

Winter / Frühling
(gültig ab 01.02.2023)



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, so bewahren wir die regionale Esskultur und den ursprünglichen Genuss.

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, daher bieten wir keine allgemeinen Pauschalen an.

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



KRÄUTERGARTEN

Zugang vom Saal und Gartenzimmer,
angrenzend an den Wirtschaftsgarten,
geeignet für den Gästeempfang
oder Veranstaltungen bis zu 30 Personen



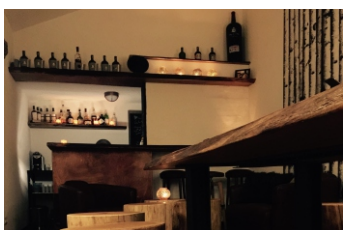
GASTRAUM

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



HOFGARTEN

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



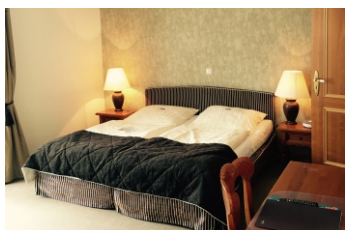
FLASCHENKAMMER

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

Rote Grütze / Vanille Cremeeis

MENÜ „BÄRENKRUG“

3 - Gang - Menü 57.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 65.00 Euro pro Person

Dreierlei aus Nord- und Ostsee / Dillschmand / Salat

Waldpilzconsommé /
Pinienkernklösschen / Gemüsestreifen

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

Crème brûlée /
hausgemachtes Sorbet

\



„HEIMISCHES“ MENÜ

3 - Gang - Menü 59.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 67.00 Euro pro Person

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

Molfseer Bouillabaisse /
heimische Fische

Ofenfrischer Braten vom Damkalb / Wacholdersauce /
gebratene Pilze / grüne Bohnen / Kartoffelgratin

Ofenfrische Apfeltarte /
hausgemachtes Cremeeis

MENÜ „FEINSCHMECKER“

3 - Gang - Menü 64.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 72.00 Euro pro Person

Heimisches Ofengemüse /
Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat

Tomatenconsommé /
Basilikumklösschen

Gratinierter Rehrücken aus hiesiger Jagd /
Waldpilze / Jus /
sautierter Wirsing / Kartoffelgratin

Ofenfrisches Schokoladenküchlein /
hausgemachtes Cremeeis



SAISONEMPFEHLUNG

GEFLÜGEL

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

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

WILD

Ofenfrischer Braten vom Damkalb /
Wacholdersauce / gebratene Pilze /
sautierter Spitzkohl / Kartoffelgratin
29.50 Euro



HAUSGEBACKENER KUCHEN VOM BLECH

Butterkuchen / Mandeln 3.50 Euro

Apfelkuchen 3.50 Euro

Kirsch-Streuselkuchen 3.50 Euro

Pflaumen-Streuselkuchen 3.50 Euro

Schmandkuchen / Blaubeeren 3.50 Euro



GRILLBUFFET

48.00 Euro pro Person

Carré des Tages

Hüftsteaks von der Holsteiner Färs

Brust vom Kokländer Butterhähnchen

Mediterran marinierte Garnelen

Tagesfisch in Zitronen-Knoblauch Kräutern mariniert

Hausgemachte Wildbratwurst

Kleine Ofenkartoffeln

Kartoffelgratin

Marinierte Gemüsespieße

Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse

Saisonale Anti Pasti

Mediterraner Nudelsalat

Pellkartoffelsalat

Melonen-Walnussalat

Tomate und Mozzarella

Brotauswahl / Butter

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

Karamellisierte Limonentarte

Panna Cotta / Fruchttopping

Käsevariation aus Schleswig-Holstein

Bei individueller Zubereitung am Grill erheben wir einen einmaligen Aufpreis in Höhe von 150,00 €, ansonsten erfolgt die Zubereitung der Fleischauswahl in der Küche.



BÜFFET BÄRENKRUG

68.00 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

Bauernsalat / Früchte / Hausdressing
Antipasti /
Tomate / Mozzarella

Bauernbrotauswahl / Butter

Käsevariation aus Schleswig-Holstein

Hausgemachte Rote Grütze / flüssige Sahne

Dunkle Callebaut Schokoladentarte

Eisroulade gratiniert



HEIMISCHES BÜFFET

78.00 Euro pro Person

Suppe zur Wahl

Kalbsbraten / Rahmsauce / Waldpilze /
glasiertes Gemüse / Kartoffelgratin

Lachsfilet im Blätterteig /
Gemüwestreifen / Rieslingsauce

Roastbeef / Remouladensauce

Holsteiner Katenrauchschinken

Rindermedaillons und Entenbrust „rosa“
Marinierte Spieße vom Kokländer Butterhähnchen
Rehrücken „rosa“ / Preiselbeersauce

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

Avocado-Mangosalat /
Riesengarnelen / Knoblauch / frische Kräuter

Melonen-Walnussalat / Bokseer Ziegenfrischkäse

Saisonale Antipasti

Bunter Marktsalat / Hausdressing

Brotauswahl / Butter

Backensholzer Käseauswahl / Weintrauben

Karamellisierte Limonentarte
Zweierlei Mousse au Chocolat
Tiramisu



BRUNCH

Von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

38.00 Euro pro Person

Tagessuppe

Ofenfrisches Kokländer Butterhähnchen /
Grillgemüse / Kartoffelgratin

Lachsfilet / Blattspinat / Basmatireis

Pollo Tonnato / Thunfischsauce
Katenrauchschenken

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

Quiche

Rührei / Nürnberger Bratwürstchen
Tomate / Mozzarella / Käsevariation

Butter / Margarine
Marmeladen / Honig / Schokoladencreme

Quark / Joghurt
Rote Grütze / Flüssige Sahne

Obstschale

Müslisorten / Cornflakes

Brötchen / Brot / Knäcke

Kaffee/ Tee / Orangensaft



ARRANGEMENT FÜR FESTLICHKEITEN

Empfang im Hof- oder Wirtschaftsgarten

Aperitif: Crémant Rosé & Fruchtsecco
König Pilsener vom Fass
Tafelwasser 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

Hotelzimmer für Hochzeitspaare und Jubilare

Pauschale: 138.00€ p. Pers.

Zusätzlich buchbar:

| | | | |
|---|-------------|--------------------------|---|
| Champagner zum Empfang | 10,00 € | <input type="checkbox"/> | + |
| Fingerfood zum Empfang | 15,00 € | <input type="checkbox"/> | + |
| Alkoholische Getränke (Longdrinks, Disgestive, Schnäpse) | 30,00 € | <input type="checkbox"/> | + |
| 5. Gang zum Menü | 15,00€ | <input type="checkbox"/> | + |
| Herzhafter oder süßer Mitternachtssnack | 15,00 € | <input type="checkbox"/> | + |
| Gesamt p. Pers.: | | | |
| Blumendekoration | individuell | <input type="checkbox"/> | |

Preise für Kinder und DJ:

Kinder 3-6 Jahre: 22.50 € p.Pers. / Kinder 7-12 Jahre: 48,00 € p.Pers./ DJ: 88,00 € 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

4.20 Euro pro Schnittchen

Gekochtes Ei

Mett

Mettwurst

Käse

Putenbrust

Leberwurst

Kasseler

Makrele

SCHLEMMERSCHNITTCHEN

5.20 Euro pro Schnittchen

Tomate / Mozzarella

Schinken

Forelle

Lachs

Roastbeef

Tatar

Thunfisch / Avocado

Krabben

Aal / Rührei



WEINEMPFEHLUNGEN FÜR BANKETTVERANSTALTUNGEN (0,75 L)

WEISSWEINE

Pfalz
2020 Grauburgunder
Qualitätswein
Markus Pfaffmann
Trocken / Saftige Fülle / Frisch

26.50 Euro

Pfalz
2020 Sauvignon Blanc
Qualitätswein
Weingut Markus Pfaffmann
Trocken / Elegante Struktur

26.50 Euro

Pfalz
2020 Weißburgunder
Qualitätswein
Weingut Markus Pfaffmann
Trocken

26.50 Euro

ROSÉ

Pfalz
2020 Clarette Rosé
Weingut Knipser, Laumersheim
Trocken

32,00 Euro



ROTWEINE

Italien

2019 „Le Maestrelle“

Rossi di Toscana IGT

Toscana

Ein komplexer und nachhaltiger Wein
mit wunderbar sanften Tanninen.

27.50 Euro

Frankreich

2018 Famille Perrin

Ventoux

Ein toller Essensbegleiter
mit vielen dunklen Beerenfrüchten
und einer frischen Art

27.50 Euro

Spanien

2017 Tozara Tinto Tempranillo VDT

Hacienda Villarta, Madrid

Ein kraftvoller Wein mit Noten
saftiger Kirsche, Johannisbeere und
Vanille

27.50 Euro

Weitere Weine entnehmen Sie bitte
unserer ausführlichen Weinkarte.

