



HERZLICH WILLKOMMEN IM „BÄRENKRUG“

Für Veranstaltungen verschiedenster Art und Größe bietet unser Restaurant passende Räumlichkeiten in behaglich, entspannter Atmosphäre. Man kann sowohl ein kleines, stilvolles Fest als auch eine rauschende Party feiern. Unsere moderne „Flaschenkammer“ in nordisch, rustikalem Charme lädt mit eigener Bar und direktem Zugang zu unserem idyllischen Hofgarten zu exklusiven Abenden ein.

Für Geschäftsleute steht ein moderner Tagungsraum zur Verfügung, welcher professionelle Zusammenkünfte erlaubt, ohne auf anspruchsvolle Verpflegung zu verzichten.

Das Küchenteam um Ulf Sierks kocht frisch, saisonal, regional und gerne auch innovativ. Der „Bärenkrug“ gehört zu den Gründungsmitgliedern von „feinheimisch e.V.“ und möchte damit die regionale Esskultur und den ursprünglichen Genuss bewahren.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen verschiedene Menüs (ab 10 Personen) & Büffets (ab 25 Personen) zusammengestellt. Um eine faire Abrechnung für Ihre Veranstaltung zu gewährleisten, wird bei uns genau nach Verbrauch abgerechnet. Wir bieten keine allgemeinen Pauschalen an.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen ab 0.00 Uhr nachts eine Servicepauschale / einen Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € pro Stunde berechnen.

36 individuell und modern eingerichtete Zimmer unseres ***superior Landhotels laden anschließend zum entspannten Übernachten ein, um am nächsten Morgen nach einem ausgiebigen Frühstück ausgeruht und erholt in den Tag zu starten.

Bei der Planung Ihrer persönlichen Veranstaltung sind wir Ihnen sehr gerne behilflich:

Rezeption
Telefon: 04347 - 7120-0
email: info@baerenkrug.de

Um sich einen weiteren Eindruck über unser Haus zu verschaffen, können Sie im Internet auf unserer Seite www.baerenkrug.de, facebook und instagram stöbern.



UNSERE RÄUME



FRIESENSTUBE

Nordisch gemütliches Ambiente mit Kamin
A la Carte - Raum
Tische bis 12 Personen



KAMINZIMMER

Modern & traditionell mit Kamin
bis 50 Personen



SAAL

Stilvoll & freundlich mit Zugang zum Wirtschaftsgarten
bis 100 Personen
und in Verbindung mit dem Gartenzimmer bis 130 Personen



GARTENZIMMER

Einladend & gemütlich mit Zugang zum Wirtschaftsgarten
bis 30 Personen



WIRTSCHAFTSGARTEN

Zugang vom Saal und Gartenzimmer
geeignet für den Gästeempfang



GASTRAUM

Modern & stilvoll
für a la Carte Gäste oder
mit dem Saal kombinierbar



HOFGARTEN

Idyllisch & einladend
geeignet für Empfänge
und Veranstaltungen bis 120 Personen .



FLASCHENKAMMER

im charmant-rustikalem Landhausstil
wandlungsfähiger Raum mit eigener Bar
für Veranstaltungen bis 16 Personen



TAGUNGSRaum

Mit modernster Tagungstechnik ausgestattet,
im 1. Obergeschoss unseres Haupthauses
für Tagungen bis 15 Personen



HOTELZIMMER

36 modern und stilvoll eingerichtete Hotelzimmer
laden zum Übernachten ein

MENÜ „SONNTAGSBRATEN“

3 - Gang - Menü 42.50 Euro pro Person

Molfseer Hochzeitssuppe /
Fleisch- und Griessklösschen

Rinder- und Schweinebraten /
Rotweinjus / frische Pilze /
glasiertes Gemüse / Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln

Mandel-Zimteis /
heiße Zwetschgen / Sahne

MENÜ „FEINHEIMISCH“

3 - Gang - Menü 58.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 64.00 Euro pro Person

In Rapsöl confiertes Kieler Lachsforellenfilet /
Sauce Rouille / Feldsalat / geriebener Hartkäse

Molfseer Bouillabaisse /
heimische Fische

Rosagebratener Junghirschrücken / Wacholdersauce /
gebratene Pilze / sautierter Spitzkohl / Kartoffelgratin

Cremiges Vollmilchschokoladen-Nougatschnittchen /
Zwergorangenkompott / Sorbet



MENÜ „BÄRENKRUG“

3 - Gang - Menü 54.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 62.00 Euro pro Person

Dreierlei aus Nord- und Ostsee / Dillschmand / Salat

Molfseer Fasanenconsommé /
Pinienkernklösschen / Gemüsestreifen

Holsteiner Entenbrust „rosa“ / Orangensauce /
Rinderfiletmedaillon / Sauce Hollandaise/
glasiertes Gemüse / Kartoffelgratin / Petersilienkartoffeln

Crème brûlée /
hausgemachtes Sorbet

MENÜ „FEINSCHMECKER“

3 - Gang - Menü 54.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 62.00 Euro pro Person

5 - Gang - Menü 69.00 Euro pro Person

Feinheimische Anti Pasti/
bunter Salat / Baguette

Tomatenconsommé /
Basilikumklösschen

Hausgemachtes Sorbet

Zweierlei vom Holsteiner Weiderind /
Geschmorte Ochsenbäckchen / gebratenes Rinderfilet /
saisonales Gemüse / Gnocchi

Ofenfrisches Schokoladenküchlein /
hausgemachtes Cremeeis



SAISONEMPFEHLUNG

GEFLÜGEL

Barbarie Flugente „ofenfrisch“ /
Jus / glasierte Maronen / Apfelchutney /
Apfelrotkohl / Speckrosenkohl /
hausgemachte Semmelknödel / Dampfkartoffeln
32.50 Euro

Markeruper Martinsgans /
Jus / glasierte Maronen / Apfelchutney /
Apfelrotkohl / Speckrosenkohl /
hausgemachte Semmelknödel / Dampfkartoffeln
38.50 Euro

WILD

Hirschkalbsbraten "Hubertus" /
Wacholderrahmsauce / gefüllte Preiselbeer-Birne /
frische Waldpilze / Apfelrotkohl /
Rosenkohl / Petersilienkartoffeln
28.00 Euro

Damwildrücken „rosa“ /
Wacholderjus / gebratene Pilze /
Spitzkohl / Kartoffelgratin
38.00 Euro

„Molfseer Wildvariation“
Rehrückenfilet „rosa“ / hausgemachte Wildbratwurst / Hirschkalbskeule /
Wacholderjus / Waldpilze / Apfelrotkohl / Rosenkohl /
Dampfkartoffeln / hausgemachte Semmelknödel
42.50 Euro



DESSERT

Mandel-Zimteis /
heiße Zwetschgen / Sahne
9.00 Euro

Crème Brûlée /
hausgemachtes Sorbet
9.00 Euro

Ofenfrische Apfeltarte /
hausgemachtes Cremeeis
9.00 Euro

Cremiges Vollmilchschokoladen-Nougatschnittchen /
Zwergorangenkompott / Sorbet
10.50 Euro

Ofenfrisches Schokoladenküchlein /
hausgemachtes Cremeeis
9.50 Euro

KÄSE

Schleswig-Holsteiner Käseauswahl /
Baguette
10.50 Euro



HAUSGEBACKENER KUCHEN VOM BLECH

Butterkuchen / Mandeln 3.10 Euro

Apfelkuchen 3.10 Euro

Kirsch-Streuselkuchen 3.10 Euro

Pflaumen-Streuselkuchen 3.10 Euro

Schmandkuchen / Blaubeeren 3.10 Euro

HAUSGEBACKENE KUCHEN UND TORTEN

Zitrontorte 38.00 Euro

Schokoladenkuchen 36.00 Euro

Gedeckter Apfelkuchen 42.50 Euro

GEBÄCK

Gebäckteller pro Person 1.50 Euro



GRILLBUFFET I

38.00 Euro pro Person

Keule und Brust vom Freilandhähnchen

Lachsfilet mit Kräutern in der Folie gegart

Schweinefilet im Ganzen gegrillt

Marinierte Schweinenackensteaks

Hausgemachte Wildbratwurst

Schinken- und Röstbratwurst

Kleine Ofenkartoffeln

Rustikales Grillgemüse

Junge Blattsalate / mariniertes Gemüse & Hausdressing

Pesto Kartoffelsalat / geröstete Nüsse / Rucola

Nudelsalat

Tomate-Mozzarella

Anti Pasti

Brotauswahl / Butter

Ketchup / Senf / Cocktailsauce / BBQ Sauce / Sour Creme / Kräuterbutter

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Obstsalat



GRILLBUFFET II

48.00 Euro pro Person

Steakhüfte von der Holsteiner Färs

Marinierte Lammhüfte

Brust vom Kokländer Butterhähnchen

Mediterran marinierte Garnelen

Dorschfilet mit Kräutern in der Folie gegart

Hausgemachte Wildbratwurst

Schinken- und Röstbratwurst

Kleine Ofenkartoffeln

Kartoffelgratin

Grillgemüse

Feinheimische Anti Pasti

Mediterraner Nudelsalat

Pellkartoffelsalat

Melonen-Walnussalat / Bokseer Ziegenfrischkäse

Tomate und Mozzarella

Brotauswahl / Butter

Ketchup / Senf / Cocktailsauce / BBQ Sauce / Sour Creme / Aioli / Kräuterbutter

Karamellisierte Limonentarte

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas

Käsevariation aus Schleswig-Holstein



FEINHEIMISCHES BÜFFET

62.00 Euro pro Person

Suppe zur Wahl

Kalbsbraten / Rahmsauce / Waldpilze /
glasiertes Gemüse / Kartoffelgratin

Lachsfilet im Blätterteig /
Gemüsestreifen / Rieslingsauce

Roastbeef / Remouladensauce

Holsteiner Katenrauchschinken

Rinder- und Poulardenbrustmedaillons
Marinierte Spieße vom Kokländer Butterhähnchen
Rehrücken „rosa“ / Preiselbeersauce

Räucherfischvariation
Graved Lachs / Räucherlachs / Frühlingszwiebeln
Forellen / Kieler Sprotten / Aal-Kräuterrührei /
Sahnemeerrettich

Avocado-Mangosalat /
Riesengarnelen / Knoblauch / frische Kräuter
Melonen-Walnussalat / Bokseer Ziegenfrischkäse

Feinheimische Antipasti

Bunter Marktsalat / Hausdressing

Brotauswahl / Butter

Backensholzer Käseauswahl / Weintrauben

Karamellisierte Limonentarte
Zweierlei Mousse au Chocolat
Tiramisu



BÜFFET BÄRENKRUG

54.00 Euro pro Person

Tagessuppe

Rinderhüfte „rosa“ / Jus /
Grillgemüse / Kartoffelgratin

Gebratene Edelfische / Rieslingsauce /
buntes Gemüse / Basmatireis

Hausgemachte Fleisch - und Wurstspezialitäten

Hähnchenbrust- und Schweinefiletmedaillons

Marinierte Spieße von der Holsteiner Färs

Vitello Tonnato / Kalbsfleisch / Thunfischsauce

Quiche der Saison

Matjesvariation

Nord- und Ostseer Räucherfischvariation /
Dreierlei aus Nord- und Ostsee

Bauernsalat / Früchte / Hausdressing
Antipasti /
Tomate / Mozzarella

Bauernbrotauswahl / Butter

Käsevariation aus Schleswig-Holstein

Hausgemachte Rote Grütze / flüssige Sahne

Dunkle Callebaut Schokoladentarte

Eisroulade gratiniert



BRUNCH

Von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

32.50 Euro pro Person

Tagessuppe

Ofenfrisches Kokländer Butterhähnchen /
Grillgemüse / Kartoffelgratin

Lachsfilet / Blattspinat / Basmatireis

Pollo Tonnato / Thunfischsauce
Katenrauchschinken

Räucherfischplatte
Graved Lachs / Räucherlachs / Makrele /
Forelle / Matjessalat / Heringssalat

Quiche

Rührei / Nürnberger Bratwürstchen
Tomate / Mozzarella / Käsevariation

Butter / Margarine
Marmeladen / Honig / Nutella

Quark / Joghurt
Rote Grütze / Flüssige Sahne

Obstschale

Müslisorten / Cornflakes

Brötchen / Brot / Knäcke

Kaffee/ Tee / Orangensaft





ARRANGEMENT FÜR FESTLICHKEITEN

Empfang im Hof- oder Wirtschaftsgarten

Empfangsgetränke: Prosecco & Orangensaft

Königspilsener & Duckstein vom Fass

Mineralwasser still & medium

Alkoholfreie Getränke

Korrespondierender Weiss- und Rotwein zum Essen lt. Bankettkarte

Büffet oder 4-Gang-Menü

Kaffeespezialitäten & Tee

Tischwäsche - Stoffservietten - Stuhlhussen

Kandelaber mit Kerzen - Menükarten

Raummiete - Parkplatz

Hotelzimmer für Hochzeitspaare und Jubilare

Pauschale: 128.00€ p. Pers.

Zusätzlich buchbar:

Champagner zum Empfang	10,00 €	☐	+
Fingerfood zum Empfang	15,00 €	☐	+
Alkoholische Getränke	20,00 €	☐	+
5. Gang zum Menü	10,00€	☐	+
Herzhafter oder süßer Mitternachtssnack	10,00 €	☐	+

Gesamt p. Pers.:

Blumendekoration	individuell	☐
Hochzeitstorte	individuell	☐

Preise für Kinder und DJ:

Kinder 3-6 Jahre: 22.50 € p.Pers. / Kinder 7-12 Jahre: 48,00 € p.Pers./ DJ: 68,00 € p.Pers.

Das Arrangement ist für 8 Stunden ab Empfang für mindestens 45 Personen gültig.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen ab 0.00 Uhr nachts eine Servicepauschale / einen Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € p.Stunde berechnen.

Der Veranstaltungsraum steht Ihnen bis maximal 4.00 Uhr morgens zur Verfügung.

Unterschrift Veranstalter

MITTERNACHTSBÜFFET

19.50 Euro pro Person

Gulaschsuppe

Katenrauchschinken / Käsevariation

Brot / Baguette / Butter

HOLSTEINER SCHNITTCHEN

3.50 Euro pro Schnittchen

Gekochtes Ei

Mett

Mettwurst

Käse

Putenbrust

Leberwurst

Kasseler

Makrele

SCHLEMMERSCHNITTCHEN

4.20 Euro pro Schnittchen

Tomate / Mozzarella

Schinken

Forelle

Lachs

Roastbeef

Tatar

Thunfisch / Avocado

Krabben

Aal / Rührei



W E I N E M P F E H L U N G E N FÜR BANKETTVERANSTALTUNGEN (0,75 L)

WEISSWEINE

Pfalz
2016 Grauburgunder
Qualitätswein
Markus Pfaffmann
Trocken / Saftige Fülle / Frisch

24.00 Euro

Pfalz
2016 Sauvignon Blanc
Qualitätswein
Weingut Markus Pfaffmann
Trocken / Elegante Struktur

24.00 Euro

Pfalz
2016 Weißburgunder
Qualitätswein
Weingut Markus Pfaffmann
Trocken

24.00 Euro

ROSÉ

Pfalz
2016 Clarette Rosé
Weingut Knipser, Laumersheim
Trocken

24.00 Euro



ROTWEINE

Italien

2015 „Le Maestrelle“

Rossi di Toscana IGT

Toscana

Ein komplexer und nachhaltiger Wein
mit wunderbar sanften Tanninen.

23.00 Euro

Frankreich

2015 Famille Perrin

Ventoux

Ein toller Essensbegleiter
mit vielen dunklen Beerenfrüchten
und einer frischen Art

24.50 Euro

Spanien

2015 Tozara Tinto Tempranillo VDT

Hacienda Villarta / Mentrída / Madrid

Aromen von dunklen Beeren /

Gute Struktur / Unschlagbares Preis-Genussverhältnis

Gold Mundus Vini 2005

24.50 Euro

Baden

2015 Cuvée No. 1

QbA / Trocken

Weingut Klumpp / Bruchsal

Weich / saftig / feingliedrige Säure /

24.50 Euro

Weitere Weine entnehmen Sie bitte
unserer ausführlichen Weinkarte.

