



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](http://www.kiek-in-nms.de)

# Buffet N° 1

Käse-Lauchcreme-Suppe  
mit gebratenem Rinderhack

Lachs-Crêpe-Röllchen mit Kräuterdip

Partyfrikadellen an feuriger Sauce

Schinkenröllchen mit Spargel

Taccosalat mit Rinderhack

Auswahl von saisonalen Salaten  
mit verschiedenen Dressings

Rustikales Käsebrett mit Trauben  
und Salzgebäck

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter und pflanzlicher Brotaufstrich

Kräutergrillbraten mit Rahmsauce, Senf und Krautsalat

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken

Zweierlei Pudding und Götterspeise mit

Vanillesauce

**GETRÄNKE** Im Angebot enthalten:  
Getränke-Angebot N°1

**45,00 € pro Person**

# Buffet N°2

Tomatensuppe mit Mozzarella Würfeln

Gegrillte Rotbarbe auf geschmortem Fenchel

Parmaschinken an Melonenspalten

Antipasti von Champignons, Paprika,  
Zucchini, Oliven und Pepperoni

Mediterraner Nudelsalat mit Hirtenkäse  
und getrockneten Tomaten

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Weichkäseauswahl mit Trauben

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter und pflanzlicher Brotaufstrich

„Piccata Milanese“ vom Kalb  
mit Tomatensauce und Kräuter-Gemüse-Penne

Coq an Vin, Ratatouille und Rosmarin-kartoffeln

Tiramisu und Panna Cotta mit Beerensauce

**GETRÄNKE** Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

**47,00 € pro Person**

# Buffet N°3

Holsteinische Kartoffelsuppe mit  
Speckkrusteln

Kieler Sprotten, Makrelen- und  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Matjesfilet auf Hausfrauensauce

Schinkenplatte bestehend aus Lachs-, Katen- und Koch-  
schinken mit Gewürzgurke

Sauerfleisch mit Remoulade

Auswahl von saisonalen Salaten  
mit verschiedenen Dressings

Rustikales Käsebrett mit Trauben  
und Salzgebäck

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter und pflanzlicher Brotaufstrich

Lachs in Blätterteig mit Spinatfüllung, tomatisierter Hol-  
landaise und Gemüseis

Krustenbraten mit Zwiebelsauce, Senf,

Ananaskraut und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne,  
Joghurttörtchen mit Fruchtmark

**GETRÄNKE** Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

**50,00 € pro Person**

# Buffet N°4

Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen

Geräucherter Heilbutt, Graved Lachs, Makrelen- und Forellenfilet auf Buchenholz geräuchert mit Zitronen-Sahneerrettich

Gegrillte Riesengarnelen auf Zucchini-Paprikasalat

Tomate-Mozzarella und Basilikum-Pesto

Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit Farmersalat

Schinkenvariation mit „Mixed Pickles“

Bruschetta mit Cheddar-Käse überbacken

Käsevariation mit Ananas und Trauben

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter und pflanzlicher Brotaufstrich

Schweinefilet in Pfeffersauce mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet mit Dijonsensauce,

Zuckerschoten-Tomatengemüse und Maccaire-Kartoffeln

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Schokoladenpudding mit Birne und Vanillesauce

Crème brûlée

Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

GETRÄNKE

**53,00 € pro Person**

# Buffet N°5

Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen,  
Eierstich und Fleischklößchen

Kieler Sprotten, Nordseekrabben, Makrelen-  
und Forellenfilet auf Buchenholz geräuchert  
mit Zitronen-Sahne-Meerrettich

Graved Lachs-Rosen mit Preiselbeersahne

Hausgemachte Geflügel-Gemüseterrine mit Kräuter-  
schmand

Roastbeef-und Kasseler mit Remoulade

Kirschtomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum

Käse-Auswahl mit Ananas und Trauben

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter und pflanzlicher Brotaufstrich

Rosa gebratenes Roastbeef (deutsche Färsé)  
mit Sauce Bernaise,

Speckbohnen und Kartoffelgratin

Gebratene Maispoulardenbrust mit heller Rosmarinsau-  
ce, Paprika-Zwiebelgemüse und Riesling-Risotto

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Crème Caramel mit Beerensauce

Donauwelle und dreistöckige Hochzeitstorte

**GETRÄNKE** Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

**58,00 € pro Person**

# Brunch N° 1

Käse-Lauchcreme-Suppe mit gebratenem Rinderhack

Geräucherte Ostseefische mit Preiselbeersahne

Geräucherte Putenbrust mit Cocktailsauce

Zwiebelmett

Gemischte Braten- und Aufschnitt-Platte  
mit Remoulade

Tomaten-Mozzarella-Platte  
mit Balsamico-Dressing

Auswahl von saisonalen Salaten  
mit verschiedenen Dressings

Käse-Auswahl mit Ananas und Trauben

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter und pflanzlicher Brotaufstrich

Rührei, Nürnberger Würstchen und Bacon

Tranchen vom Schweinefilet mit Pfeffersauce,  
Romanesco und Béchamelkartoffeln

„Piccata Milanese“ von der Pute  
mit Tomatensauce,

Zucchini Kräutergemüse und Gnocchi

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Rote Grütze

**GETRÄNKE** Im Angebot enthalten:

Getränke-Angebot N°1

**41,00 € pro Person**

# Menü N° 1

Zitronengras- Currysuppe

Gebratene Seeteufelmedallions auf Safransauce mit  
Pinienkern-Spinat und Wildreis

Tonkabohnen Parfait auf Himbeerspiegel

**GETRÄNKE** Im Angebot enthalten:  
Getränke-Angebot N°1

**51,40 € pro Person**



# Menü N°2

Gemischte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Geflügelterriner

Klare Zwiebelsuppe unter einer Blätterteighaube

Mit Schalotten und Karotten gefüllter Kalbsrücken auf Morchelsauce dazu Grilltomate, Speckbohnen und Herzoginkartoffeln

Panna Cotta, Schoko-Birnenpudding und Bayrischcreme

**GETRÄNKE** Im Angebot enthalten:  
Getränke-Angebot N°1

**58,00 € pro Person**

# Weitere Angebote

## Kinderpreise (alle Menüs/Buffets)

0 bis unter 3 Jahre:	<b>kostenfrei</b>
3 bis unter 8 Jahre:	<b>8,50 €</b>
8 bis unter 14 Jahre:	<b>½ Preis</b>

## Aperitif

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem fruchtigen Aperitif.

Perlwein/Sekt wahlweise mit Aperol, Holunder, Pfirsich, Erdbeere oder Blue Curacao (gern auch alkoholfrei)

**2,90 € pro Person**

## Mitternachtssuppe

Gern servieren wir Ihnen und Ihren Gästen eine deftige Mitternachtssuppe!

Holsteiner Kartoffelsuppe

**5,20 € pro Person**

Rinderkraftbrühe mit Gemüseestreifen

**5,50 € pro Person**

Gulaschsuppe mit reichhaltiger Einlage

**5,50 € pro Person**

Zu allen Suppen reichen wir Baguette.

## Hochzeitstorte

Bitte stellen Sie sich Ihre Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen zusammen

# Kuchen & Torten

## Kuchen

Nach Wahl und Angebot der Bäckerei Kohls

**2,20 €** pro Person

## Torten

Nach Wahl und Angebot der Bäckerei Kohls

**47,00 €** pro Torte

# Allergene/ Zusatzstoffe

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

Gern besprechen wir diesbezüglich mit Ihnen detailliert das von Ihnen gewählte Speisen- und Getränke-Angebot.

# Alternativen

## Vegetarisch

Blumenkohlmedaillons mit Tomatensauce und Petersilienkartoffeln

Mit Couscous gefüllte Paprikaschote, Tomatensauce und Wildreis

## Vegan

Kichererbsensalat mit Gemüsestreifen

Couscous Salat mit Ananasstückchen, Sellerie und Sesam

Polenta-Schnitte mit Schnittlauchsauce und glacierten Möhren

Soja-Steakly mit Tomatensauce, Romanesco und Wildreis

Sellerieschnitzel mit Kräutersauce und Kartoffelstampf

## 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, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite)

## Säfte

(Apfelsaft, Orangensaft)

## Bier

(Kirschholz Blondes vom Fass, Kirschholz alkoholfrei, Erdinger Hefeweizen und Erdinger 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 Buffets, Menüs oder beim Brunch, 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, Coca Cola Zero, Fanta, 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, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite)

## Säfte

(Apfelsaft, Orangensaft)

## Bier

(Kirschholz Blondes vom Fass, Kirschholz alkoholfrei, Erdinger Hefeweizen und Erdinger alkoholfrei)

## Rot- und Weißwein

(Auswahl gemäß unserer Weinkarten auf den Folgeseiten dieser Bankettmappe)

Wir beziehen alle unsere Weine direkt von Winzern unseres Vertrauens.

## Spirituosen

Oldesloer Korn, Oldesloer Fruchtige, Wodka, Havanna Rum, Sambuca Molinari, Tullamore Dew, Jägermeister, Helbing, Baileys (selbstverständlich auch als Mischgetränk mit Soft-Getränken)

## 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 fruchtbe-tont 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

Weingut Grossmann-Bergmann  
Qualitätswein 2018, halbtrocken  
Ein junger Wein mit feiner Säure und  
raffinierter Frucht.

## Komposition

Weingut Grossmann-Bergmann  
Qualitätswein 2016, trocken  
Eine feine Würze und herrliches Bee-  
renaroma  
machen das Zusammenspiel von Dunkel-  
felder  
und Dornfelder perfekt.

## Spätburgunder

Weingut Gröhl  
Qualitätswein 2015, lieblich  
Aromen von Kirschen und Cranberry mit  
schönem aromatischen Rückhall.

# Weißweine

## Grauer Burgunder

Weingut Grossmann-Bergmann

Qualitätswein 2018, trocken

Ausdrucksvoller Wein, gelbfruchtige Aromen.

## Kristall

Weingut Grossmann-Bergmann

Qualitätswein 2017, halbtrocken

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

## Kerner

Weingut Gröhl

Qualitätswein 2018, lieblich

Erinnerung an einen Riesling, kräftig mit leichtem Muskatton.

## Rivaner

Weingut Forster

Qualitätswein 2018, halbtrocken

Aromatisch und intensiv mit Noten von Holunder- und Muskatblüte. Unkompliziert, fruchtig, mild.

# Perlweine

## Prikkler Secco

Weingut Zähringer

Perlwein, trocken

Modern und saftig mit intensivem traubigen

Aroma und feiner Spritzigkeit.

## Prikkler Secco Alkoholfrei

Weingut Zähringer

Perlwein, trocken

feinperlig, fruchtig.

## Marke des Hauses

Sekt trocken

Süffig, eleganter und feinnerviger Sekt,

belebend und animierend.

# 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 Buffets, Menüs oder der Brunch 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 2020.

Stand: August 2019

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