



HandwerkerHaus
Restaurant und Saal



Bankettmappe Handwerkerhaus Husum



Inhaltsverzeichnis

Grussworte	Seite 4-5
Allerlei Wissenswertes	Seite 6
Unsere Räumlichkeiten	Seite 7
Belegte Brötchen, Brote und Canapes	Seite 8
Feines Fingerfood	Seite 9
Kaffeepausen	Seite 10
Kuchen	Seite 11
Vorspeisen & Suppen	Seite 12
Zwischen- und Fischgerichte	Seite 13
Hauptgerichte	Seite 14
Dessert	Seite 15
Suppen- und Eintopfgerichte	Seite 16
Tellergerichte vom Rindfleisch	Seite 17
Tellergerichte vom Kalbsfleisch	Seite 18
Tellergerichte vom Geflügel	Seite 19
Tellergerichte vom Schweinefleisch	Seite 20
Tellergerichte vom Fisch	Seite 21
Tellergerichte vom Lamm und Wild	Seite 22
Tellergerichte Vegetarisch	Seite 23
Menüs für Hochzeitsfeiern	Seite 24
Menüs für Konfirmationen	Seite 25
Feinschmeckermenüs	Seite 26
Feinschmeckermenü 6- Gang	Seite 27
Büffets	Seite 28
Italienisches Büffet	Seite 29
Bayrisches Büffet	Seite 30
Büffet Europareise	Seite 31
Schnitzelbüffets	Seite 32
Weihnachtsfeiern (ab 01. November)	Seite 33
Büffet für Weihnachtsfeier	Seite 34
Saisonangebote	Seite 35
Getränkekarte	ab Seite 36



Sehr verehrter Gast,

hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten für Ihre Feier in unserem Hause.

Wir bitten Sie, falls Sie Ihr Menü selbst zusammenstellen, darauf zu achten, dass wir nur einheitliche Menüs, d.h. für alle dieselben Gerichte servieren.

Sollten Sie Veganer oder Allergiker unter Ihren Gästen haben, so sprechen Sie uns bitte an.

Natürlich ist dies nur ein Auszug aus unserem Repertoire.

Gerne unterbreiten wir Ihnen einen Individuellen Vorschlag. Von rustikal bis zur eleganten Feinschmecker-Küche, ist bei uns alles möglich.



Unser Team heißt sie herzlich willkommen im Historischen Gasthaus HandwerkerHaus

Eine Heimstatt mit Geschichte. Von 1540-1605 befand sich hier die erste Glockengießerei in Husum, die später jedoch verlegt worden war, sodass im Jahre 1743 an gleicher Stelle eine Schule erbaut werden konnte – das heutige Gebäude. 1876 übernahm der Husumer Handwerkerverein diese Stätte, die seitdem mehrfach umgebaut und erweitert wurde.

2011 erfolgte eine Modernisierung der Räume, um diese als gastronomische Ausbildungsstätte des Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerkes nutzen zu können.

Die Restaurantleitung, unser Küchenmeister Thomas Friess und die zehn Mitarbeiter und Auszubildenden des Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerkes Husum haben es sich zum Anliegen gemacht, Ihnen im ansprechenden Ambiente unseres Hauses kulinarische Genüsse in ihren vielfältigen Facetten anzubieten: Köstlichkeiten aus der landestypischen nordischen Küche wie auch internationale Spezialitäten auf stilvollem kulinarischem Niveau, sowohl ala carte als auch Feierlichkeiten in unseren Festräumen.

Die jungen Menschen, die Sie hier im Historischen Gasthaus HandwerkerHaus im Service oder in der Küche bedienen, sind Auszubildende des Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerkes Husum. Angeleitet von unserem versierten Fachpersonal, erlernen sie die zukunftsorientierten Berufe Restaurantfachfrau/-mann, Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachfrau/-mann, Koch/ Köchin, Fachpraktiker in der Küche, Hauswirtschafter-/in, Fachkraft in der Hauswirtschaft.

Das Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerk ist die größte berufsbildende Einrichtung in Schleswig-Holstein, die dort junge Menschen mit Sinnesschädigungen und Körperbehinderungen qualifiziert ausbildet und auf die Arbeitswelt vorbereitet – eine in besonderer Weise zu fördernde Aufgabe.

Für Wünsche, Anregungen oder Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, denn wir möchten Ihren Besuch in unserem Gasthaus zu einem besonderen Genuss werden lassen, an den Sie sich gerne und lange erinnern.



Allerlei Wissenswertes

Ihre Ansprechpartner

Herr Thomas Friess / Frau Susanne Jobst

Teilnehmerzahl

Die verbindliche Personenzahl, die wir Ihnen in Rechnung stellen, teilen Sie uns bitte bis 5 Tage vor der Veranstaltung mit. Für Gedecke die nicht rechtzeitig abgestellt werden, wird ein Ausgleich berechnet.

Veranstaltungsdauer

Unser Haus ist für Veranstaltungen bis 2 Uhr geöffnet.
Lange Feiern sind nach Absprache jederzeit möglich.
Ab 3 Uhr erheben wir eine Servicepauschale von 35 €/ pro Std.

Raummiete

Entfällt bei Veranstaltungen mit Speisen und Getränken.
Sie benötigen außer Ihrem Veranstaltungsraum weitere Räume, so erheben wir eine Raummiete von 50 € pro Raum

Bestellungen

Raumreservierungen bitten wir spätestens nach 14 Tagen zu bestätigen.

Zahlung

Wir bitten um Begleichung der Rechnung nach der Veranstaltung.

Tafeldekoration

Blumenarrangements bestellen Sie bitte beim Floristen.
Sonderwünsche nach Vereinbarung.

Menükarten

Schreiben wir gerne für Sie.

Musik

Für Tisch- und Tanzmusik können Alleinunterhalter oder Kapellen verschiedener Art vermittelt werden.

Fotograf

Kann auf Wunsch besorgt werden.



Unsere Räumlichkeiten

Der große Saal

für große Feier bis max. 110 Personen (ohne Tanz)
für Ihre Feier bis max. 80 Personen (mit Tanz)
für Ihre Tagung bis 80 Personen

Der kleine Saal

als Büffetraum für Ihre Feier im großen Saal
für Ihre Feier bis max. 40 Personen
für Ihre Versammlung bis 40 Personen (mit Leinwand)
für Ihre Tagung bis 40 Personen (mit Leinwand)

Beide Säle zusammen

Ohne Tanzfläche bis max. 200 Personen
Mit Tanzfläche bis max. 150 Personen

Das Irene Thordsen-Zimmer

im traditionellem Stil der Handwerkerschaft
für Ihre Versammlung oder Stammtisch bis 15 Personen
(mit Leinwand möglich)

Das Ohlsen-Zimmer

für Ihre Versammlung oder Stammtisch bis 12 Personen
(mit Leinwand möglich)

Das Restaurant

individuell bestuhlbar bis 35 Personen



Für den Empfang oder Zwischendurch

Belegtes Vollkornbrot oder ½ Brötchen garniert und belegt

mit Scheiben vom Edamer Käse
mit Camembert
mit Obatztem nach bayrischer Art

mit Wurstaufschnitt
mit Salami
mit rohem Schinken
mit gekochtem Schinken
mit Geflügelwurst
mit Zwiebelmett
mit Fleischsalat

mit geräuchertem Lachs
mit gebeiztem Lachs
mit Heringsalat

Canapes auf Baguette oder Brot, garniert

Rechnen Sie bitte je nach Anlass zwischen 5-9 Stück pro Person
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

mit Camembert
mit Obatztem ; angemachter Camembert nach bayrischer Art
mit Frischkäse-Kräutercreme
mit Pfefferkäse
mit rohem Schinken und Essiggurke
mit Mailänder Salami und Olive
mit Parmaschinken und Melone
mit feiner Leberwurst und Schnittlauch
mit Kochschinken und Spargel
mit rosa gebratenem Roastbeef und Cornichon
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
mit Graved Lachs und Dill
mit geräuchertem Aal und Apfelmeerrettich
mit geräuchertem Forellenfilet
mit Matjes Gurke und Tomate
mit Tomate, Mozzarella und Pesto



Feines Fingerfood

Rechnen Sie bitte je nach Anlass zwischen 5-9 Stück pro Person
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

in Kleinen Gläsern/Bechern servieren wir

Tatar von Aubergine, Tomate, Olive mit gebratenem Lammfilet
Spanisches Hackbällchen auf pikanter Tomatenmarmelade
Tatar vom Matjes mit Wachtelei
Gebratene Riesengarnele auf Ratatouillesalat
Hähnchensalat mit Spargel und Ananas
Kaffeelachs auf Graupensalat

auf Spießchen servieren wir

Kleine Frikadelle mit Saurem Gemüse
2 Stück Datteln im Speckmantel
1 Stück Mozzarellabällchen und Kirschtomate
1 Stück pikant mariniertes Hähnchenbrustfilet
Asiatische Reisnocke mit Räucherlachs
Fischterrine

Pikantes

Mini Pizza pikant belegt
Mini Pastete mit Frischkäsecreme
Cocktailgebäck pikant gefüllt
Käse-Blätterteigstange mit Parmaschinken
½ Ei auf Pumpernickel mit Keta Kaviar
Gurkenscheibe mit Frischkäse und Graved Lachswürfel
Räucherfischpraline

Süßes

Espresso Panna Cotta mit Kirschkompott
Schokoladenmousse mit Eierlikör
Obstsalat mit Zabayoneschaum
Kleiner Cup Cake
Mini Windbeutel mit Erdbeermousse
Mini Plunder
Kleine Schokoladenblüte mit Fruchtcreme



Kaffeepausen

Planen Sie Ihre Tagung mit der richtigen Kaffeepause

Die „Klassiker“ Pause
mit Gebäck, Obstkorb
dazu 2 Tassen Kaffee oder Tee

Die „Vitale“ Pause
Müsliriegel, Actimel, Früchtesalat
dazu 2 Tassen Kaffee oder Tee

Die „Süße“ Pause
Mini Plunder, Mini Donut, kleines Kuchenhäppchen
dazu 2 Tassen Kaffee oder Tee

Die „Handwerker“ Pause
½ belegtes Brötchen mit Zwiebelmett, garnierte Minifrikadelle
dazu 2 Tassen Kaffee oder Tee

Die „Kuchen“ Pause
1 Stück Butterkuchen oder Apfelkuchen
dazu 2 Tassen Kaffee oder Tee

Die „Torten“ Pause
1 Stück Sahnetorte
dazu 2 Tassen Kaffee oder Tee

Unsere Nachmittagsempfehlung
1 Stück Sahneschnitte, 1 Stück Blechkuchen
Kaffee oder Tee satt



Kuchen

Sie bringen Ihren Kuchen mit, kein Problem...

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Kaffeegedecke bei Feierlichkeiten in unseren Räumlichkeiten an.

Kuchen und Torten können gerne mitgebracht werden.
Wir kühlen diese nach den aktuellen Richtlinien.
Hierfür erheben wir eine Pauschale von

pro Person

dieser Preis gilt auch für mitgebrachte Hochzeitstorten und Candy Bar

Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen in unseren Räumlichkeiten ab 20 Personen.

Gerne können sie auch den Kuchen bei uns bestellen.
Für jeden Anlass von der Hochzeitstorte, feinste Sahnetorten, fruchtige Kuchen bis hin zu Blechkuchen, alles ist möglich.



Wählen Sie das Menü Ihrer Wahl

Vorspeisen

Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichschaum
Tomatenvinaigrette und jungem Salat

Terrine vom Zander an Orangen-Senfsauce
mit Kräuterbrioche und feinen Blattsalaten

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Pesto
Ciabatta und Butter

Cäsar Salat vom jungen Römersalat
mit Knoblauchdressing, Croutons und Parmesan
Hähnchenbruststreifen und Baguette

Geräucherter Lammschinken
mit Thymian-Pfeffer Cup Cake und Quarkcreme
Apfelchutney und junger Salat

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen,
Fleischklößchen und Backerbsen

Kräftige Bouillon vom Nordstrander Lamm
mit allerlei Gemüse und Graupen
Pikante Thailändische Hühnersuppe mit Zitronengras,
Gemüse und Kokos

Französische Lauchcremesuppe
mit Fleischklößchen und Croutons

Husumer Krabbensuppe
mit Cognac und feiner Dillsahne
12



Zwischengerichte

Gebratenes Filet vom Zander
auf saurem Kartoffel-Kresse Gemüse

Sautiertes Seeteufelmedaillon mit Tomatenfond
Safranschälotten und Basilikum-Radicchio-Risotto

Meerbarbenfilet an Vanillevinaigrette
gebackenes Gemüse und Risotto

Putenbruströllchen
mit Tomaten-Paprikaschaum auf feinem Gemüse

Brust und Keule von der Wachtel
an Balsamicojus
lauwarmer Linsensalat und Süßkartoffelmus

Fischgerichte

Strudel von der Forelle mit getrockneten Tomaten
auf Rahmwirsing und Kartoffel-Oliventörtchen

Zanderfilet gebraten
an Estragonsauce
Karotten-Minzgemüse und Wildmischreis

Lachsfilet gebraten
an Weißer Orangensauce
Blattspinat und Herzoginkartoffeln

Rotzungenröllchen gefüllt mit Lachs
an Dill-Weißweinsauce
Rahmsauerkraut und Pommes dauphine

Kabeljau an Zitronen-Kapernsauce
Gurken-Dillgemüse
Petersilienkartoffeln



Hauptgerichte

Kalbsrouladen gefüllt mit Parmaschinken, Salbei und feinem Brät
Estragonrahmsauce
Mandelbrokkoli und Kartoffel-Wirsing-Püree

Rinderfilet rosa gebraten an Pfeffersauce
Speckbohnenröllchen und grillierte Tomate
Kartoffelgratin

Geschmorte Rinderbäckchen in Holundersauce
mit Speckbohnen
Karotten-Kartoffel-Stampf

Poulardenbrust gebraten an Balsamicojus
Sellerieschaum und feines Ratatouillegemüse
Kartoffel-Oliventörtchen

Rosa gebratene Entenbrust
an Orangensauce
Mandelbrokkoli und Kartoffelbällchen

Putenbrust mit Pilzrahmsauce
Karotten und Blumenkohlgemüse
Kartoffeltaler

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Brokkoli und Vichymöhren
Kartoffelkroketten

Gemischte Bratenplatte vom Rind, Schwein und Pute
mit zweierlei Saucen
Saisongemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln

Gebratene Lammkeule mit feinen Kräutern und Gewürzen
provencialischer Sauce
Grilltomate und Prinzessbohnen, Kartoffelgratin

Geschmorte Rehkeule an Wacholdersauce
gefüllter Pfirsich, Saisongemüse,
Kartoffelkroketten und Spätzle



Desserts

Rote Fruchtgrütze mit Vanilleeis

Mousse au chocolate
an gebundenen Kirschen
mit Vanillesauce

Törtchen von der weißen Schokolade
mit Sauerkirschen und Fruchtspiegel
an Schokoladensauce

Birne Helene
2 Kugeln Vanilleeis,
mit Kompottbirne und Schokoladensauce und Sahne

Pfirsich Melba
2 Kugeln Vanilleeis
mit Kompottpfirsich und Himbeersauce und Sahne

Eis und Heiss
2 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren und Sahne

Erdbeer-Quark-Parfait
mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Karamellparfait auf Erdnuss-Schokoladenboden
mit frischen Früchten der Saison und Vanillesauce

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Ananas-Minzragout und Vanilleeis

Quarkknödel mit fruchtiger Füllung
Mohnparfait und Zimtsauce € 7,50

Frischer Fruchtsalat mit Früchten der Saison
und Cassissorbet



Suppen – und Eintopfgerichte

(ab 10 Personen)

Wir servieren Ihre Suppe in Terrinen. Jeder Gast bedient sich selbst dazu reichen wir Baguette

Holsteiner Kartoffelsuppe mit allerlei Gemüse und Frankfurter Würstchen

Holsteiner Frischesuppe mit Rindfleisch

Gaisburger Marsch
schwäbischer Kartoffeleintopf mit Gemüse und Spätzle

Hühnereintopf mit Gemüse und feinen Nudeln

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Rindfleisch

Französische Lauch-Käsecremesuppe mit Hackfleisch

Erbseneintopf mit Würfel vom Eisbein und Speck

Eintopf von weißen Bohnen nach spanischer Art mit Tomaten, grünen Bohnen und Chorizo

Pikanter afghanischer Linseneintopf mit Lammhackbällchen



Tellergerichte vom Rind

(ab 10 Personen)

Rumpsteak Esterhazy mit Streifen von Gartengemüsen
an leichter Meerrettichsauce und Bratkartoffeln

Tafelspitz vom Husumer Ochsen
an Schnittlauchsauce mit Apfelmeerrettich
Blattspinat und Bouillonkartoffeln

Gekochte Rinderbrust an Meerrettichsauce
Salzkartoffeln und Rote Bete Salat

2 Stück geschmorte Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Sauerbraten von der Semmerrolle nach Rheinischer Art
mit Rosinen und Mandeln
Rotkohl und Kartoffelklöße

Rinderbraten aus der Semmerrolle mit Burgundersauce
Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Rindergulasch mit Paprika
Spätzle und Krautsalat

Scheiben vom Roastbeef rosa gebraten
an Pfeffersauce
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Roastbeef rosa kalt serviert mit Remouladensauce
Essiggemüsen und Bratkartoffeln

T-Bone Steak von der Holsteiner Färs 400g
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce
Speckbohnenröllchen und Grilltomate
Ofenkartoffel mit Sour Cream



Tellergerichte vom Kalb

(ab 10 Personen)

Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art
mit Speckkartoffelsalat

Kalbsrahmgulasch mit Champignons
Bandnudeln und Tomatensal

Kalbsbraten mit Rotweinsauce
Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Kalbstaufspitz
an Schnittlauchsauce mit Apfelmeerrettich
Blattspinat und Bouillonkartoffel

Kalbsrouladen gefüllt mit Parmaschinken, Salbei und feinem Brät
Estragonrahmsauce
Mandelbrokkoli und Kartoffel-Wirsing-Püree

Kalbshaxenfleisch mit Weizenbiersauce
Specksauerkraut und Semmelknödel

Kalbsbrust gefüllt mit feinem Brät an Rotweinsauce
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Scheiben vom Kalbsrücken rosa gegart an Pfeffersauce
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Geschmorte Kalbsbäckchen in Holundersauce
mit Speckbohnen und Karotten-Kartoffel-Stampf

Medaillons vom Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce
Speckbohnenröllchen, Grilltomate und Kartoffelkroketten



Tellergerichte vom Geflügel

(ab 10 Personen)

Putenschnitzel in Eihülle gebraten an Tomatensauce
Risi-Bisi und bunte Blattsalate

Paniertes Putenschnitzel Wiener Art mit Zingarasauce
Bratkartoffeln und bunte Blattsalate

Braten von der Putenbrust mit Pilzrahmsauce
Blumenkohl polnisch und Kartoffelkroketten

Rollbraten von der Putenbrust mit Dörrobstsauce
Rotkohl und Mandelkroketten

Maispoulardenbrust Florentiner Art, gefüllt mit Blattspinat
an Tomatensauce, Marktgemüse und Kräuterkartoffeln

Cog au vin, Geschmorte Brust und Keule vom Huhn
in Spätburgundersauce, Marktgemüsen und Petersilienkartoffel

2 Stück Blätterteigpastetchen gefüllt mit Ragout Fin
von der Hühnerbrust, Champignons und Erbsen

Hühnerfrikasse mit Champignons, Spargel und Erbsen
Butterreis und bunte Blattsalate

Curry vom Huhn in pikanter Sauce mit Zitronengras und Koriander
Byranireis und bunte Blattsalate

Fasanenbrust im Speckmantel an Traubensauce
Champagnerkraut und Herzoginkartoffeln

Scheiben von der Entenbrust an Orangen-Thymiansauce
Rahmwirsing und Kartoffelgratin



Tellergerichte vom Schwein

(ab 10 Personen)

Schweinehinterhaxe knusprig gebraten mit Senf
und Weissbiersauce, Speck-Sauerkraut und Semmelknödel

Gepöckeltes Eisbein Berliner Art
mit Sauerkraut und Erbsen-Kartoffelpüree

Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse
Pariser Erbsen und Kräuterkartoffeln

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln und Bunte Blattsalate

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
an Pfeffersauce, Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln

Schweinegulasch Szegediner Art
mit Blumenkohl und Bandnudeln

Schweinenackenbraten mit Braunbiersauce
Speckbohnen und Kroketten

Scheiben vom Schweinerücken mit Robertsauce
Rahmwirsing und Kartoffeltaler

Honig glasierter Schinkenbraten an Rotweinsauce
Rotkohl und Salzkartoffeln

Burgunderbraten mit Bratensauce
Rotkohl und Kartoffelklöße

Schweinebauchrolle gefüllt mit Dörrobst an Rotweinsauce
Erbsen und Möhrengemüse und Kartoffelkroketten



Tellergerichte vom Fisch

(ab 10 Personen)

Backfisch mit Remouladensauce
Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat

Norwegisches Lachsfilet gedünstet an Dillsauce
Blattspinat und Kräuterkartoffeln

Zander-Lachs Roulade an Krustentiersauce
Rahm-Sauerkraut und Herzoginkartoffeln

Zanderfilet gebraten mit Orangen-Eisenkrautkompott
an Zitronen-Kapernsauce, Wirsing und Wildmischreis

2 Stück Rotbarbenfilet gebraten mit Vanillevinaigrette
Radicchiorisotto und gebackene Zucchini

Schollenfilet mit Speck und Zwiebeln, zerlassener Butter
Prinzessbohnen und Kräuterkartoffeln

Forelle Müllerin im Ganzen gebraten, Petersilienbutter
Salzkartoffel, grüner Salat mit Zitronendressing

3 Stück Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Bratkartoffeln und Salatbeilage

Schellfischfilet gebraten mit körniger Senfsauce
Blattspinat und Gemüsereis

Rotzunge im Ganzen gebraten mit Zitrone und Tomate
Mandelbutter, Blattspinat und Herzoginkartoffeln



Tellergerichte Lamm und Wild

(ab 10 Personen)

Curry vom Lamm in pikanter Sauce mit Apfel und Koriander
Blumenkohl und Basmatireis

Lammkeulenbraten mit Rosmarinsauce
Speckbohnen und Kartoffelgratin

Geschmorte Lammhaxe im eigenem Sud
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Lammhüfte zart gegart mit Pfeffersauce
Aprikosen-Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln

Lammspieße mit Shitakepilzen und Koriander-Pesto
auf Gemüse-Couscous und Blattsalate mit Fetakäse

Hirschgulasch mit Pilzen in kräftiger Schmorsauce
Saisongemüse und Butterspätzle

Hirschkalbsbraten an Wacholdersauce
Apfel-Rotkohl und Semmelknödel

Geschmorte Rehkeule an Wacholdersauce
gefüllter Pfirsich, Saisongemüse, Kartoffelkroketten und Spätzle

Sauerbraten vom Wildschwein mit Preiselbeerbirne
Rotkohl und Kartoffelknödel

Zweierlei vom Reh und Fasan im Weinblatt gegart, Holundersauce
Rahmwirsing und Schupfnudeln€



Tellergerichte Vegetarisch

(ab 5 Personen)

Geschmorter und glasierter Radicchio mit Kapernbutter
auf Kartoffelmus und gebackener Blumenkohl

Gemüsestrudel mit Spinat-Parmesancreme
und feinem Ratatouille

2 pochierte Eier auf Blattspinat
mit Kartoffel-Möhrenstampf

Gurken-Rosmarin-Tomatengemüse
in Kräutersauce mit Bandnudeln

Wok sautiertes Gemüse in pikanter Soja-Chilisauce
Basmatireis

Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing, Champignons,
Kirschtomaten und mit Käse gefüllten Kartoffeltaschen

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
mit feiner Tomaten-Gemüsesauce und Parmesan

Pfannkuchen gefüllt mit Champignons a la creme
Mandelbrokkoli

Paprikaschote gefüllt mit Mais, Datteln, Feigen pikant gewürzt
auf buntem Gemüseragout und Safranreis

Lauch-Käse-Blätterteigtörtchen
mit Pilzragout und Brokkoli



Unsere Menüempfehlung für die Hochzeitsfeier

(Menü HZ 1

Lauchcremesuppe
mit Fleischklößchen und Pestosahne

Maispouardenbrust gebraten
an Balsamicosauce
feinem Ratatouillegemüse
Mandelbrokkoli, Rosmarinkartoffeln

Himbeercreme auf Bisquit
an Vanillesauce mit frischen Früchten

Menü HZ 2

Zanderterrine mit Senf-Dillsauce
Mesclunsalat und Brioche

Rinderfilet rosa gebraten
an Pfeffersauce
Speckbohnenröllchen und Blumenkohl
Kartoffelgratin

Mousse au choclote
mit Heidelbeer- und Vanillesauce

Menü HZ 3

Rinderkraftbrühe
mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

Roulade vom Zander mit Lachs an
Krustentiersauce Rahmkraut
Kartoffelmousseline

Schweinemedallions im Speckmantel
an Pfeffersauce, Rahmwirsing und Prinzessbohnen
Herzoginkartoffeln

Dessertteller Surprise
(Dreierlei Dessertvariation)



Unsere Empfehlung für Ihre Konfirmations- Kommunion- und Namenstagfeier

Alle Beilagen servieren wir extra, ebenso wird auch Fleisch und Sauce nachgereicht

Menü KF 1

Rinderbouillon mit Eierstich, Backerbsen,
Klößchen und Pfannkuchenstreifen

Gemischter Braten vom
Schwein, Rind und Pute
mit Rotwein- und Pilzrahmsauce
Möhren- und Blumenkohlgemüse
Kroketten und Kartoffelgratin

Eis und Heiß
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und
heißen Kirschen

Menü KF 2

Französische Lauchcremesuppe
mit Fleischklößchen und Croutôns

Scheiben vom Schweinefilet mit
Champignon a la creme
glasierte Möhren, Prinzessbohnen und
Blumenkohl
Butterspätzle und Mandelbällchen

Mousse au choclote
mit gebunden Kirschen
an Vanillesauce



Unsere Feinschmeckermenüs

Menü FS 1

Kartoffelsuppe mit Speck
und Meerrettichschaum

Gebratene Entenbrust
an Orangen-Preiselbeersauce
Rotkohlstrudel und Mandelkroketten

Crumble von der Birne
mit weißem Schokoladeneis

Menü FS 2

Senf-Rahm-Gurkensüppchen
mit Kerbelsahne

Kalbsfilet im Kräutermantel
an Olivenjus und hellem Apfelschaum
Saisongemüse
und tournierte Petersilienkartoffeln

Schokoladen-Vanilletörtchen
mit Kompottpfäumen

Menü FS 3

Gebratene Kammuschel mit Cashewkern-
Nussbutter

Algensalat in der Frühlingsrolle
auf Sellerie-Vanilleschaum

Klare Suppe von Tomaten
mit Schinkenbisquit

Schonend gegartes Kalbsbäckchen
an Sauce vom Ducksteiner Bier
Rahmwirsing und Kartoffelstampf

Mousse vom Backensholzer Friesisch Blue
mit Beerengelee
und Buttermilcheis

Menü FS4

Ziegenkäse im Vollkornmantel
auf Rote Bete Salat

Zart gegartes Zanderfilet mit Eisenkraut
auf Rübenmus mit Chili und Vanille

Mit Gewürzsenf und Bacon
gebratenes Schweinefilet
an Sauce von Weinbergschnecken,
Wurzelgemüse und Kräuter
Marktgemüse und Spätzle

Rosen Panna Cotta
mit Erdbeersorbet und Früchten



*Feinschmeckermenü
„Homage des guten Geschmacks“*

Geflügelterrine
mit Wachtel & Kalbsbries
an Cumberlandsauce
junger Salat und Gemüsechutney

Consomme double
mit Eierstich, Profiteroles und Lauchstreifen

Seeteufel-Zitronengrasspieß
an Basilikum-Senfsauce
lauwarmer Tomatensalat
Couscous

Cassisorbet
mit Rose-Winzersekt

Duett vom Rinderfilet mit Kalbsbäckchen
an Apfel-Calvados-Jus
Balsamico-Schalottenconfit
Marktgemüse und Pommes Williams

Schokolade, Pistazie & Vanille
Pochierter Schokoladenkuchen
auf Pistzienbisquit mit Vanillecreme



Büffets

(ab 30 Personen)

Büffet 1

Auswahl an Räucherfischen
mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich
Dreierlei vom Matjes
als Hausfrauen,- Curry. -Tatar
Tomate, Mozzarella und Pesto
Katenschinken mit Melone
Kassler mit Walddorfsalat in der Ananas
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette
Kleine Brötchen und Butter

Französische Lauchcremesuppe
mit Fleischklößchen

Burgunderbraten an Rotweinsauce
Medaillons vom Norweger Lachs
auf Wirsing, Dillsauce

Kartoffelgratin und Wildmischreis
Blumenkohl und Karottengemüse

Schokoladenmousse
Rote Fruchtgrütze
Gebackene Apfelringe
Karamellpudding
Vanille- und Fruchtsauce

Büffet 2

Auswahl an Räucherfischen
mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich
Tomate, Mozzarella und Pesto
Katenschinken mit Melone
Nudelsalat, Krautsalat,
Blumenkohl-Schinkensalat
Kleine Brötchen und Butter

Kartoffel-Gemüsecremesuppe
mit Croutôns

Gebratene Hühnerbrust auf Austernpilz-
Lauchgemüse, Madeirasauce

Curry von Meeresfischen
in Zitronengras-Mangosauce

Kartoffelgratin und Pilawreis
Mandelbrokkoli und Blattspinat

Bayrische Erdbeercreme
Grießflammeri
Fruchtkuchenschnitte
Kaiserschmarrn
Vanille-, Schokoladen-, Fruchtsauce



Themenbuffet

(ab 30 Personen)

Kulinarisches Italien

Parmaschinken, Coppa und Mailänder Salami mit zweierlei Melone
Mariniertes Gemüse in feinem Olivenöl
Vitello Tonato
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Bruchetta mit Tomaten- und Auberginentatar
Pennesalat mit Pesto und Parmesan
Salat von Meeresfrüchten
Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing
Kleine Brötchen, Ciabatta und Butter

Minestrone mit Pasta

Kalbsbraten mit Basilikum-Oliven, Chiantisaucе
Saltim Bocca von der Meerbarbe und Tintenfischringe im Backteig,
Zitronen-Kapernsaucе

Ratatouille und Mandelbrokkoli
Rosmarinkartoffeln und Gnocchi

Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Schokoladen-Espressomousse
Panna Cotta mit Himbeersaucе



Themenbüffet

(ab 30 Personen)

Bayrisches Büffet

Geräuchertes von der Forelle und Lachs
mit Sahnemeerrettich
Roastbeef rosa gebraten kalt serviert mit Remouladensauce
Petersiliensülze in Biervinaigrette
Blut-, Leberwurst und Rauschinken vom Brett mit Essiggemüse
Rettich-Spirale und Radieschen mit Salz
Obatzter, angemachter Camembert
Allgäuer Wurstsalat
Speck-Kartoffelsalat
Krautsalat
Kleine Brötchen, Brez'n, Butter und Griebenschmalz

Fränkische Kartoffel-Lauchsuppe
mit Pilzen

Tranchen vom Schweinenacken an Kümmeljus
Ofenfrischer Leberkäse mit Senf
Waller und Lachsfilet auf Gurkengemüse, körnige Senfsauce

Rotkohl, Sauerkraut und Blumenkohl
Serviettenknödel und Kräuterkartoffeln

Apfelstrudel
Bayrische Cremespeise mit Kompottbirne
Fruchtgrütze
Donauwelle



Büffet Reise durch Europa

(ab 50 Personen)

Aus Skandinavien

Geräuchertes aus Fluss und Meer mit Graved Sauce und Meerrettich
Matjes und Heringe in Curry, Sherry und Zwiebelmarinade
Eismeergarnelensalat

Frankreich und Mittelmeer

Mariniertes Gemüse in feinem Öl
Spanische Albondigas in pikanter Sauce
Tomate, Mozzarella, Pesto und Balsamicocreme
Salat Nizza
Pikante Zwiebelsuppe mit Blätterteig Fleurons
Tiramisu
Mousse au chocolate
Käsebrett mit Weintrauben

Deutschland und Österreich

Wildterriner mit Sellerie-Nussalat und CumberlandsaUCE
Rosa Rinderrücken kalt serviert mit Remoulade
Brötchen, Brot und Butterspezialitäten
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrische Cremespeise mit Himbeersauce

Griechenland und Südslawische Länder

Marinierter Schafskäse
Lammkeulenbraten mit Oliven und pikanter Tomatensauce, Rosmarinkartoffeln
Schweinefilet am Büffet tranchiert, Kräuterjus und Kartoffelnocken
Schwertfisch und Meerbarbenfilet mit Zitronen-Kapernsauce, Wildmischreis
Obstsalat von frischen Früchten



Unsere Schnitzelbuffets

(ab 20 Personen,)

Schnitzelbuffet 1

Paniertes Schweineschnitzel
Putenschnitzel in Eihülle
Hähnchenschnitzel Cordon Blue
gefüllt mit Schinken und Käse

Champignonrahmsauce
Zingarasauce

Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten

Erbsen und Möhrengemüse

Kartoffelsalat
Tomatensalat mit jungem Lauch
Gurken-Dillsalat
Eisbergsalat mit zweierlei Dressings

Rote Fruchtgrütze
Schokoladenpudding
Vanillesauce

Schnitzelbuffet 2

Paniertes Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel paniert
Putenschnitzel natur

Champignonrahmsauce

Bratkartoffeln
Kartoffelgratin

Kaisergemüse

Rote Fruchtgrütze
Wackelpudding
Vanillesauce



Weihnachtsfeiern

(ab 01. November bis 28.02.)

Beachten Sie auch unsere weiteren Angebote zur Vorweihnachtszeit

WF Menü 1

Feldsalat mit gebratenen Champignons,
Flusskrebsschwänzen und Croutons
badisches Kartoffeldressing

Kürbissuppe
und gerösteten Kürbiskernen

Brust und Keule von der Entenbrust
an Zwergorangensauce
kleiner Bratapfel
Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße

Duett vom weißen und braunen
Schokoladenmousse
an Zimtsauce
marinierten Früchten und Mangoschaum

WF Menü 2

Zanderterrine mit Senf-Dillsauce
Kräuterbrioche und Mesclun Salat

Rinderbouillon
mit Profiteroles, Eierstich
und Gemüsestreifen

Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel
an Balsamico-Preiselbeersauce
Rahmwirsing und Kartoffelkroketten

Parfait vom Christstollen
mit Kirschkompott
und Apfelbeignet



Buffet für Ihre Weihnachtsfeier

(ab 30 Personen)

Schwarzwälder Rauschinken mit Honigmelone
Geräucherte Lachsspezialitäten mit köstlichen Saucen
Geräucherter Weihnachtsputenbraten mit Walddorfsalat in der Ananas
Kleine Frikadellen mit Essiggemüse
Asiatischer Reissalat mit Garnelen
Pastasalat mit feinem Gemüse
Geflügelsalat
Kleine Brötchen und Butter

Rinderbouillon
mit Profiteroles, Eierstich
und Gemüsestreifen

Brust und Keule von der Gans mit Beifußsauce und Marzipanapfel
Lachs- und Steinbeißerfilet auf Rahmwirsing, Krebsbittersauce

Johannisbeerrotkohl und Rosenkohl
Kartoffelknödel und Mandelkroketten

Schokoladenmousse
Zimt Panna Cotta mit Pflaumenkompott
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Lebkuchen-Tiramisu
Mandarinenschnitte



Saisonangebote

Spargel (vom 26.04 bis 28.06)

Spargel satt
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
Geräuchertem und gekochtem Schinken
Petersilienkartoffeln

Portion Stangenspargel (350g)
mit Sauce Hollandaise
kleinem panierten Schweineschnitzel und Kräuterkartoffeln

Grünkohl (vom 15.10 bis 28.02)

Grünkohl satt
mit Kasslernackeln, Schweinebacke und Kochwurst
Senf
Bratkartoffeln und süße Kartoffeln

Portion Grünkohl
mit Kasslernackeln und Kochwurst
Senf
Bratkartoffeln und süße Kartoffeln

Miesmuscheln (vom 01. Oktober bis 31. Januar)

Frische Miesmuscheln satt aus dem Wattenmeer
im Weisswein-Gemüsesud
oder in Tomaten-Gemüsesauce
dazu Knoblauchbaguette



Auszug aus der Getränkekarte

Aperitif und Empfangsgetränke

1 Glas Sekt Hausmarke / Sekt-Orange	0,1l
1 Glas Sekt Fürst von Metternich	0,1l
1 Glas Korell Rose Winzersekt	0,1l
1 Glas Kir-Sekt	0,1l
1 Glas Prosecco	0,1l
1 Glas Aperol Spritz	0,1l
1 Glas Hugo	0,1l
1 Glas Königs Pilsener	0,1l
1 Glas Rhabarbersaft mit Mineralwasser und Wodka	0,1l
1 Glas Virgin Pina Colada Cocktail (Ananas und Kokos) Alkoholfrei	0,1l
1 Glas Anastasia Cocktail (Zitrone, Apfel, Orange, Ananas, Ginger Ale) Alkoholfrei	0,1l
1 Glas Tropical Cooler (Maracujasirup, Maracujasaft, Zitrone, Bitter Lemon)	0,1l
1 Glas San Francisco (Orangensaft und Grenadine)	0,1l

Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,33l
Bad Camberger Taunusquelle classic, medium, still	0,75l
Fruchtschorlen	0,3l

Biere vom Fass

Königs Pilsener	0,4 l
Alsterwasser	0,4l

Flaschenbiere

König Ludwig Weissbier hell, alkoholfrei	0,5l
König Pilsener Alkoholfrei	0,33l



Weine

Wählen Sie Ihren Lieblingswein aus unserem aktuellen Angebot.
Dort finden Sie Weiss-, Rot-, und Roseweine von ausgesuchten Weingütern.

Longdrinks

Cola Korn	0,3l
Cola Whiskey	0,3l
Cola Pernod	0,3l
Cola Sternmarke	0,3l
Lemon Wodka	0,3l
Cola Havanaclub	0,3l
Cola Captain Morgan	0,3l

Pötte

Die Pötte werden in 1 liter Glaskaraffen mit Eis serviert

Sternmarke	1,0l
Korn	1,0l
Ballantine	1,0l
Wodka	1,0l
Barcardi	1,0l
Havanaclub	1,0l
Pernod	1,0l
Captain Morgan	1,0l



Digestive

Grappa la Tretina	41 %	2 cl
Calvados	40%	2 cl
Baileys	17%	2 cl
Friesengeist	56%	2 cl
Lantenhammer Waldhimbeergeist	42%	2 cl
Lantenhammer Williamsbirne	42%	2 cl
Lantenhammer Schlehengeist	42%	2 cl
Lantenhammer Haselnussgeist	42%	2 cl
Lantenhammer Wildkirsch	42%	2 cl

Bitters

Ramazotti	30%	2 cl
Fernet Branca	39%	2 cl
Fernet BrancaMenta	40%	2 cl

Weinbrand, Whisky, Cognac

Asbach Uralt	38%	2 cl
Remy Martin V.S.O.P	40%	2 cl
Jim Beam	40%	2 cl
Scotch	40%	2 cl
Tullamore Dew	40%	2 cl



Heißgetränke

Wir servieren J.J.Darboven Cafe Intención aus ökologischem Anbau

Tasse Kaffee
Kännchen Kaffee
Milchkaffee
Latte Macchiato
Espresso
Doppelter Espresso
Cappuccino
Pharisäer, mit 4 cl Rum und Sahne

Teespezialitäten

Wir servieren Ihnen Eilles Tee in folgenden Sorten
Assam Special Broken, Herbal Garden, Rooibos Vanilla, Peppermint, Summer Berry,
Asia Superior Green Tea Leaf

Glas Tee
Kännchen Tee

Schokoladenspezialitäten

Heiße Schokolade mit Schlagsahne
Tote Tante, mit 4 cl Rum und Sahne

Unser Service stellt die Wünsche und
das Wohlbefinden des Gastes
in den Mittelpunkt.

HandwerkerHaus
Restaurant und Saal



Süderstraße 97
25813 Husum

Tel. 0 48 41 | 8 03 82 34
Fax 0 48 41 | 8 03 83 31
handwerkerhaus@tsbw.de



**Theodor-Schäfer-
Berufsbildungswerk
Husum**