söbentein

RESTAURANT · BAR · CAFÉ

hotel am schloss.

ahrensburg

***

bankett & feiern

2023

hotel am schloss.
ahrensburg
***

söbentein
RESTAURANT · BAR · CAFÉ

Ein Erlebnis für alle Sinne

Modernes Design.
Richtig gutes Essen.
Vielseitige Drinks.
Unkomplizierter Service.

Das sind die perfekten Rahmenbedingungen für eine perfekte Feier.

Egal, ob Dinner mit Freunden im kleinen Rahmen oder
Familienfeier mit bis zu 120 Personen im großen Stil.
Wir sind die perfekte Location für Ihr Vorhaben und
haben das passende, auf Sie zugeschnittene Angebot.
Dabei verlieren wir während der Organisation und auch bei der Umsetzung
Ihrer Feier nie den Blick für die kleinen, aber wichtigen Details.
Ihre individuellen Wünsche stehen für uns stets im Vordergrund.
Für Ihren ganz besonderen Tag.

Ihr Team vom Hotel Am Schloss Ahrensburg & dem Söbentein

empfang & getränke

Starten Sie mit einem **stilechten Empfang in Ihre Feierlichkeit**.
Egal ob auf der **Wiese** unter dem alten Baumbestand, auf unserer **Sonnenterrasse**, in der urigen **Kaminlounge** oder im **Veranstaltungsraum**
– wir haben das richtige Ambiente für Sie.

EMPFANG

SEKT Hausmarke	0,75 l 26,50
PROSECCO Hausmarke	0,75 l 26,50
CHAMPAGNER Taittinger	0,75 l 95,00
SAFT Orange oder Maracuja	1 l 11,00
BIER	0,3 l 3,90
APEROL SPRITZ/HUGO	0,20 l 8,00
LILLET WILD BERRY	0,20 l 8,00
MARACUJA/RHABARBER SPRITZ	0,20 l 8,50
GLÜHWEIN/PUNSCH	0,20 l 4,50

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN, WENN WIR IHNEN IHREN PERSÖNLICHEN WUNSCH-APERITIF KREIEREN DÜRFEN.

KAFFEE + KUCHEN

SIE MÖCHTEN NACH EINEM GUTEN ESSEN NOCH ETWAS SÜßES ANBIETEN ODER STARTEN VIELLEICHT SCHON AM NACHMITTAG MIT EINEM EMPFANG? DANN SOLLTEN SIE UNSEREM KAFFEE- & KUCHENANGEBOT IHRE AUFMERKSAMKEIT SCHENKEN:

1 STÜCK BUTTERKUCHEN_____pro Person 9,50
inklusive Filterkaffee und Tee

BUTTERKUCHEN & VERSCHIEDENE OBST-SCHNITTEN (je ein Stück pro Person)
_____pro Person 14,50
inklusive Filterkaffee und Tee

WENN SIE GERNE ZUSÄTZLICH EINEN EIGENEN KUCHEN MITBRINGEN MÖCHTEN BERECHNEN WIR HIERFÜR 2,50 EURO TELLERGELD PRO PERSON.

WASSERPAUSCHALE

PRO PERSON_____5,00
SÖBENTEINS TAFELWASSER (MIT & OHNE BLUBBER) SOVIEL SIE WOLLEN!

GETRÄNKEPAUSCHALE

PRO PERSON_____54,00
FÜR 6 STUNDEN (BIS MAXIMAL 24:00 UHR)
BUCHBAR AB 30 PERSONEN
(KINDER: 0-6 JAHRE KOSTENLOS // 7-12 JAHRE 50%)

HAUSWEIN ROT & WEISS
SEKT HAUSMARKE
BIERE VOM FASS
Lübzer, Duckstein, Maisels
ALKOHOLFREIE BIERE
Holsten, Maisels
SOFTGETRÄNKE
VERSCHIEDENE SÄFTE
KAFFEESPEZIALITÄTEN & TEE

+

HOCHPROZENTIGES

PRO PERSON_____21,00
BUCHBAR NUR IN VERBINDUNG MIT DER GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 6 STUNDEN

Absolut Vodka, Havana Club 3 Anos, Ballantine´s, Gordon´s Dry Gin, Jubiläums Aquavit, Bailey´s, Jägermeister, Ramazzotti, Hugo, Aperol Spritz

HABEN SIE ZUSÄTZLICHE WÜNSCHE ODER MÖCHTEN ETWAS AUSTAUSCHEN? SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

fingerfood

Von **raffiniertem Fingerfood** über **pfiffige Suppen** bis hin zu **süßen Desserts** - für Ihren Empfang als Flying-Buffet oder als Vor-, Haupt- oder Nachspeise. Probieren Sie sich durch unsere ganz besonderen Kombinationen. Unsere Empfehlung sind **4-6 Teile pro Person**.

Alle Preise pro Stück und bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 10 Teilen pro Sorte.

FINGERFOOD

WALDORFSALAT mit Orangen-Mayonnaise und mild geräucherter Entenbrust ____ 6,00

GEBEIZTER LACHS, KETA KAVIAR, BELUGA-LINSEN ____ 6,50

GEBRATENE SCAMPI MIT CHORIZO auf geröstetem Baguette ____ 7,00

TATAKI VOM TUNA auf Mango-Papaya-Chutney ____ 7,00

TATAKI VOM SASHI-BEEF auf Trüffel-Mayonnaise ____ 7,00

MINI-SUSHI mit Lachs ____ 5,00

ASIATISCHE SCAMPI mit Glasnudelsalat ____ 6,50

GERÄUCHERTE ENTENBRUST auf Kürbissalat mit gebackenem Wachtelei ____ 7,00

MINI PIZZA ____ 6,00

TERIYAKI-SPIESSE mit Guacamole-Creme ____ 6,00

MINI-BURGER mit Pulled Pork und Krautsalat ____ 6,50

MINI-BURGER mit Rind, Cheddar und Tomatensalsa ____ 6,50

ROASTBEEF mit Mini-Rösti und Remouladensauce ____ 5,50

BEACHTEN SIE AUCH UNSERE APÉRO-ANGEBOTE AUF DER RÜCKSEITE!

VEGETARISCHE HÄPPCHEN

REISPAPIERRÖLLCHEN mit Mango-Chutney ____ 6,00

COUS-COUS orientalisch mit Falafelbällchen ____ 6,00

ZWEIERLEI BRUSCHETTA (Tomate & Olive) ____ 6,00

MINI-QUICHE der Saison ____ 6,00

MINI-SUSHI mit Dips ____ 4,50

MINI-PIZZA ____ 6,00

MINI-MOZZARELLA mit Kirschtomaten und Basilikumpesto ____ 6,00

MINI-PITA mit Tomaten-Gurkensalat und Feta ____ 5,50

DESSERT

MINI CRÈME BRÛLÉE mit Früchten der Saison ____ 7,00

GESCHICHTETES VON DER SCHOKOLADE mit karamellisierten Kumquats ____ 6,00

SCHOKO-BROWNIE mit Früchten der Saison ____ 6,00

KLEINE SÜPPCHEN

KAROTTEN-INGWERSUPPE MIT KORIANDER-PESTO ____ 5,50

PERSISCHE LINSENSUPPE MIT GEBACKENEN FALAFEL-BÄLLCHEN ____ 6,00

ZITRONENGRAS-KOKOS-SÜPPCHEN MIT THAI-BASILIKUM-STREIFEN ____ 6,50

jahreszeiten–menüs

LECKERE KREATIONEN DER SAISON FÜR IHRE FEIERLICHKEIT.

Gerne passen wir die Menüs Ihren Wünschen an, ergänzen sie durch weitere Gänge oder unterbreiten Ihnen individuelle Vorschläge nach Ihren Vorstellungen / ab 10 Personen / alle Preise pro Person inklusive Raummiete, Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen nach Wahl des Hauses

FRÜHLINGSERWACHEN
57,50

WILDKRÄUTERSALAT
mit gebackenem Ochsenschwanz und Bärlauch-Mayonnaise

ROSA LAMMRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL
dazu Jus, Bohnenbündchen und Selleriepüree

DESSERTVARIATION
von der Zitrone

SPARGELZEIT
54,50

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE
mit Kräutercroûtons

350G SPARGEL AUS DER REGION
dazu Sauce Hollandaise, rosa Roastbeef (warm) und Neue Kartoffeln

DESSERTVARIATION
von der Erdbeere

SOMMERGEFÜHLE
54,50

MELONEN GAZPACHO

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE
mit Jus, Tomaten-Zucchini-Sugo und Kartoffel-Oliven-Stampf

CASSIS SORBET
mit Brownie und Kaffee-Sabayon

HERBSTBLATT
56,50

KÜRBIS-CONSOMMÉ
mit Wild-Ravioli

ROSA HIRSCHRÜCKEN MIT DÖRROBST-BROTKRUSTE
dazu Blaubeer-Jus, sautierte Kräuterseitlinge, Spitzkohl-Trauben-Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree

SCHOKOLADENKÜCHLEIN
mit Nougatmousse und Waldbeerragout

WILDE ZEITEN (4 GÄNGE)
68,50

CARPACCIO VON DER GELBEN BEETE
dazu gebackene Hirschhaxe, Apfel-Chutney und Feldsalat mit einer Waldbeer-Vinaigrette

GETRÜFFELTE SELLERIE-CRÈMESUPPE
mit Sellerie-Stroh

WILDSCHWEINRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE
mit Brombeer-Jus, Thymian-Gnocci, Bundmöhren, Buchenpilzen und Pastinakenpüree

TOPFENKNÖDEL
mit Mandel-Sauce, Birnen-Vanille-Ragout und Waldbeereis

gala–menüs

IN UNSEREN GALA-MENÜS PRÄSENTIEREN WIR DIE GANZE KOCHKUNST UNSERER MODERN-TRADITIONELLEN KÜCHE.

Gerne passen wir die Menüs Ihren Wünschen an, ergänzen sie oder unterbreiten Ihnen individuelle Vorschläge / ab 10 Personen / alle Preise pro Person inklusive Raummiete, Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen nach Wahl des Hauses

HEIßES RIND (4 GÄNGE) 73,50

ROTE-BEETE-CARPACCIO
mit gebratenem Ziegenkäsetaler

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE
mit Croûtons

ROSA GEBRATENES RINDERFILET
mit Morchelrahmsauce, getrüffeltem Blattspinat
und Kartoffelgratin

DUNKLE MOUSSE TARTELETTE
mit Zitronensorbet

AU BACKE! (4 GÄNGE) 69,50

TOMATEN-CONSOMMÉ
mit Dim-Sum

LACHSTATAR
mit Honig-Dill-Senfsauce, Rösti und Salatbouquet

GESCHMORTE KALBSBACKE
mit Bohnen-Cassoulet und Selleriepüree

TARTE TATIN
mit Vanillesabayone

SCHWEIN GEHABT 44,50

SELLERIE-BIRNEN-SUPPE
mit Sellerie-Stroh

FILET VOM SCHWEIN
IM PARMA-SCHINKENMANTEL
mit Thymianjus dazu Bohnenbündchen
und Steckrübenpüree

APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce

SEE(NF)LACHSFILET 46,50

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

SEELACHSFILET UNTER DER SENFKRUSTE
auf Pernot-Schaum mit Orangen-Fenchel
und Dill-Kartoffeln

SCHOKOLADENTÖRTCHEN
mit Sorbet

VEGGIE 41,50

BURRATA
mit Pesto, Tomatensalsa und Knoblauchbrotchips

ZIEGENKÄSEGNOCCHI
mit Ratatouille, Rucola und Ziegenkäsegouda

PANNA COTTA
mit Limettenmousse und Früchten

fondue

edelweiss

SERVUS STATT MOIN, MOIN!

Genießen Sie mit Ihrer Gesellschaft einen urgemütlichen Fondue-Abend in unserem Restaurant Edelweiss /
ab 10 Personen / alle Preise pro Person inklusive Raummiete
(Kinder: 0-6 Jahre kostenlos // 7-12 Jahre 50 %)

KÄSE-FONDUE
29,50

BROTWÜRFEL
DRILLINGE
PAPRIKA
CHAMPIGNONS
KALBSBÄLLCHEN
MINI-MAISKOLBEN
WEINTRAUBEN
SOUR CREME
TOMATEN-DIP

FLEISCH FONDUE
MIT BRÜHE //37,50

450G FLEISCH (RIND, SCHWEIN & HÄHNCHEN)
CHAMPIGNONS
PAPRIKA
MINI-MAISKOLBEN
DRILLINGE // RÖMERSALAT
KRÄUTER-DIP // CURRY-DIP
BBQ-DIP // SOUR CREAM
TOMATEN-DIP
BROTWÜRFEL

söbenteins brunchbuffet

Sie können den Beginn Ihrer Feier gar nicht mehr abwarten?
Dann machen Sie doch Ihren **eigenen Brunch**!
Mit einer großen Auswahl an verschiedenen **Frühstückskomponenten** wie Wurst-/ Käsespezialitäten und Rührei über kalte **Vorspeisen** wie Tomate-Mozzarella bis hin zu 3 **warmen Hauptspeisen** mit anschließendem **Dessert.** Frühstückssäfte, Filterkaffee und eine Teeauswahl sind optional auch schon inklusive! **Da bleiben keine Wünsche offen!**

buchbar ab 25 Personen // Preis pro Person inklusive Raummiete, Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen nach Wahl des Hauses // Buffet wird 2 Stunden lang aufgefüllt // Kinder: 0-6 Jahre kostenlos, 7-12 Jahre 50 %

BROT- & BRÖTCHENAUSWAHL
CROISSANTS, SÜßGEBÄCK & PANCAKES
BUTTER & MARGARINE, MARMELADEN, HONIG & NUTELLA
METT, WURSTAUFSCHNITT, LEBERWURST, TEEWURST
RÄUCHERFISCH, SAHNEMEERRETTICH
KÄSEAUFSCHNITT, WEICH- & FRISCHKÄSE
KRÄUTERQUARK
TOMATE & GURKE
CEREALIEN, NÜSSE & KERNE
NATURJOGHURT, FRUCHTJOGHURT, OBSTSALAT
FRISCHES OBST
RÜHREI, WÜRSTCHEN, SPECK & FRIKADELLEN
GEKOCHTE EIER

SALATBAR
TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUM-PESTO

HÄHNCHENBRUST IN PILZSAUCE MIT MARKTGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN
FISCHVARIATION IN SENFSAUCE MIT ROTE-BEETE-APFEL-RAGOUT UND REIS
PASTA IN TOMATENSAUCE MIT GRILLGEMÜSE

CRÈME BRÛLÉE
GEMISCHTE GRÜTZEN
SCHOKOLADENPUDDING MIT VANILLESAUCE

44,50 € pro Person

+ 10,00 € pro Person:
ORANGEN- & MULTIVITAMINSAFT
FILTERKAFFEE
TEESTATION

„schleswig-holstein trifft aufs mittelmeer"

Sie können sich nicht zwischen einem **regional-norddeutschen und einem mediterranen Buffet** entscheiden? Müssen Sie doch gar nicht! Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei...

buchbar ab 25 Personen // Preis pro Person inklusive Raummiete, Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen nach Wahl des Hauses // Buffet wird 2 Stunden lang aufgefüllt // Kinder: 0-6 Jahre kostenlos, 7-12 Jahre 50 %

HOLSTEINER KATENSCHINKEN MIT MELONE
GERÄUCHERTE PUTENBRUST AUF ZWIEBELMARMELADE
HAUSGEMACHTE KLEINE FRIKADELLEN MIT HOLSTEINER KARTOFFELSALAT
SAFTIGER KASSELERBRATEN -KALT- AUF SPITZKOHLSALAT
TOMATE-MOZZARELLA MIT RUCOLA UND BASILIKUM-PESTO
MATJESSALAT
SÜLZE MIT SENFMAYONNAISE

TOMATENCRÈMESUPPE MIT CROÛTONS

SCHWEINEMEDAILLONS UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE
GLASIERTES MARKTGEMÜSE, SCHWARZBIERSAUCE

SEEHECHT AUF DER HAUT GEBRATEN, SÖBENTEINS RIESLING-SCHAUM,
SCHMORGURKEN, DILLKARTOFFELN

PASTA MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

TIRAMISU
HOLSTEINER PLETTENPUDDING
CREMA CATALANA
SCHOKOLADENPUDDING
BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

HOLSTEINER KÄSEAUSWAHL VOM HOLZBRETT
BROTAUSWAHL, BUTTER UND KRÄUTERQUARK

49,50 € pro Person

buffet

„norddeutsche heimat"

Das Beste was unsere norddeutsche Küche zu bieten hat auf einem Buffet!

buchbar ab 25 Personen // Preis pro Person inklusive Raummiete, Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen nach Wahl des Hauses // Buffet wird 2 Stunden lang aufgefüllt // Kinder: 0-6 Jahre kostenlos, 7-12 Jahre 50 %

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN MIT SAHNEMEERRETTICH UND HONIG-DILL-SENFSAUCE
ROASTBEEF -KALT- MIT GRÜNER SAUCE
SAUERFLEISCH MIT REMOULADE
KASSELERBRATEN -KALT- MIT MIXED PICKELS DAZU SENFMAYONNAISE
WURST- UND SCHINKENPLATTE MIT ZWIEBELMARMELADE
MATJES MIT HAUSFRAUENSAUCE
DREI ANGEMACHTE SALATE MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

KARTOFFELSUPPE MIT SPECK-CROÛTONS

GESCHMORTE LAMMKEULE MIT THYMIANJUS, STECKRÜBEN-SELLERIE-GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

SEELACHS UNTER EINER KARTOFFELKRUSTE MIT DIJONSENFSAUCE
AUF GLASIERTEM MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELPÜREE

BIRNEN, BOHNEN UND SPECK MIT CONFIERTEM SCHWEINEBAUCH

GEBRATENE MAULTASCHEN AUF SPINAT MIT ROTWEIN-ZWIEBELN

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE
HOLSTEINER PLETTENPUDDING
HOLSTEINER KÄSEAUSWAHL MIT
BROT, KRÄUTERQUARK UND BUTTER

58,50 €
pro Person

„mediterranes lebensgefühl"

Das schmeckt nach Urlaub! Eine feine und hochwertige Auswahl mediterraner Klassiker.

buchbar ab 25 Personen // Preis pro Person inklusive Raummiete, Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen nach Wahl des Hauses // Buffet wird 2 Stunden lang aufgefüllt // Kinder: 0-6 Jahre kostenlos, 7-12 Jahre 50 %

VITELLO DI TONNATO MIT ROSA GEBRATENEM KALBSFLEISCH UND THUNFISCH
ANTIPASTIVARIATION (PILZE, ZUCCHINI, FENCHEL, PAPRIKA)
PANZANELLA MIT GEZUPFTEM BURRATA
CAPRESE VON STRAUCHTOMATEN UND MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO
GEBRATENE SCAMPI IN CHILI UND KNOBLAUCH
GEMÜSE-PICATA

TOMATENCONSOMMÉ MIT KNOBLAUCH-KRÄUTER-CROÛTONS

ROSA GEBRATENE RINDERHÜFTE MIT ROTWEIN-SCHALOTTEN-SAUCE UND ROSMARIN-KARTOFFELN

GEBRATENES STEINBEISSERFILET AUF NICOISE-GEMÜSE

FENCHELGEMÜSE, KORIANDERKAROTTEN, SAFRAN-RISOTTO

MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLTE RAVIOLI IN BASILIKUMSAUCE

TIRAMISU MIT EINEM TOPPING AUS FRÜCHTEN
CAPPUCCINO-PANNA COTTA MIT ZITRUSFRÜCHTEN
MOUSSE VON HELLER UND DUNKLER SCHOKOLADE

ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL
BROTAUSWAHL UND BUTTER

64,50 €
pro Person

buffet

„söbenteins gala–buffet"

Wir tischen groß auf! Bei unserem Gala-Buffet präsentieren wir eine Vielzahl kulinarischer Highlights für Ihren ganz besonderen Anlass.

buchbar ab 25 Personen // Preis pro Person inklusive Raummiete, Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen nach Wahl des Hauses // Buffet wird 2 Stunden lang aufgefüllt // Kinder: 0-6 Jahre kostenlos, 7-12 Jahre 50 %

HAUSGEBEIZTE EISMEERFORELLE
FEINE KALBFLEISCHSCHEIBEN UND ROSA GEBRATENER THUNFISCH
AUF EINER THUNFISCH-KAPERNSAUCE
FLUSSKREBSSALAT MIT BASILIKUM-VINAIGRETTE
VARIATION VON LUFTGETROCKNETEN SPEZIALITÄTEN MIT MELONENTRIO
KIRSCHTOMATEN UND MINI-MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN UND GERÖSTETEN KERNEN
ANTIPASTI-VARIATION (PILZE, ZUCCHINI, FENCHEL, PAPRIKA)
SUSHI-VARIATION

ROTE-BEETE-CONSOMMÉ MIT RAVIOLI

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN AUF STEINPILZJUS
DAZU BOHNENRAGOUT UND THYMIANGNOCCHI

GEBRATENER SEETEUFEL IM PARMASCHINKENMANTEL MIT JAKOBSMUSCHELN AUF SAFRANSAUCE
DAZU RATATOUILLE UND DILL-RISOTTO

FRISCHKÄSERAVIOLI MIT BASILIKUMSAUCE
GEGRILLTE GARNELEN MIT CHORIZO
ROSMARINKARTOFFELN

AMARETTO-MOUSSE MIT FEIGEN
CRÈME BRÛLÉE MIT HIMBEEREN
MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE
TIRAMISU MIT KAFFEESAUCE
CRÈME CARAMEL MIT FRÜCHTEN
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL
BROTKORB, BUTTER UND KRÄUTERQUARK

74,50 €
pro Person

buffet

„darf es etwas mehr sein?"

Gerne passen wir Ihr Buffet individuell nach Ihren Wünschen an. Neben dem Tausch von einzelnen Speisen zwischen den unterschiedlichen Buffets (gegebenenfalls gegen Aufpreis) haben wir hier noch ein paar Inspirationen für Sie.

Aufpreis pro Person gerechnet auf die Gesamtpersonenzahl // bei Tausch gegen eine andere Komponente erfolgt eine Verrechnung

SUPPEN

Zitronengras-Kokos-Suppe 6,50

Tomatenconsommé 5,50

Selleriecrèmesuppe 5,50

Persische Linsensuppe 4,50

VORSPEISEN

Coppa mit Oliventapenade 6,00

Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich 7,00

italienische luftgetrocknete Wurstspezialitäten 6,50

Carpaccio vom Kalbsrücken mit Trüffelschmand 7,00

HAUPTGÄNGE

Seeteufel im Lardo-Mantel auf Söbentein-Riesling-Schaum 11,00

hausgemachte Kürbis-Canneloni 7,50

rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Bernaise 12,50

BEILAGEN

Ziegenkäsegnocchi 5,50

Kartoffelgratin 5,00

Safran-Risotto 6,00

GEMÜSEBEILAGEN

Blattspinat mit Kirschtomaten 5,00

Kräuterseitlinge in Thymianöl 3,00

DESSERT

Grand Manier Parfait 6,00

Mango-Passionsfruchtcrème 5,00

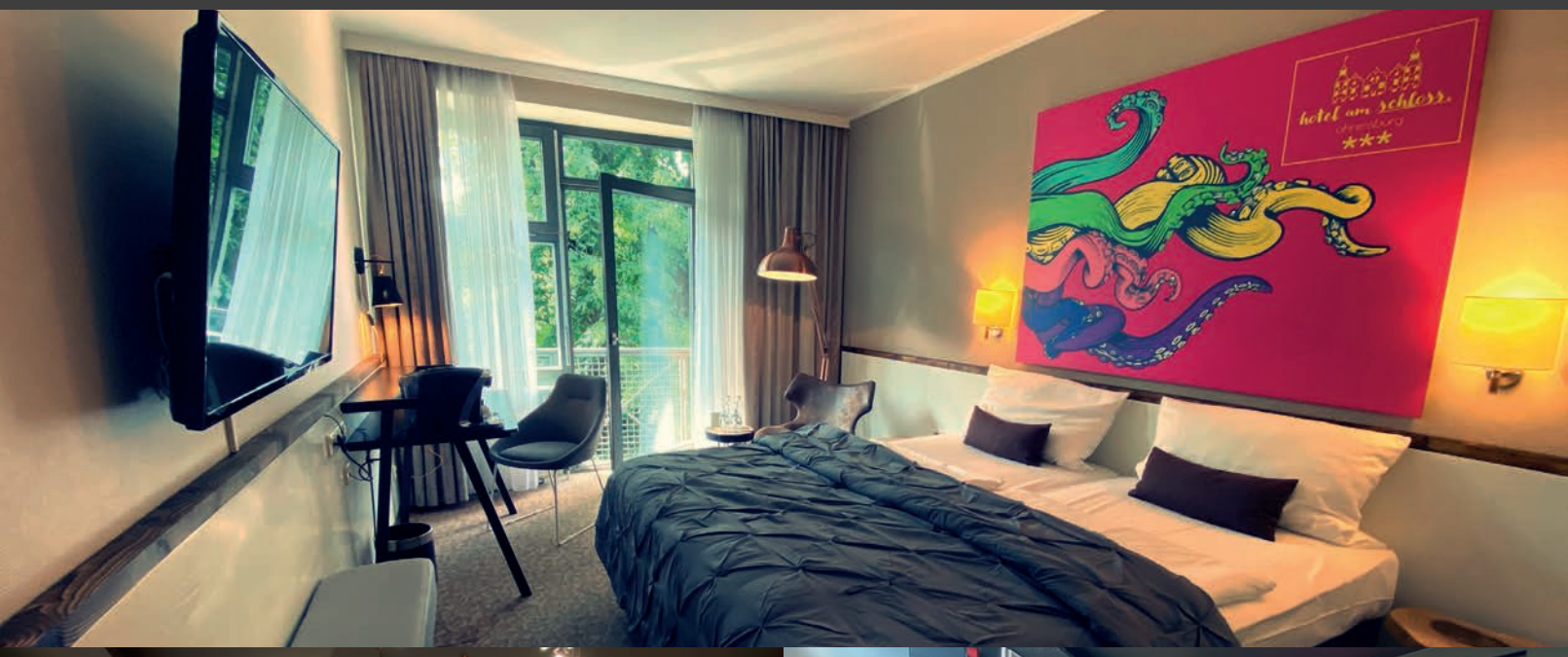
Quark-Knödel 4,50

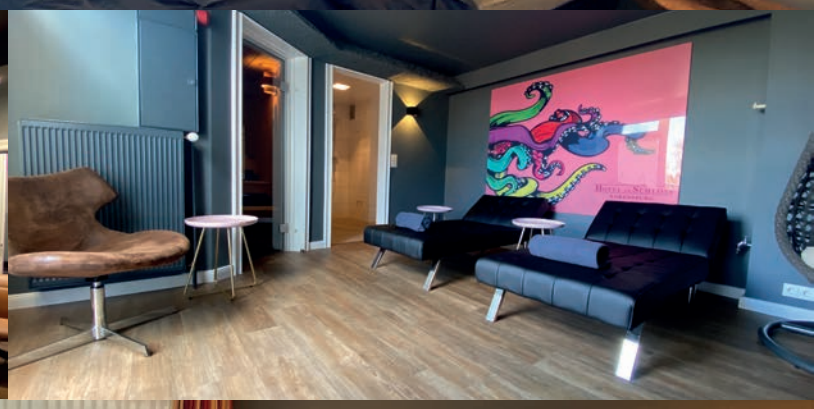
Zitronentarte mit Baiser 4,50

hotel am schloss.
ahrensburg
***

...dann gute nacht!

**Gerne reservieren wir Ihnen ein Zimmerkontingent für Ihre Veranstaltung.
So wissen Sie Ihre Gäste in unseren komfortablen und modernen Zimmern optimal
und mit kurzen Wegen untergebracht.**





söbentein
RESTAURANT · BAR · CAFÉ

hotel am schloss.
ahrensburg
***

AM ALTEN MARKT 17
22926 AHRENSBURG

WWW.SOEBENTEIN.DE
WWW.HOTEL-AM-SCHLOSS.DE
TELEFON: +49 (0) 4102-805 5
E-MAIL: INFO@SOEBENTEIN.DE

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der aktuellen gesetzlichen Umsatzsteuer.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen können unter www.hotel-am-schloss.de/agb/veranstaltungen eingesehen werden.

it's apéro time!

BEGINNEN SIE IHRE FEIER MIT EINEM UNKOMPLIZIERTEN GET-TOGETHER BEI EINEM GLÄSCHEN IM STEHEN UND EINEM ERSTEN GENUSS-MOMENT. UNSERE „APÉRO-PAUSCHALEN" HABEN EINE LAUFZEIT VON 45 MINUTEN UND KÖNNEN GERNE INDIVIDUELL ANGEPASST WERDEN.

easy apéro

HUGO
LILLET WILDBERRY
BIER 0,3
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
FLAMMKUCHEN KLASSISCH &
SÖBENTEINS FLAMMKUCHEN

25,00
PRO PERSON

hot apéro

ROTER GLÜHWEIN
FRÜCHTEPUNSCH
WAHLWEISE FRUCHTIGER CRUMBLE
ODER FLAMMKUCHEN

25,00
PRO PERSON

heimat–liebe–apéro

SEKT HAUSMARKE
ALKOHOLFREIER SEKT
BIER 0,3
ORANGENSAFT
TAFELWASSER
3 HÄPPCHEN IHRER WAHL AUS
UNSEREM FINGERFOOD-PROGRAMM

29,00
PRO PERSON

MEMBER OF HEIMAT LIEBE HOTELS HEIMAT-LIEBE-HOTELS.DE