthalten im Hochzeitsbuffet

Kaffeegedecke

- I. Becher Kaffee/Tee/Kakao mit 1
Stück Blechkuchen
4,30 € pro Person
- II. Becher Kaffee/Tee/Kakao mit 1
Stück Blechkuchen und 1 Stück
Torte
7,30 € pro Person
- III. Becher Kaffee/Tee/Kakao mit 2
Stück Blechkuchen
6,70 € pro Person

Trauer- feiern

- I. Kaffee/Tee satt und Blechku-
chen
5,40 € pro Person
- II. Kaffee/Tee satt, Blechkuchen
und Schnittchen
8,60 € pro Person
- III. Kaffee/Tee satt, Schnittchen,
Suppe und Blechkuchen
14,10 € pro Person

Enthalten ist ein Dekorationspaket mit:

Mitteldecke, weißer Mundservierte und
Teelichtern sowie saisonale Akzente.

Köstliche Kleinigkeiten zum Empfang

Gegrillte Riesengarnele^H mit Aioli^{B,D}
1,50 €

Lachs-Crêpe-Röllchen^{A1,B,D,I} mit
Kräuterdip^D
1,30 €

Antipasti Spieß mit Champignons^M,
Paprika^M und Zucchini^M
1,40 €

Bruschetta mit Cheddar überbacken^{A1,D}
1,30 €

Tomaten-Mozzarella-Spieß
mit Balsamico^{D,M}
1,20 €

Gebratene Soja Streifen^{A1,J} mit Dip^D
1,20 €

Partyfrikadellen^{A1,B} mit feuriger Sauce^M
1,40 €

Käse Spieße mit Trauben und Oliven^{D,M,4}
1,40 €

Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit
Pfannkuchen- und Gemüse
Würfeln^{A1,B,D,E} im Weck Glas
1,70 €

alles Portionspreise

Allergene/ Zusatz- stoffe

Wir verfügen über eine umfangreiche Dokumentation der in den von uns zubereiteten Speisen und angebotenen Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

- 1) Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) geschwefelt
- 4) geschwärzt
- 5) mit Antioxidationsmitteln
- 6) mit Süßungsmitteln
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Phosphat



A Glutenhaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4,
Dinkel 5, Kamut 6, Emmer 7, Einkorn 8,
Grünkern 9



H Krebstiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,
Hummer, Scampi



B Eier

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Eier aller Geflügel- und Vogelarten



I Fische

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Alle Fischarten und Kaviar



C Erdnüsse

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.



J Sojabohnen

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.



D Milch

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Milch aller Säugetiere



K Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Mandeln 1, Haselnüsse 2, Walnüsse 3,
Kaschunüsse 4, Pecannüsse 5, Para-
nüsse 6, Pistazien 7, Makadamianüsse 8



E Sellerie

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.



L Senf

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.



F Sesam

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.



M Schwefeldioxid/Sulphite

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg
bzw. 10 mg/ltr als insgesamt vorhandenes
SO₂



G Lupine

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.



N Weichtiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tinten-
fisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Alternativen

Vegetarisch

Blumenkohlmedaillons^{A1,B,D} mit Tomatensauce^{A1} und Petersilienkartoffeln

Mit Couscous gefüllte Paprikaschote^{A1,D,E}, Tomatensauce^{A1} und Wildreis

Vegan

Kichererbsensalat mit Gemüsestreifen^E

Couscous Salat mit Ananasstückchen, Sellerie und Sesam^{A1,E,F}

Polenta-Schnitte^{A1,D,E} mit Schnittlauchsauce^{A1,D} und glacierten Möhren^D

Soja-Steakly^{A1,J} mit Tomatensauce^{A1,D}, Romanesco^D und Wildreis

Sellerieschnitzel^{A1,E} mit Kräutersauce^{A1,D} und Kartoffelstampf^D

Lactosefreie Komponenten

Bereiten wir gern für Sie zu.

Glutenfreie Komponenten

Bereiten wir gern für Sie zu.

... und das ist noch nicht alles

Die vorstehenden Angebote haben wir lediglich exemplarisch für Sie ausgewählt.

Lassen Sie sich beraten oder teilen Sie uns ihre Wünsche mit. Gern nehmen wir Rücksicht auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste in Bezug auf Ernährungspräferenzen und Sonderkostformen.

Getränke- Angebot N°1

Wir bedienen Ihre Gäste am Tisch und am Tresen mit folgenden Getränken:

Mineralwasser

(mild oder naturell)

Softgetränke

(Coca Cola^{1,2,3,7,8}, Coca Cola Zero^{1,2,3,7,8}, Fanta^{1,2,3,7}, Sprite)

Säfte

(Apfelsaft, Orangensaft)

Bier

(Kirschholz Blondes vom Fass, Kirschholz alkoholfrei^{A3}, Erdinger Hefeweizen^{A1,3} und Erdinger^{A1,3} alkoholfrei)

Rot- und Weißwein

(Auswahl gemäß unserer Weinkarten auf den Folgeseiten dieser Bankettmappe)

Wir beziehen alle unsere Weine direkt von Winzern unseres Vertrauens.

Kaffee und Tee

Bei allen Brunchs, Menüs oder beim Buffet, die auf das „Getränke-Angebot N°1“ verweisen, sind die oben genannten Getränke für Sie und Ihre Gäste im Rahmen der gesamten Feier pauschal enthalten.

Getränke- Angebot N°2

Wir bedienen Ihre Gäste am Tisch und am Tresen mit folgenden Getränken:

Mineralwasser
(mild oder naturell)

Softgetränke
(Coca Cola^{1,2,3,7,8}, Coca Cola Zero^{1,2,3,7,8},
Fanta^{1,2,3,7}, Sprite)

Säfte
(Apfelsaft, Orangensaft)

Kaffee und Tee

Preisabschlag vom Getränkeangebot N°1:

5,00 € pro Person

Getränke- Angebot N°3

Wir bedienen Ihre Gäste am Tisch und am Tresen mit folgenden Getränken:

Mineralwasser

(mild oder naturell)

Softgetränke

(Coca Cola^{1,2,3,7,8}, Coca Cola Zero^{1,2,3,7,8}, Fanta^{1,2,3,7}, Sprite)

Säfte

(Apfelsaft, Orangensaft)

Bier

(Kirschholz Blondes vom Fass, Kirschholz alkoholfrei^{A3}, Erdinger Hefeweizen^{A1,3} und Erdinger^{A1,3} alkoholfrei)

Rot- und Weißwein

(Auswahl gemäß unseren Weinkarten auf den Folgeseiten dieser Bankettmappe)

Wir beziehen alle unsere Weine direkt von Winzern unseres Vertrauens.

Digestive

Helbing, Jägermeister, Baileys^D, Jubilaeums Aquavit, Ouzo

Spirituosen

nach Absprache und gegen Aufpreis möglich.

Kaffee und Tee

Preiszuschlag zum Getränkeangebot N°1:

18,00 € pro Person

Weingüter

Wir haben für Sie eine Auswahl an Weingütern in Zusammenarbeit mit der Weinvertikale in Neumünster zusammengestellt, von denen wir überzeugt sind, dass Sie Freude an ihnen finden werden. Dieses gibt uns die Möglichkeit flexibel auf Ihre Wünsche eingehen zu können.

Weingut Gröhl

Framersheim, Rheinhessen

Von unkomplizierten Gutsweinen bis zu komplexen Weinen aus Einzellagen erzeugt Eckehard Gröhl ein breites Sortiment. Hier entstehen zugängliche und animierende Weine mit Spaßfaktor.

Weingut Zähringer

Heitersheim, Baden

Im mediterran geprägten Süden Badens liegt in dem kleinen Städtchen Heitersheim das Weingut Zähringer. Bereits seit den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts setzt das Weingut als eines der ersten Weingüter Maßstäbe im biologischen Weinbau der Anbauregion Baden. Seit 2010 arbeiten Wolfgang und Fabian Zähringer biodynamisch nach Demeter-Richtlinien. Tiefgründige Lehmböden dominieren die Böden in den östlichen Ausläufern des Schwarzwaldes hinunter zur Rheinebene. Das Markgräflerland wird klimatisch beeinflusst durch die sogenannte Burgundische Pforte, durch die von Süden her mediterrane Warmluft in die Region gelangt und die Region zu eine der wärmsten in Deutschland machen.

Weingut Forster

Rümmelsheim, Nahe

In Rümmelsheim werden die Lagen des Weinguts Forster von leichtem Kies, Quarzit haltigem Ton sowie Rotschieferböden geprägt, den die Weine mit ihrer mineralischen Vielfältigkeit zum Ausdruck bringen. Bereits 1994 wurde auf biologische Bearbeitung umgestellt und die Biodiversität im Weinberg gefördert. Natürliche Weine, bei denen komplett auf Schönung verzichtet wird und doch unkompliziert und fruchtbetont daherkommen.

Weingut Grossmann-Bergmann

Windesheim, Nahe

Seit über fünf Generationen ist Grossmann-Bergmann in Windesheim an der Nahe dem Weinbau verbunden. Im Laufe der Geschichte des Weinguts hat sich auch durch den Einsatz moderner Technik vieles verändert. Eines ist jedoch trotz allen Fortschritts immer gleich geblieben – die Liebe und Leidenschaft für den Wein. Auf 13,5 Hektar werden in dem Familienbetrieb mit viel Engagement und Sorgfalt ausgewählte weiße und rote Rebsorten angebaut.

Rotweine

Rotling^M

Weingut Grossmann-Bergmann

Qualitätswein 2018, halbtrocken

Ein junger Wein mit feiner Säure und raffiniertes Fruchtschmelze.

Komposition^M

Weingut Grossmann-Bergmann

Qualitätswein 2016, trocken

Eine feine Würze und herrliches Beerenaroma

machen das Zusammenspiel von Dunkelfelder

und Dornfelder perfekt.

Spätburgunder^M

Weingut Gröhl

Qualitätswein 2015, lieblich

Aromen von Kirschen und Cranberry mit schönem aromatischem Rückhalt.

Weißweine

Grauer Burgunder^M

Weingut Grossmann-Bergmann

Qualitätswein 2018, trocken

Ausdrucksvoller Wein, gelbfruchtige Aromen.

Gutsstück^M

Weingut Grossmann-Bergmann

Qualitätswein 2017, halbtrocken

Jung, spritzig, ein ansprechender Wein zu einem guten Essen.

Rivaner^M

Weingut Forster

Qualitätswein 2018, halbtrocken

Aromatisch und intensiv mit Noten von

Holunder- und Muskatblüte. Unkompliziert,

fruchtig, mild.

Perlweine

Prikkler Secco^M

Weingut Zähringer

Perlwein, trocken

Modern und saftig mit intensivem traubigen

Aroma und feiner Spritzigkeit.

Prikkler Secco Alkoholfrei^M

Weingut Zähringer

Perlwein, trocken

feinperlig, fruchtig.

Dekoration

Entscheiden Sie selbst, ob wir für Sie dekorieren dürfen oder ob Sie Raum und Tische lieber in Eigenregie gestalten möchten.

In allen Angeboten sind folgende Leistungen enthalten: Wir decken grundsätzlich mit Tischdecke, Besteck, zwei Gläsern, Menagen, und Stoffservietten ein.

Kiek in!

Wahlweise zweifarbig mit Papierserviette

Farbiges Sisalband nach Ihrem Farbwunsch

Teelichtgläser oder Kerzenständer mit weißen Kerzen

8,50 € pro Tisch

All Inclusive

Wahlweise zweifarbig mit Papierserviette

Farbiges Sisalband nach Ihrem Farbwunsch

Teelichtgläser oder Kerzenständer mit weißen Kerzen

Frische Blumendekoration nach Ihrem Wunsch

ab 25,00 € pro Tisch

Weitere Angebote

Stuhl Hussen: **5,80 € pro Stück**

Stehtisch Hussen: **5,80 € pro Stück**

Zu guter Letzt

Alle unsere Brunch Buffets, Menüs und das Hochzeitsbuffet, sind Vorschläge, die in dieser Zusammenstellung bewährt sind und von unseren Gästen gerne gewählt werden.

Selbstverständlich sind wir offen für Ihre Änderungswünsche. Gern kalkulieren wir Ihnen ein individuelles Angebot – auch mit selbstgewählten Komponenten.

Buffets richten wir gern für Ihre Feier ab 25 Personen her. Feiern Sie mit weniger Gästen, bieten wir Ihnen unsere Menüs an.

Wenn Sie es wünschen, bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch „Hochprozentiges“ an.

Sie wählen dann vor Ihrer Feier das Getränkeangebot N°3 (inkl. Spirituosenauswahl) oder eine Abrechnung nach angebrochenen Flaschen aus. Bitte teilen Sie uns vor ihrer Feier mit, welche Spirituosen Sie wünschen.

Die genannten Preise sind gültig bis Ende 2021.

Stand: November 2020

Kiek in! Anstalt öffentlichen Rechts der Stadt
Neumünster
Gartenstraße 32 | 24534 Neumünster
Telefon: 04321 41996-0 | E-Mail: info@kiek-in-nms.de