



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

Vorab

Willkommen!

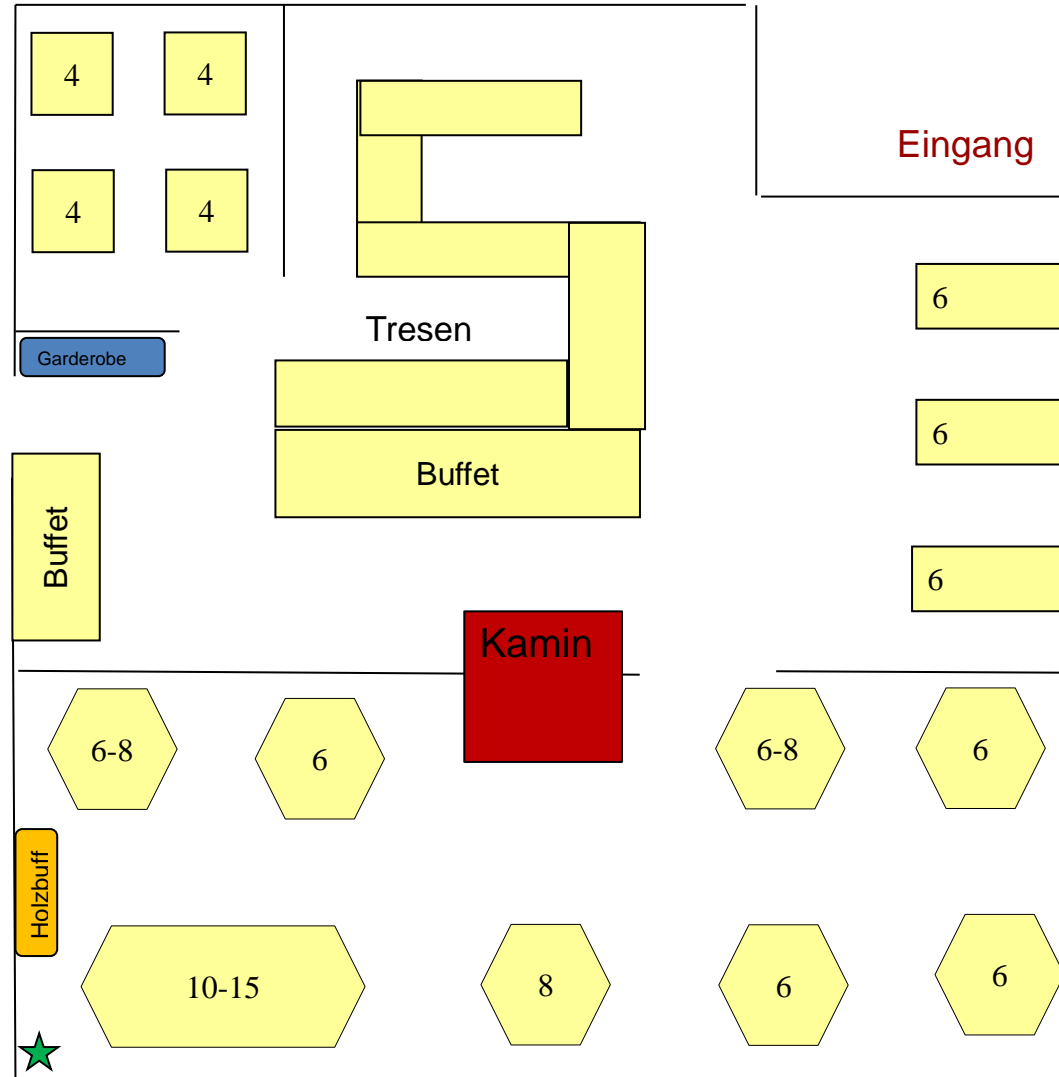
Gerne sind wir ganz exklusiv für Ihr Event buchbar. Wenn

Sie das Restaurant als geschlossene Gesellschaft reservieren möchten, fallen hierfür 250,00€ Saalmiete pauschal an (entfällt bei 3.500€ Mindestumsatz).

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.



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 (alkoholfrei) Sekt & Früchte	0,1l	3,50 _{EUR}
Orangensaft „Mini“ König Pilsener	0,1l	1,50 _{EUR}

Insofern die Empfangsgetränke in einer Pauschale
inbegriffen sind, entfällt der Einzelpreis

Handfest

Fingerfood

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

7,50_{EUR}

Laugenmandeln

2,00_{EUR}

Kuchen – 2 Sorten

3,90_{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

Gebratene Putenbrust
Schweinefilet im Blätterteig
Rotweinreduktion
Röstkartoffeln
sautiertes Pfannengemüse

Dessert

Mousse au Chocolat
mit Beeren-Kompott

21,90_{EUR}

Menü II

Vorspeise

Tomatensuppe
Mozzarella
Croutons

Zwischengang

Cesars Salat
Putenbrust
Honig-Melone

Hauptgang

Kalbssteak im Schinkenmantel
Zanderfilet
Möhren-Lauch-Gemüse
Schnittlauchsauce
Rosmarinkartoffeln
Grüner Spargel an Nussbutter

Dessert

Schokoladen-Malheur
Vanillespiegel

29,80_{EUR}

Menü III

Vorspeise

Mais-Süppchen
Garnele

Zwischengang

Zweierlei Bruschetta

Hauptgang

Roastbeef-Braten
Kräuter-Jus
ganze Champignons
Zuckerschoten
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Crème Brûlée
Himbeerspiegel

29,80_{EUR}

Menü IV

Vorspeise

Fisch-Selektion
Matjesfilet an Hausfrauensauce
Räucherlachs & Forelle
Kleines Salatbouquet

Hauptgang

Maispouardenbrust
Spieß von Schweinefilet & Rindersteak
Mediterranes Gemüse
Erbsen & Wurzeln
Kartoffelgratin
Kroketten
Bratenjus

Dessert

Gebackene Vanille-Eis-Kugel
Im Haselnuss-Mantel

22,90_{EUR}

Buffet-Variationen

Buffet I

Vorspeisen

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

Hauptgang

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

Dessert

Frucht-Tiramisu nach Saison

22,90_{EUR}

Buffet II

Vorspeisen

Cesars Salat
Parmesan, Croutons, Putenbrust
Anti-Pasti Variation
Bruschetta mit Röstbrot à part
Curry-Rahmsuppe

Hauptgang

Zanderfilet
auf Möhren-Lauch-Gemüse
Kalbssteak im Schinkenmantel an Jus
Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Pfannengemüse

Dessert

Mousse au Chocolat
Beeren-Ragout
Vanille-Sauce

28,90_{EUR}

Buffet III

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse
Auf Feldsalat

Geflügelspieße auf Linsensalat

Tomate-Mozzarella
An Honig-Nuss-Pesto

Bacon-Lauch-Frittata

Geflügel-Creme-Suppe mit roter Sahne-Haube

Hauptgang

Putenbrust mit Kräuterfüllung
Ganze Champignons an Rahm
Ratatouille

Schweinefilet im Speckmantel
Braten-Jus
Schmort Kartoffeln
Broccoli an Nussbutter

Dessert

Panna Cotta
Mit Rosmarin & Himbeersauce

25,90 EUR

Buffet IV

Vorspeisen

Coleslaw

Bunter Sommersalat

Baguette

Senf & Remoulade

Hauptgang

Ganzes Spanferkel oder Keulen

Röstkartoffeln

17,90 EUR

Buffet V

Vorspeisen

Coleslaw
Bunter Sommersalat
Anti-Pasti
Tomate-Mozzarella
Soucreme
Knoblauch-Baguette
Hausgemachte Kräuterbutter

Hauptgang

BBQ-Spare-Ribs vom Grill
Geflügelspieße vom Grill
Scampi-Spieße vom Grill
Rindersteaks vom Grill
Mediterranes Pfannengemüse
Röstkartoffeln

Dessert

Mascarpone Joghurtcreme
mit Fruchtstrudel

27,60_{EUR}

Mitternachts-Snacks

Fingerfood

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

7,50_{EUR}

Brotzeit

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

9,50_{EUR}

Currywurst

Currywurst in Scheiben | Baguette Brot

3,90_{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

5,90_{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)

7,90_{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 Tellergeld 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

19,90_{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