











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



KRÄUTERSGARTEN

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 45.00 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 67.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 75.00 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 69.00 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 74.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 79.00 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 34.00 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 vom Susländer Landschwein Hüftsteaks von der Holsteiner Färse Brust vom Kokländer Butterhähnchen Mediterran marinierte Garnelen Tagesfisch in Zitronen-Knoblauch Kräutern mariniert Hausgemachte Wildbratwurst Kleine Ofenkartoffeln Kartoffelgratin Marinierte Gemüsespieße Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse Anti Pasti Mediterraner Nudelsalat Melonen-Walnusssalat Tomate und Mozzarella Brotauswahl / Butter Cocktailsauce / BBQ Sauce / Sour Creme / Aioli / Kräuterbutter / Ketchup / Senf Rote Grütze mit Vanillesauce Panna Cotta / Fruchttopping Hausgemachte Brownies 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.



BUFFET BÄRENKRUG

82.00 Euro pro Person

Suppe zur Wahl Rinderhüfte "rosa" / Jus / Grillgemüse / Kartoffelgratin Lachsfilet im Blätterteig / Gemüsestreifen / Rieslingsauce Roastbeef von der Holsteiner Färse / Remoulade Rindermedaillons und Entenbrust "rosa" Marinierte Spieße vom Kokländer Butterhähnchen Vitello Tonnato / Kalbsfleisch / Thunfischsauce Quiche der Saison Graved Lachs / Räucherlachs / Forellen / Aal-Kräuterrührei / Sahnemeerrettich Avocado-Mangosalat / Riesengarnelen / Knoblauch / frische Kräuter Melonen-Walnusssalat / Bokseer-Ziegenfrischkäse Antipasti Tomate / Mozzarella Bunter Marktsalat / Hausdressing Käsevariation aus Schleswig-Holstein / Weintrauben

Hausgemachte Rote Grütze / Vanillesauce Crème Brûlée von der weißen karamellisierten Schokolade Zweierlei Mousse au Chocolat Eisroulade gratiniert



BRUNCH

Von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr 42.00 Euro pro Person

Tagessuppe ————

Ofenfrisches Kokländer Butterhähnchen / Grillgemüse / Kartoffelgratin

Lachsfilet / Blattspinat / Basmatireis

Vitello Tonnato / Thunfischsauce Katenrauchschinken

Nürnberger Bratwürstchen / Rührei

Graved Lachs / Räucherlachs / Forelle / Fischsalat

Anti Pasti Quiche der Saison

Tomate & Mozzarella / Käsevariation

Butter / Margarine Marmeladen / Honig / Schokoladencreme

> Quark / Joghurt Obstsalat / Obst

Cornflakes & Müsli

Brötchen / Brot / Knäcke

Rote Grütze / Flüssige Sahne Hausgemachte Brownies

Kaffee/ Tee / Wasser / 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 It. 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 €		+
Fingerfood zum Empfang	15,00 €		+
Alkoholische Getränke (Longdrinks, Disgestive, Schnäpse)	30,00 €		+
5. Gang zum Menü	15,00€		+
Herzhafter oder süßer Mitternachtssnack	15,00 €		+
		Gesa	amt p. Pers.:
Blumendekoration	individuell		
Preise für Kinder und DJ: Kinder 3-6 Jahre: 22.50 € p.Pers. / Kinder 7-12 Das Arrangement ist für 8 Stunden ab Empfar Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihr einen Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € p. Der Veranstaltungsraum steht Ihnen bis maxir	ng für mindeste nen ab 0.00 Uhr Stunde berechn	ns 45 nacl	5 Personen gültig. hts eine Servicepauschale /
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 Toskana IGT
Toskana
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.

