



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 52.00 Euro pro Person

Molfseer Hochzeitssuppe /
Fleisch- und Griessklösschen

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

Crème brûlée /
hausgemachtes Sorbet





„HEIMISCHES“ MENÜ

3 - Gang - Menü 72.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 78.00 Euro pro Person

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

Gartenkräutersüppchen /
hausgemachte Fleischklösschen

Holsteiner Kalbsfilet / Jus /
Ofengemüse / Macaire Kartoffeln

Frische Erdbeeren / Vanille Cremeeis /
geschlagene Sahne

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 / grüne Bohnen / Bundmöhrrchen / 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

Geschmorter Frischlingsbraten /
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

April-Oktober

68.00 Euro pro Person

Carré vom Susländer Landschwein

Hüftsteaks von der Holsteiner Färs

Brust vom Kokländer Butterhähnchen

Mediterran marinierte Garnelen

Tagesfisch in Zitronen-Knoblauch Kräutern mariniert

Hausgemachte Wildbratwurst

Kleine Ofenkartoffeln

Kartoffelgratin

Mariniertes Grillgemüse

Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse

Anti Pasti

Mediterraner Nudelsalat

Melonen-Walnussalat

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.

Bei Schlechtwetter entfällt der „Griller“ automatisch



RUSTIKALES BUFFET

68.00 Euro pro Person

Tagessuppe

Braten vom Wildschwein / Jus /
Sauerkraut / Kartoffelgratin

Lachsfilet im Blätterteig /
Gemüwestreifen / Rieslingsauce

Wildbratwurst / Apfelchutney

Sauerfleisch / hausgemachte Remoulade

Frikadellen / Senf

Holsteiner Wurstspezialitäten
Landrauchschinken / Kochschinken /
Blutwurst / Leberwurst / Zwiebelmett

Quiche der Saison / Kräuterschmand

Tomate & Mozzarella

Gefüllte Eier

Räucherlachs / Graved Lachs / Makrele /
Honig-Dill-Senfsauce

Heringshappen

Bauernsalat / Hausdressing
Gurkensalat

Regionale Käsevariation / Küstenbutter /
Ofenfrische Brotauswahl

Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta / Fruchttopping

Hausgemachter Brownie



BUFFET BÄRENKRUG

79.00 Euro pro Person

Suppe zur Wahl

Rinderhüfte „rosa“ / Jus /
Grillgemüse / Kartoffelgratin

Gebratene Edelfische /
Gemüsecurry / Reis

Roastbeef von der Holsteiner Färs / Remoulade

Rindermedaillons und Entenbrust „rosa“

Marinierte Spieße vom Kokländer Butterhähnchen

Vitello Tonnato / Kalbsfleisch / Thunfischsauce

Quiche der Saison

Graved Lachs / Räucherlachs /
Forellen / Aal-Kräuterrührei / Honig-Dill-Senfsauce

Avocado-Mangosalat / Riesengarnelen / Knoblauch / frische Kräuter

Melonen-Walnussalat / Bokseer-Ziegenfrischkäse

Antipasti

Tomate / Mozzarella

Bunter Marktsalat / Hausdressing

Käsevariation aus Schleswig-Holstein / Weintrauben

Hausgemachte Rote Grütze / Vanillesauce
Crème Brûlée
Zweierlei Mousse au Chocolat
Eisroulade gratiniert



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 €	☐	+
Fingerfood zum Empfang	15,00 €	☐	+
Alkoholische Getränke (Longdrinks, Disgestive, Schnäpse)	30,00 €	☐	+
5. Gang zum Menü	15,00€	☐	+
Herzhafter oder süßer Mitternachtssnack	15,00 €	☐	+
Gesamt p. Pers.:			
Blumendekoration	individuell	☐	

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 25 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



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
2024 Grauburgunder
Qualitätswein
Markus Pfaffmann
Trocken / Saftige Fülle / Frisch

28.50 Euro

Pfalz
2024 Sauvignon Blanc
Qualitätswein
Weingut Markus Pfaffmann
Trocken / Elegante Struktur

28.50 Euro

Pfalz
2024 Weißburgunder
Qualitätswein
Weingut Markus Pfaffmann
Trocken

28.50 Euro

ROSÉ

Pfalz
2024 Clarette Rosé
Weingut Knipser, Laumersheim
Trocken

36,00 Euro



ROTWEINE

Italien

2022 „Le Maestrelle“

Rossi di Toscana IGT

Toscana

Ein komplexer und nachhaltiger Wein
mit wunderbar sanften Tanninen.

29.50 Euro

Frankreich

2021 Famille Perrin

Ventoux

Ein toller Essensbegleiter
mit vielen dunklen Beerenfrüchten
und einer frischen Art

29.50 Euro

Spanien

2021 Maximo Tinto Tempranillo DO

Bodegas Maximo

trocken

La Mancha

Spanien

29.50 Euro

Weitere Weine entnehmen Sie bitte
unserer ausführlichen Weinkarte.