



BRINZENINSEL
Genuss mit Tradition.



Originalität
**LUST AUF NEUE
GESCHMACKSERLEBNISSE?**
Ein Spielball



NATUR. GESCHICHTE. GENIESSEN.



INDIVIDUELLES ANGEBOT *Beratung*

Unsere Angebotsmappe informiert Sie über mögliche kulinarische Varianten für Ihre Feier oder Veranstaltung auf der Prinzeninsel. Es handelt sich um Vorschläge zur Inspiration, die zugleich eine Visitenkarte des Könnens unserer Köche darstellt. Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Vorstellungen ein. Deshalb freuen wir uns, wenn Sie für einen Vor-Ort-Termin Zeit finden und wir Ihr individuelles Angebot zusammen erstellen. Da wir uns für ein Beratungsgespräch gerne ausführlich Zeit nehmen, bitten wir um eine Terminabsprache.

Natürlich besteht schon vorab die Möglichkeit, Ihren Wunschtermin zu sichern.

Rufen Sie uns also gerne an und besuchen Sie uns vor Ort.
Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!



KONTAKTDATEN

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





GENUSSVOLLE MENÜVARIANTEN

Lunchbüfett

VARIANTE I

VORSPEISE (Salatecke oder als Salatteller serviert)

Eisbergsalat mit Eismeergarnelen, Strauchtomaten, Gurken, Möhren,
Croûtons, ausgelassenem Speck, Joghurt- und Italian-Dressing
Kleine Mozzarellaspieße mit Basilikum-Pesto

HAUPTGANG

Polentaschnitte mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella gratiniert
und grüner Sauce
In Thymian geschmorter Kalbstafelspitz mit cremiger Weißweinjus,
Mandelbrokkoli, Möhregemüse und Kartoffelschupfnudeln

DESSERT

Frischer Obstsalat mit Pfefferminze
Zweierlei Waldbeerenmousse mit Schokofächer

39,00 € PRO PERSON





GENUSSVOLLE MENÜVARIANTEN

Lunchbüfett

VARIANTE II

VORSPEISE (Salatecke oder als Salatteller serviert)

Bunte Blattsalate vom Markt mit frischer Rohkost, Condiments
und zweierlei Dressing
Wrapröllchen mit Thunfisch, Oliven und Kräutern

HAUPTGANG

Gefüllte Ravioli mit Spinat und Ricotta dazu, getrocknete Tomaten,
Ratatouille mit gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan
Gefüllte Maispoularde mit Pistazien und Kräutern, Limonenjus,
Romanescogemüse und Parmesan-Polenta

DESSERT

Exotischer Obstsalat in kleinen Weckgläsern
Erdbeer-Schichtdessert mit Joghurt und Minze

41,50 € PRO PERSON





GENUSSVOLLE MENÜVARIANTEN

Lunchbüfett

VARIANTE III

VORSPEISE (Salatecke oder als Salatteller serviert)

Salatherzen mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Sprossen und gerösteten Brotwürfeln dazu Balsamico-Dressing
Hähnchensatays mit Ananas und Chilisauce

HAUPTGANG

Gefüllte Wirsingroulade mit Waldpilzen, Wurzeln, Petersilie und Tomaten-Frischkäsecrème-Sauce
Wiener Schnitzel in Limettenbutter gebraten mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln

DESSERT

Frische Obstplatte
Weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

43,50 € PRO PERSON





GENUSSVOLLE MENÜVARIANTEN

Lunchbüfett

VARIANTE IV

VORSPEISE

Fischvariation mit Räucherfisch-Parfait mit Keta-Kaviar
und gefülltem Wachtelei,
kleiner Garnelenspieß mit Aioli und Kräuterfocaccia,
gratinierter Felsenauster,
geräucherten Lachs mit Zucchini Rösti und Meerrettich

HAUPTGANG

Rumpsteak von der Holsteiner Färse mit Meerrettich-Schalottenkruste,
Rote-Bete-Jus, glasiertem Gemüse und Haselnussbuchteln

DESSERT

Holsteiner Apfel und Birnenvariation mit Vanilleeis

52,50 € PRO PERSON





MEDITERANER GENUSS

Büfett

VORSPEISE

Rucolasalat mit Radicchio, Cherrystrauchtomaten, Mozzarellakugeln, Pesto, Parmesan- und Balsamico-Dressing

Mediterrane Antipasti mit gegrilltem Gemüse, gefüllten Weinblättern, Meeresfrüchten mit roten Zwiebeln und Schafskäsesalat mit Gurken
Carpaccio vom Rinderfilet mit gegrillten Kräutersaitlingen und Limonenmayo

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Sardellen,
Parmaschinken, Coppa, Salami Milanese mit Honigmelone, eingelegten Oliven, Grissini und Tomatenbruschetta

HAUPTGANG

Gratinierter Cannelloni mit Trüffelüllung, Pinienkernen und Peperonata
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kapern, Limonenfilets, dazu Blattspinat und Safranrisotto

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbeijus, provenzalischem Gemüse und goldgelb gebratenen Kartoffelgnocchi

DESSERT

Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Scamorza, Pecorino, Paglietta dazu Trauben, Butter und Ciabatta

DESSERT

Passionsfrucht-Parfait mit exotischen Früchten,
Schokoladentorte

Tiramisu mit Kaffeelikör

58,00 € PRO PERSON





MENÜVORSCHLÄGE

3 - Gang - Menü

VORSCHLAG I

Wildkräutersalate mit Croutons, Tomaten-Concassée und Balsamico-Dressing

Gefüllte Maispouardenbrust mit Parmaschinken und Salbei, Limonenjus, Romanescogemüse und Polentaplätzchen

Schichtdessert mit Mascarpone, Erdbeeren und Biskuit

42,50 € PRO PERSON

VORSCHLAG II

Panna cotta vom grünen Spargel mit Nordseekrabbensalat

Saltimbocca vom Susländer Schweinefilet mit Kräuterjus, Blattspinat und Kürbis-Kartoffelrösti

Charlotte mit Himbeermousse

47,00 € PRO PERSON

VORSCHLAG III

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Basilikum-Limonen-Pesto und kleinen Salatbouquet

Kalbsmedaillon im Strudelteig mit Morchelrahmsauce, glasiertem touniertem Gemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Dreierlei Mousse au Chocolate mit Erdbeersorbet

55,00 € PRO PERSON





GRILL UND BBQ

Büfett

VORSCHLAG I

VORSPEISE UND SALAT

Büffelmozzarella mit Mango und Papaya
Spaghettisalat mit Zucchini
Grissini mit Serranoschinken und Tapenade
Avocadosalat mit Gurken und Pinienkernen
Gekühlte Gazpacho mit Pesto Brot

VOM GRILL

Spare Ribs mit Whiskey-Honig-Lack
Entrecote von der Holsteiner Färsse mit Schnittlauch-Eierdip
Gambaspieß mit Chimichuridip
Ofentomaten mit Ziegenkäse und Honig
Gemüsespieße mit Salsa verde und Grillkartoffeln mit Sauerrahm

DESSERT

Variation von der Mango mit Crème fraîche
Schokoladen Delice mit Weinbergpfirsich

55,00 € PRO PERSON





GRILL UND BBQ

Büfett

VORSCHLAG II

VORSPEISE

Vitello tonnato

Gegrilltes Gemüse mit Kapern

Büffelmozzarella mit Romatomen und altem Balsamico

Ceviche vom Dorsch

Vollkornnudelsalat mit Nüssen, Wurzeln und Rucola

Gegrillter Romanosalat mit Parmesandressing

VOM GRILL

Rinderfiletspieße von der Holsteiner Färsche mit Kirschtomaten und Pimientos de Padron

Bratwurst vom rotbuntem Husumer Landschwein

Marinierte Hühnchenbrust mit Salsa Verde

Georgisches Schaschlik

Feta-Tomatenpäckchen mit Majoran

Vegetarische Bratwurst

Verscheiden Grillsaucen

Kleine Kartoffeln, Maiskolben, Grillgemüse, Süßkartoffelstampf

DESSERT

Pflaumencrumble mit Quarkmousse

Saisonaler Obstsalat

Weißes Schokoladenmousse mit Waldbeeren

62,50 € PRO PERSON

