



BRINZENINSEL
Genuss mit Tradition.



Originalität
**BBQ IN DER
SOMMERSAISON**
Genuss mit Vielfalt



NATUR. GESCHICHTE. GENIESSEN.

Sommerlicher

**SPEZIALITÄTEN VOM
GRILL & BARBECUE**
Genuss

„EIN ERSTKLASSIGES BBQ LÄSST JEDES EVENT ZUM ERFOLG WERDEN“

Es spielt keine Rolle, welches Event ansteht – sei es nun ein Jubiläum, eine Hochzeit oder eine Betriebsfeier. Im Frühjahr entscheiden sich immer mehr Gastgeber, von unserem blühenden und farbenfrohen Außengelände zu profitieren und verlegen die Festlichkeit ins Freie. Was bietet sich mehr an, als die Gäste mit einem beeindruckenden BBQ zu verköstigen?

Wir haben eigens für Sie eine spezielle Menü-Auswahl konzipiert, welche selbstverständlich perfekt an Ihre ganz individuellen Wünsche und Vorstellungen angepasst werden kann. Entscheidend ist, egal welches Angebot Sie in Anspruch nehmen möchten, unsere erstklassigen Köche sowie das freundliche und professionelle Service-Personal werden dafür sorgen, dass es ein unvergessliches Ereignis für Ihre Gäste, aber auch für Sie wird. Vom Equipment bis zur Dekoration: Wir kümmern uns darum!

Unser Ziel ist es, dass Sie Ihre Feier rundum genießen können.

All unsere Zutaten erfüllen die höchsten Standards. Wir achten darauf, dass ausschließlich erstklassige Fleischspezialitäten auf den Grill kommen und bei der Zubereitung unserer beliebten Salate lediglich die besten Produkte verwendet werden.



INDIVIDUELLES ANGEBOT

Angebot

ERHALTEN SIE EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Sagen Sie uns, was Sie brauchen und wir machen es möglich! Sie können Ihr Event individuell gestalten:

BÜFETTS

Wahlweise als BBQ oder mit Live Cooking Station.

LOCATIONS

- Restaurant "Bauernhaus":
Das Bauernhaus mit seinen 50 Plätzen bietet neben dem Restaurant ein kleines Kaminzimmer, ein gemütliches Eckzimmer und ein stilvolles Hochzeitszimmer in dem standesamtliche Trauungen mit bis zu 8 Personen stattfinden können.
- Prinzenpavillon:
Der Prinzenpavillon bietet mit seinen 40 Plätzen einen stilvollen Rahmen für eine kleine aber feine Feier. In unmittelbarer Nähe zum Bauernhaus herrscht hier die für die Prinzeninsel charakteristische Atmosphäre.
- Festzelt:
Im Festzelt verwöhnt die Küche Gesellschaften mit bis zu 120 Gästen mit kulinarischen Köstlichkeiten.

AUSSTATTUNG

- Tische mit Tischdecke:
 - Lange Tafel (für 6-8 Personen pro Tisch)
 - Runder Tisch (160 cm Durchmesser für 6-9 Personen pro Tisch)
- Bar-Tisch (110 cm hoch) mit Husse
- Zeremonie-Stühle (ideal für die lockere Sommer-Party mit hohem Sitzkomfort)
- Stühle mit Hussen (der Klassiker, verleiht eine festliche Note)
- Stoffservietten, Gläser, Geschirr, Besteck

BESONDERE WÜNSCHE?

Wir machen es möglich!





INDIVIDUELLES ANGEBOT

Getränke

SOFTDRINKS

Coca-Cola, Fanta, Apfelsaft, Wasser still und sprudel, Orangensaft

WEINE UND BIERE

Hauseigenes PREUßENS PILSENER und PREUßENS WEIZEN vom Fass, regionale Auswahl aus Rot- und Weißweinen, passend zu den Speisen

SPIRITUOSEN

Prosecco, Longdrinks, Cocktails

KAFFEE UND TEE

Kaffee (koffeinhaltig und entkoffeiniert), Milch, Zucker, Süßstoff, verschiedenen Teesorten im Beutel, heißes Wasser

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Gerne stellen wir Ihnen eine ganz individuelle Getränkepauschale zusammen, die auf Ihre Gäste und Ihre Wünsche abgestimmt ist. Gemeinsam machen wir Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event.





VEGETARISCHE SALATE

Salate

VEGETARISCHE SALATE (drei zur Auswahl)

- Antipasti von gegrilltem, marktfrisch mariniertem Gemüse (vegan)
- Gemischte, marinierte Blattsalate mit frischen Früchten und Balsamico-Apfel-Dijonsenf-Dressing
- Mini-Champignons mit Balsamico-Knoblauch-Vinaigrette
- Peperoni und spanische Oliven mariniert (vegan)
- Zucchini mit Aprikosen-Zitronen-Vinaigrette und gerösteten, gesalzenen Sonnenblumenkernen (vegan)
- Aubergine mit schwarzer Johannisbeere-Vinaigrette und gebrochenem Schafskäse (vegetarisch)
- Rucolasalat mit Balsamico-Apfel-Dijonsenf-Dressing und Parmesan
- Salat von Curry-Nudeln mit getr. Tomaten
- Spargelsalat (saisonal bedingt) grün/weiß Sweet Chili mit Erdbeeren





BEILAGEN HEISS UND KALT SERVIERT

Buffet

KALTE UND HEISSE BEILAGEN (vier zur Auswahl)

KALTE BEILAGEN

- Grüner Spargel mit Orangen-Pfirsich Vinaigrette, gebrochenem
- Parmesan und Prosciutto
- Fenchel mit Rote-Bete-Vinaigrette, Rucola und gerösteten Pinienkernen (vegan)
- Melonen-Salat mit Feta und frischer Pfefferminze
- Spanischer Tomaten-Trampo-Salat mit Paprika, Kapernäpfeln und roten Zwiebeln (vegan)
- Mediterraner Quinoa-Salat mit gebratenen Gemüsewürfeln
- Thaispieße vom Rind mit Gemüse
- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Salat von Kirschtomaten und Schafskäse mit Pesto
- Spargelsalat (saisonal bedingt) grün/weiß Sweet Chili mit Shrimps
- Stäckerlachs in Gemüse gereift mit Honig-Senf-Dillsauce
- Thailändischer Rindfleischsalat (scharf)
- Vitello tonnato vom Geflügel oder Kalb
- Couscoussalat Sweet Chili mit Paprika, Koriander und Nüssen

HEISSE BEILAGEN

- gebackene Süßkartoffel
- Marinierte Champignons
- Kleine gebratene Erdäpfel mit pikanter Sauce
- Kartoffel-Gratin
- Gratiniertes Schafskäse / Feta mit Kirschtomaten, Knoblauch, Schalotten und Bienenhonig
- Mediterranes, knackiges Pfannengemüse mit Knoblauchöl und Rosmarin verfeinert
- Wok Gemüse Asia Style
- Kartoffel-Zucchini-Gratin
- Penne in Ratatouillegemüse
- Penne Rigatoni mit Basilikumpesto und Tomaten-Oliven-Sauce
- Rosmarinkartoffeln (klein und rund) gebacken mit Meersalz und Olivenöl





GRILLGERICHTE IN DER SOMMERSAISON

BBQ

BBQ – FRISCH VOM GRILL (drei zur Auswahl)

- Riesengarnelen aus dem Wok (ohne Schale) mit Knoblauch
- Rosa gebratenes Rinderfilet
- Lammrücken am Rosmarinspieß
- Mediterran marinierte Hühnchenbrust-Filets in pikanter Salsa
- Rumpsteaks, zartrosa vom Grill (in Tranchen)
- Rib-Eye-Steaks, zartrosa vom Grill (in Tranchen)
- Mariniertes Iberico Schweinefilet vom Grill (in Tranchen)
- Lachs-Filets mit Teriyaki-Gemüsewürfel und Limonensalsa
- Thunfisch „Tataki“ im Ganzen auf der Plancha gegrillt (in Tranchen)
- Vegane Burger
- Gemüsespieß
- Maiskolben





DESSERTS UND SAISONALE DESSERTS

Desserts

DESSERTS

- Mandel Panna cotta mit frischen Früchten und Himbeer- oder Mango-Püree
- Fruchtig-süße Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce
- Mascarpone-Quark-Vanillecreme mit frischen Erdbeeren und Baiser-Splitter
- Käsevariationen mit verschiedenen Senfcreationen

**ZU ALLEN AUSGEWÄHLTEN SPEISEN, SERVIEREN
WIR EINE BUNTE BROTAUSWAHL MIT DIPS.**



KONTAKTDATEN

Große Insel 1
24306 Plön
Telefon 04522 508700
E-Mail info@prinzeninsel.de
www.prinzeninsel.de

