



**Willkommen am Stover Strand
Wir freuen uns
Sie bei uns begrüßen zu dürfen!**

Vorab

Willkommen!

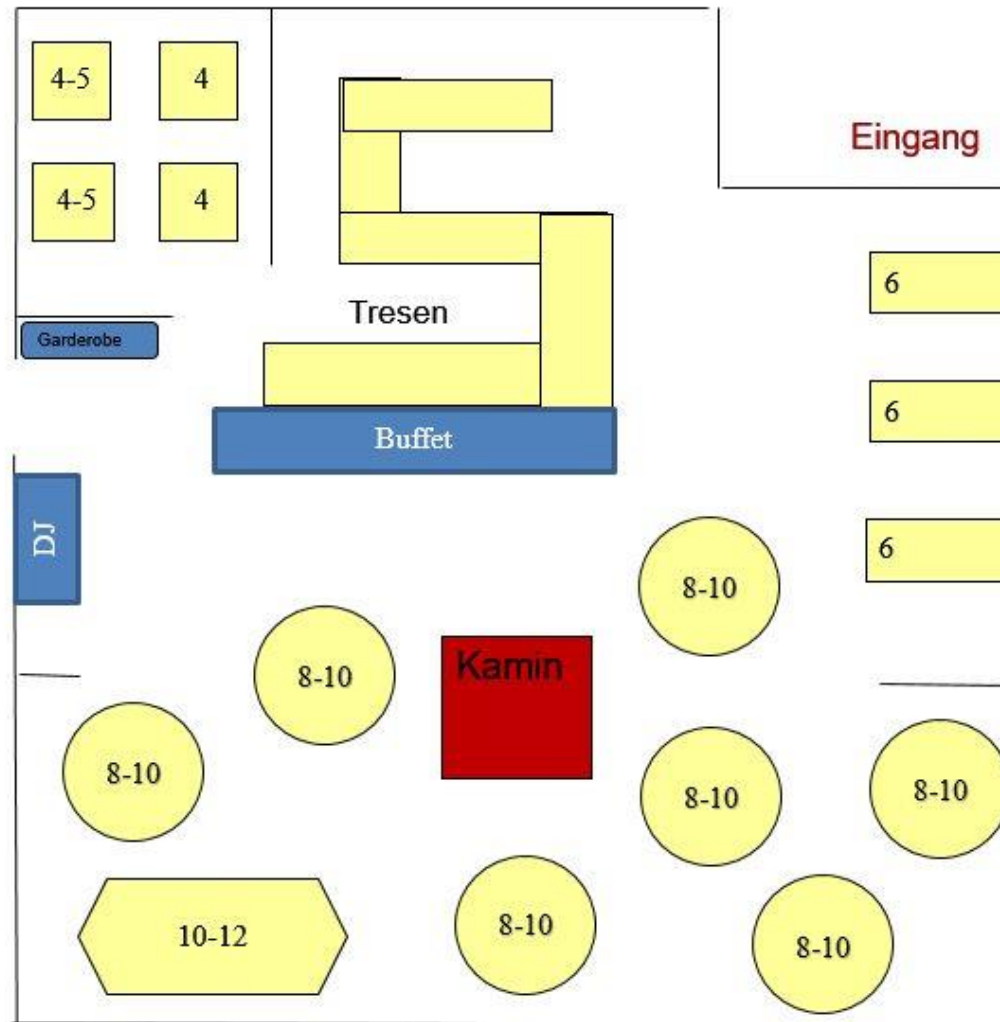
Gerne sind wir ganz exklusiv für Ihr Event buchbar. Wenn Sie das Restaurant als geschlossene Gesellschaft reservieren möchten, fallen hierfür 250,00€ Saalmiete pauschal an.

Alternativ können Sie von 25 - 50 Personen unseren Wintergarten in Anspruch nehmen. Hierfür fällt keine Saalmiete an. Gerne können Sie auch mit kleineren Gruppen regulär zu unseren Öffnungszeiten einen Bereich/Tisch reservieren und Ihr eigenes Menü wählen.

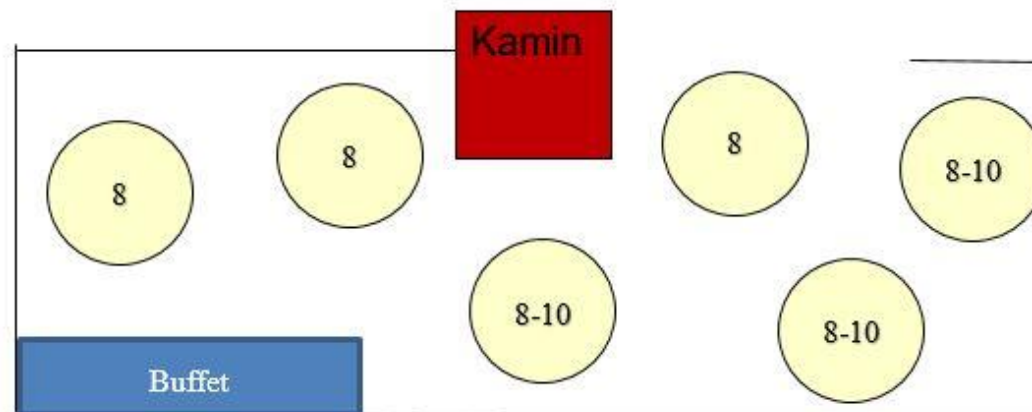
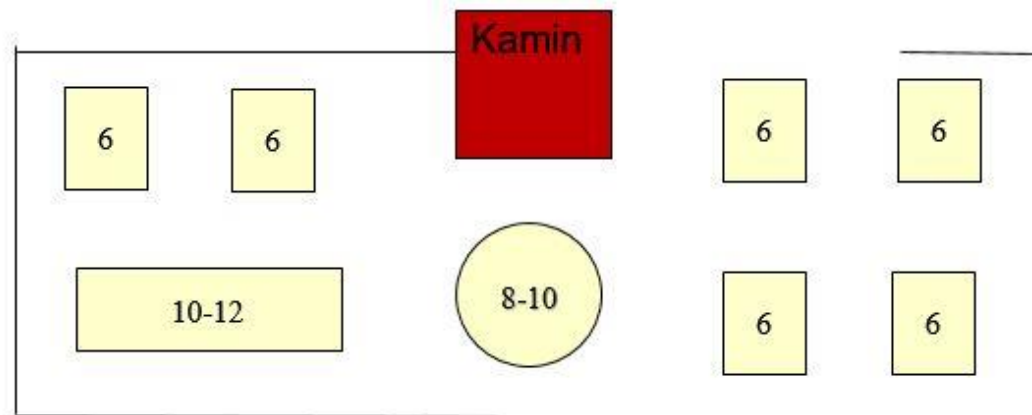
Sprechen Sie uns einfach auf einzelne Möglichkeiten an.

Im Folgenden nun eine erste Übersicht unseres Leistungsangebotes – alles individuell auf Sie abstimmbare, damit wir gemeinsam eine unvergessliche Feier gestalten können.

Komplettes Restaurant Stover Strand als geschlossene Gesellschaft



Wintergarten für Gesellschaften



Musik & Tanzfläche

Bitte haben Sie Verständnis, dass es nur bei der Buchung des gesamten Restaurants individuelle Musik gespielt werden kann. Insofern Sie z.B. den Wintergarten gebucht haben, können Sie nach dem à la Carte Geschäft eine eigene Musik-Gestaltung vornehmen.

Folgende Möglichkeiten können wir Ihnen offerieren:

Ihre individuelle Playlist

Anschließbar an die Musikanlage

(Laptop, Smartphone, USB-Stick, CD)

Alternativ bieten wir unsere Lounge- oder Jazz-Musik als Untermahlung an.

DJ

Haben Sie bereits einen DJ?

Gerne empfehlen wir:

DJ Puppa (04171-61481)

DJ Hauke - Fun Action Disco (04176-1749)
www.fun-action-disco.com

Liveband

Haben Sie bereits eine Band?

Gerne empfehlen wir:

Six Strings And A Drum
www.6-strings-and-a-drum.de

Stefanie Eisermann (0176-88015872)
www.stefanieeisermann.de

La Mer (0511-669991)
www.la-mer-musik.de

Davidoff Party Band (04131-2661298)
www.partyband-lueneburg.com

Fifty Fifty (04174-2228)
www.fiftyfifty-partyband.de

Milan Pillmann (0176-22267985)
www.facebook.com/milan.pillmann

Je nach Personenanzahl kann die Tanzfläche von Beginn an oder nach dem Speisen in Anspruch genommen werden. In letzterem Fall arrangieren wir die Tische nach dem Essen neu, sodass einige Sitzplätze entfallen und mehr Raum entsteht

Empfang

Flüssig

Sekt (alkoholfrei)	0,1l	2,50 _{EUR}
Aperol Spritz Hugo (alkoholfrei)	0,1l	3,50 _{EUR}
Sekt & Früchte	0,1l	3,50 _{EUR}
Prosecco frizzante bianco oder rosé	0,1l	2,50 _{EUR}
Orangensaft „Mini“ König Pilsener	0,1l	1,50 _{EUR}

Insofern in einer Pauschale inbegriffen, entfällt der Einzelpreis

Handfest

Fingerfood

Chicken Wings | kleine Frikadellen | Käsespieße
Datteln im Speckmantel | Geflügel-Spieße
vegane Gazpacho im Gläschen

9,50_{EUR}

Laugenmandeln

plain & mit Frischkäse

3,50_{EUR}

Kuchen – 2 Sorten

3,90_{EUR}

Canapés

Käse | Schinken | Lachs | Tomaten

7,50_{EUR}

Getränke-Pauschalen

Alternativ zu einer Abrechnung nach Verbrauch, bieten wir Ihnen folgende Pauschalen für 8h an.

Pauschale I

Softgetränke

König Pilsener Bier | Alsterwasser
je eine Sorte Rot- und Weißwein

Sekt

Kaffee

Eine Runde Digestif

(Williams Birne | Jubiläums Aquavit | Grappa | Kümmel)

35,00^{EUR}

Kinder bis 15J - 13,00^{EUR}

Pauschale II

Softgetränke

Alle Biersorten

Rot-, Rosé- und Weißwein

Sekt | Aperol Spritz | Hugo

Kaffee | Kaffeespezialitäten

Digestif

alle Spirituosen

48,00^{EUR}

Kinder bis 15J - 13,00^{EUR}

Menü-Variationen

Hier unsere Vorschläge für Ihr kulinarisches Wohl. Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten, Allergien oder spezielle Ernährungsformen mit, damit wir diese berücksichtigen können.

Menü I

Tagesuppe

Nach aktueller Karte & Saison

Hauptgang

Maishähnchenbrust

Schweinefilet im Speckmantel

Rotweinreduktion

Röstkartoffeln

sautiertes Pfannengemüse

Dessert

Mousse au Chocolat

mit Beeren-Ragout

25,90^{EUR}

Menü-Variationen

Hier unsere Vorschläge für Ihr kulinarisches Wohl.
Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten, Allergien
oder spezielle Ernährungsformen mit, damit wir
diese berücksichtigen können.

Menü I

Tagesuppe

Nach aktueller Karte & Saison

Hauptgang

Maishähnchenbrust
Schweinefilet im Speckmantel
Rotweinreduktion
Röstkartoffeln
sautiertes Pfannengemüse

Dessert

Mousse au Chocolat
mit Beeren-Ragout

25,90^{EUR}

Menü II

Vorspeise

Tomatensuppe
Bacon-Relish
Croutons

Zwischengang

Anti Pasti Selektion
Eingelegtes Gemüse
Bruschetta
Hähnchenspieß mit Zitronengras

Hauptgang

Flanksteak mit Parmesankruste
Zanderfilet an Zitronenbutter
Pistazienjus
Thymianjus
Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse
Kaisergemüse an Hollandaise

Dessert

Orangencreme
Schoko-Crunch

34,90^{EUR}

Buffet-Variationen

Buffet I

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
Räucherfischplatte
mit Sahne-Meerrettich & Honig-Senf
Roastbeef mit Remoulade
Tomaten-Suppe

Hauptgang

Burgunderbraten an Jus
Speckkrusteln
Bohnenbündchen
Seelachsfilet an Senfsauce
Gekräuterter Reis
Gebuttertes Möhren-Erbсен-gemüse

Dessert

Apfel-Zimt-Tiramisu

25,90 EUR

Buffet II

Vorspeisen

Rauke ODER Feldsalat
mit Kirschtomaten, Nüssen, Zwiebeln & Parmesan
Geflügelspieße auf Linsensalat
Tomate-Mozzarella
An Honig-Nuss-Pesto
Spinat-Kartoffel-Frittata
Süßkartoffelsuppe mit Thymian

Hauptgang

Gebackene Maishähnchenbrust supreme
an Orangensauce
Ganze Champignons
Gekräuterte Gemüsepfanne
Flanksteak mit Kräuterkruste
Braten-Jus
Röstkartoffeln
Blumenkohl & Broccoli an Nussbutter

Dessert

Panna Cotta
Mit Rosmarin & Himbeersauce

34,90 EUR

Buffet III

Vorspeisen

Rauke ODER Feldsalat
mit Kirschtomaten, Nüssen, Zwiebeln & Parmesan

Geflügelspieße auf Linsensalat

Tomate-Mozzarella
An Honig-Nuss-Pesto

Spinat-Kartoffel-Frittata

Süßkartoffelsuppe mit Thymian

Hauptgang

Gebackene Maishähnchenbrust supreme
an Orangensauce

Ganze Champignons
Gekräuterte Gemüsepfanne

Flanksteak mit Kräuterkruste
Braten-Jus

Röstkartoffeln
Blumenkohl & Broccoli an Nussbutter

Dessert

Panna Cotta
Mit Rosmarin & Himbeersauce

34,90_{EUR}

Buffet IV

Vorspeisen

Coleslaw

Bunter Sommersalat

Baguette

Senf & Remoulade

Hauptgang

Ganzes Spanferkel oder Keulen

Röstkartoffeln

18,90_{EUR}

Buffet V

Vorspeisen

Coleslaw

Bunter Sommersalat

Anti-Pasti

Tomate-Mozzarella

Soucreme | Steaksauce

Knoblauch-Baguette

Hausgemachte Kräuterbutter

Hauptgang

Vom Grill:

Spezial Bratwurst

Geflügelspieße

Scampi-Spieße

Schweinefilet an Kräutermarinade¹

ODER Rindersteaks²

Mediterranes Pfannengemüse

Röstkartoffeln

Dessert

Mascarpone Joghurtcreme
mit Fruchtstrudel

128,90 EUR

235,90 EUR

Buffet VI

Vorspeisen

Bunter Sommersalat

Baguette

Tomate-Mozzarella an Pesto

Anti Pasti Variation

Hauptgang

Burgunderbraten an würziger Sauce

Pannfisch an Senfsauce

Gemüsevariation

Röstkartoffeln

Reis

Dessert

Hamburger Fruchtgrütze
mit Vanillesauce

19,50 EUR

Mitternachts-Snacks

Fingerfood

Chicken Wings | kleine Frikadellen | Käsespieße
Datteln im Speckmantel | Geflügel-Spieße
vegane Gazpacho im Gläschen

9,50_{EUR}

Brotzeit

Brot | Butter
Käsevariation | Aufschnitt Selektion
Räucherfisch mit Sahne-Meerrettich

9,50_{EUR}

Currywurst

Currywurst in Scheiben | Baguette Brot

5,50_{EUR}

Kaffee & Kuchen

Anbei unsere Kaffee- und Kuchen-Pauschalen.
Gültig in Verbindung mit einer darüber hinaus
gebuchten Veranstaltung.
Die Pauschalen gelten für 2h.

Kaffee-Pauschale I

Filterkaffee satt

4,50_{EUR}

Kaffee-Pauschale II

Kaffee-Spezialitäten satt

6,50_{EUR}

Kaffee- & Kuchen-Pauschale I

Zwei Sorten Kuchen
& Filterkaffee satt

6,50_{EUR}

Kaffee- & Kuchen-Pauschale II

Zwei Sorten Kuchen, eine Sorte Torte
& Filterkaffee satt

7,50_{EUR}

Kaffee- & Kuchen-Pauschale III

Zwei Sorten Kuchen, zwei Sorten Torte
& Filterkaffee satt (ab 30 Personen)

8,90_{EUR}

Wir backen selbst und setzen gerne Ihre Wunsch-
Auswahl um. Hier einige Vorschläge
(bitte haben Sie Verständnis, dass einige Sorten
nur saisonal verfügbar sind)

Butterkuchen | Bienenstich
Apfelkuchen | Kirschstreusel | Pflaumenkuchen
Erdbeerkuchen | Schokoladenkuchen
Russischer Zupfkuchen | Eierlikörkuchen
Obstboden | Käsekuchen

Erdbeertorte | Stachelbeer-Baisée
Schokoladentorte | Nusstorte (mit oder ohne Marzipan)
Mokka-Torte | Mandarinen-Quark-Torte
Himbeer-Traum | Zitronen-Creme
Apfel-Zimt | Schwarzwälder-Kirsch

Gerne können Sie auch
Ihren eigenen Kuchen mitbringen.
Hierfür fällt ein Tellergerd in Höhe von 1,80€ p.P. an.

Gerne bieten wir Ihnen auch Brunch an.

Brunch

Kaltanteil

Käseselektion & Obstselektion
Aufschnitt | Zwiebelmett
Zweierlei Frühstückssalate
Marmelade | Honig | Nusscreme
Brötchen | Brot | Croissants | Butter
Räucherfisch | Salat & Dressing
kalte Vorspeisen

Warmanteil

Rührei | Bacon | Würstchen
Suppe
Kartoffelbeilagen
2-3 Gemüsebeilagen
Fisch | Fleisch

Dessert

Zwei Variationen

24,90_{EUR}

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Einzelnen Komponenten aus der Saison und dem Mis en Place zusammensetzen. Insofern Sie ein individuelles Buffet festlegen möchten, ändert sich der Preis. Inbegriffen sind stets Kaffee & Orangensaft.

Nicht das Passende dabei?

Variieren Sie gerne zwischen den Menü- & Buffetkomponenten, ergänzen oder streichen Sie und teilen Sie uns Ihre Wunsch-Kombination mit. Wir bereiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Zudem bieten wir je nach Jahreszeit unser Saison-Menü & Buffet an. Spargel, Pfifferlinge, Wild oder Ganz – sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Ihre Feier,
Ihr Team Stover Strand