



Die Prinzeninsel wurde im Jahre 1910 von Kaiser Wilhelm II. erworben und befindet sie sich bis heute im Besitz des Hauses Hohenzollern. Wald, sumpfiges Gelände, ein Sandstrand und vier große Koppeln prägen die Landschaft. Einst lernten die Söhne des letzten Kaisers hier die Landwirtschaft kennen. Ihre Mutter, die Kaiserin Auguste Victoria, genoss hier fern vom Hofleben ihre idyllischen Lieblingsplätze.

Die Gastronomie der Prinzeninsel bietet für jeden Anlass einen stimmungsvollen Rahmen. Die erholsame Einkehr nach einer Wanderung, stilvoller Genuss a la carte, die individuelle Familienfeier oder Events und Seminare werden hier zur höchsten Zufriedenheit der Gäste gestaltet.



Inhaltsverzeichnis

Canapés	Seite 3
Fisch Brötchen	Seite 3
Lunchbuffets	Seite 4 - 5
Aus dem Suppentopf	Seite 6
Fingerfoodbuffets	Seite 7
Holsteiner Buffet	Seite 8
Mediterranes Buffet	Seite 9
Weihnachts Buffet	Seite 10
Menüvorschläge	Seite 11
Impressionen	Seite 13

- mit Kam'n Bär von Hof Berg und Feigenmarmelade
- mit Friesisch Blue und Walnuss-Trauben-Chutney
- mit Nordseekrabben und Senfgurken
- mit Garnelensalat und Keta Kaviar
- mit geräucherter Regenbogenforelle und Meerrettichfrischkäse
- mit hausgebeiztem Lachs und Pommery Senf-Honigsauce
- mit rosa gebratenen Roastbeef, Remoulade und grünem Spargel
- mit Parmaschinken mit Cantaloup Melone und Olive
- mit Katenschinken und hausgepickelten Gurken
- mit geräucherter Entenbrust und Hagebuttencreme

pro Stück 2,70 €

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl verschiedener Canapés zusammen, nach Ihren Wünschen.

3 Stk. pP. 7,60 €

Prinzeninsel Fischbrötchen

mit	
Matjesfilet Holsteiner Art	3,50 €
Bismarckhering	3,50 €
Bratheringsfilet	3,50 €
Backfisch mit Remouladensauce	4,50 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich oder Dill-Senfsauce	4,50 €
Nordseekrabben mit Cocktail- oder Knoblauchsauce	5,00 €

Lunchbuffet

Variante I

Salatecke

Römersalat mit Strauchtomaten, Gurken, Croûtons, ausgelassenem Speck,
Joghurtdressing und Cesardressing
Kleine Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto

Hauptgang

Mediterrane Gemüselasange mit Mozzarella gratiniert und grüner Sauce
In Thymian geschmorter Kalbstafelspitz mit Barolojus
Mandelbroccoli, Kartoffelgnocchis

Dessert

Panna Cotta mit Himbeertopping
Creme Catalana

Pro Person 25,50 €

Variante II

Salatecke

Glasnudelsalat mit gerösteten Cashew, Ananas, Paprika, Staudensellerie und
Karotte
Hähnchensatays mit Mango und Chilisauce

Hauptgang

Rotes Gemüsecurry mit Shiitake, Zucchini, Paprika und Karotte dazu Basmati
mit Limettenblättern
Teriyaki Rinderstreifen mit PakChoi, Brokkoli, Zuckerschotten, Austernpilzen
dazu Sesam Soba Nudeln

Dessert

Mangomousse mit Kokos
Ananas mit Limettenjoghurt

Pro Person 28,00 €

Variante III

Salatecke

Bunte Blattsalate vom Markt mit frischer Rohkost, Condiments und zweierlei Dressing

Wrapröllchen mit Räucherlachs, Frischkäse und Ruccola

Hauptgerichte

Schupfnudelpfanne mit Waldchampignons und Frühlingslauch

Kleine Putenschnitzel „Wiener Art“ mit frischem Marktgemüse, Röstkartoffeln und Sauce Bernaise

Dessert

Schokoladenmousse

Erdbeer-Schichtdessert mit Joghurt und Minze

Pro Person 24,50 €

Aus dem Suppentopf

Als warmer Snack oder als Mitternachtsimbiss Ihrer Feier

Tomatenessenz mit Gemüsestreifen und Basilikumnocken	Portion 5,00 €
--	----------------

Rinderkraftbrühe mit Gemüserauten, Pfannkuchenstreifen und kleinen Markklößchen	Portion 5,00 €
--	----------------

Kürbiscremesuppe mit Zitronengras, Ingwer, Orange gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	Portion 5,00 €
---	----------------

Französische Zwiebelsuppe mit Parmesancracker	Portion 4,50 €
---	----------------

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	Portion 6,00 €
--	----------------

Linseneintopf mit gepökeltem Schweinebauch, Petersilie und Wurzel	Portion 5,50 €
--	----------------

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Katenschinken	Portion 5,00 €
---	----------------

Auf Wunsch servieren wir die Suppe in Suppenterrinen.

Zu den Suppen reichen wir Ihnen offenfrisches Brot oder Brötchenkonfekt

Fingerfoodbuffet

Feines zum Dippen, Snacken und Genießen

Variation I

Kalte Snacks

"Panzanella" italienischer Brotsalat mit Büffelmozzarella

Grissini und Feigen mit Parmaschinken

Zucchinirollchen mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Gegrillte Gambas mit Safran-Aioli

Warme Snacks

Gebackener Feta auf Kirschtomatenragout und Pesto

Kleine Saltimboca vom Seeteufel und grüner Spargel

Zitronen Hühnchen mit Artischocken und Mojo Verde

Süßer Snack

Crème Catalana

Zitronentartlets mit Blaubeeren

pro Person 24,50 €

Variation II

Kalte Snacks

Nordseekrabbencocktail mit Pumpernickelcrunch

Kleine Kalbsfrikadellen mit Cornichon und Senf

Roastbeefrollchen mit Remoulade und grünem Spargel

Gebeizter Lachs mit Dillsauce auf kleinem Kartoffelpuffer

Warme Snacks

Lauchquiche mit Bergkäse und Speck

Kleiner Backfisch mit Remoulade

Satayspieße mit Maispouardenbrust und Chilisauce

Süßer Snack

Cup Cakes mit Vanilla und Strawberry Yoghurt

Bayrisch Crème mit Erdbeeren

pro Person 26,50€

Holsteiner Buffet

Vorspeisen

Rotkohlsalat mit Apfel und Orangenfilet

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Radieschen dazu Kräutervinaigrette oder Schmanddressing

Räucherfischauswahl mit Stremellachs, Pfeffermakrele, Forelle, Butterfisch, Heilbuttrosen und Kieler Sprotten dazu gehobelter Meerrettich, Preiselbeerekompott und Honig-Senfsauce

Holsteiner Sauerfleisch in kleinen Weckgläsern

Katenschinken, Cabanossi und Mettwurst, kleine Frikadellen mit Mixed Pickles, Griebenschmalz und Brotauswahl

Suppe

Kartoffelsuppe mit Lauch, Katenschinken chips und Croûtons

Hauptgang

Holsteiner Rübenmus mit geschmorten Karotten und grüner Sauce

Dorschfilet in der Pumpnickelkurste mit körniger Senfsauce, Lauchgemüse und Kartoffelrisotto

Rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färs am Büffet tranchiert mit glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln dazu Sauce Bernaise

Dessert

Friesentorte – Gezuckertes Blätterteiggebäck mit Preiselbeersahne

Erdbeerschicht Dessert mit Joghurtcrème und Minze

Pro Person 42,50 €

Provenzalisches Buffet

Vorspeisen

Rucolasalat mit Radicchio, Cherrystrauchtomaten, Mozzarellakugeln und Balsamicodressing

Mediterrane gegrillte Gemüse, mariniertem Feta, Taggiasca Oliven
Meeresfrüchten mit roten Zwiebeln, Coppa di Parma und Scarmoza

Carpaccio vom Rinderfilet mit gegrillten Kräuterseitlingen, Pesto und Parmesanhobel

Vitello Tonnato mit frittierten Karpfen, Zitrusfrüchten und gegrilltem Romana

Focaccia mit Küstenbutter, Meersalz und Olivenöl

Suppe

Weißer Tomatencreme mit Basilikumnocken

Hauptgang

Gratinierte Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung dazu Kirschtomatensugo

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Risotto allo Zafferano dazu Oliven-
Tomatengemüse

Mit Lavendel geschmorte Lammkeule am Buffet tranchiert mit Thymianjus,
provenzalischem Gemüse und goldgelb gebratenen Kartoffelgnocchi

Dessert

Gegrillter Pfirsich mit Estragon und Crème Fraîche

Tiramisu mit Kaffeeликör

Pro Person 44,-

Weihnachtsbüffet

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns im stillvollen Ambiente mit Fackelwanderung, Punsch und Glühwein. Wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot.

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit gegrillten Pilzen, Hähnchenstreifen, Schwarzwurzeln, Möhren, Kresse, krossen Speckstreifen, Sylter Dressing und Honig-Balsamicodressing

Balik-Lachs auf Kartoffelblini mit Schmand und Keta Kaviar

Hausgemachte Rehpastete mit Pistazien und Waldorfsalat

Gänselebermousse mit Portweingelee im Baumkuchenmantel

Rote Beete Salat mit Grany Smith und Himbeeressig

Suppe

Hummercremesupe mit Cognac und Flußkrebse
dazu ofenfrisches Baguette und Küstenbutter

Hauptgang

Steinpilzravioli mit eingelegten Buchenraslingen, schwarzen Nüssen und gerösteten Bröseln

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit karamilisiertem Champagnerkraut, Kartoffelbaumkuchen

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig glasiert, dazu Rosenkohl mit Speck und Kartoffelgratin mit Trüffel

Dessert

Mohnparfait mit Glühweinbirnen

Zimtmousse mit Mandelcracker

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Zwetchganeis

Pro Person 49,- €

Menüvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Menü mit begleitenden Weinen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Menü.

3. Gang Vorschlag I

Grünes Petersilienwurzelsüppchen mit Wachtelpraline

Lammcarré an Basilikumjus mit Auberginen-Tomaten-Sauté und Polentaschnitte

Schokoladenmousse mit Mandelflorentiener

39,90 €

3. Gang Vorschlag II

Wildkräutersalat mit frittiertem Calamaretti und Zitronenaioli

Roulade von der Maispouladenbrust mit Parmaschinken und Salbei mit Thymianjus dazu
Zucchini-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

Schichtdessert mit Mascarpone, Erdbeeren und Biskuit

35,00 €

4. Gang Vorschlag I

Geflammtes Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Safran-Fenchel und eingelegten Tomaten

Pilzessenz mit Ravioli vom Lauch

Rumpfsteak von der Holsteiner Färsen mit Friesisch Blue überbacken, glasiertes Marktgemüse und Ostseewasserkartoffeln

Holsteiner Apfel und Birnenvariation mit Vanilleeis

49,50 €

4. Gang Vorschlag II

Ceviche vom Dorsch mit Staudensellerie Salat

Tomatencremesuppe mit Ginespuma und Kräutercroutons

Kalbsmedaillon im Tramezinnmantel mit Morchelrahmsauce, geschmorte
Karotten und Pastinakenpüree

Tarte von dunkler Valrhona Schokolade mit Passionsfrucht und Mangosorbet

51,00 €

BRINZENINSEL
Genuss mit Tradition.

Impressionen

