

GASTRONOMIE & CATERING

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne arbeiten wir auch im Jahr 2016 mit Ihnen zusammen und hoffen auf viele Fahrten zu uns in die „Seedorfer Turmschänke“, in das Restaurant „Anno 1915“ in Wensin, in das „Restaurant am Ihlsee“ in Bad Segeberg oder zum Weihnachtsmarkt nach Stocksee zum „Gut Stockseehof“, der traditionell in den Adventswochen stattfindet. Um Sie kulinarisch zu verwöhnen, möchten wir Ihnen für Ihre Gruppenfahrten folgende Angebote unterbreiten:

- | | |
|---|----------------|
| 1. Hausgemachtes Sauerfleisch | 13,50 € |
| vom Schweinenacken mit pikanter Remouladensoße, zarte Matjesfilets mit Sahnesoße, frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing und deftigen Bratkartoffeln in Speckfett gebraten. | |
| 2. Tafelspitz (gepökelte Rinderbrust) | 16,50 € |
| mit herzhafter Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Speckbohnen und Rote Beete. | |
| 3. Kräuter- und Burgunderbraten | 14,50 € |
| mit köstlicher Rahmsoße oder Tzaziki, Bratkartoffeln, Gemüse und Krautsalat. | |
| 4. Saftiges Rindergulasch | 15,00 € |
| mit Nudeln und Apfelrotkohl (auf Wunsch auch Petersilienkartoffeln). | |
| 5. Paniertes Schnitzel | 14,50 € |
| überzogen mit Zigeunersoße, Bratkartoffeln oder Pommes Frites, glasierte Erbsen & Möhrchen und bunte Salate mit Dressing. | |
| 6. Putensteak vom Grill | 16,00 € |
| mit Butterreis, Sauce Hollandaise, Speckbohnen, Möhrchen und bunte Salate mit Dressing. | |
| 7. Schweinebraten | 15,90 € |
| mit Bratensoße, Apfelrotkohl, Butterrosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten. | |
| 8. Mit Pflaumen gefüllter Nackenbraten | 15,90 € |
| mit Kartoffelknödel, pikante Rahmsoße, Speckbohnen oder Butterrosenkohl und Apfelrotkohl. | |
| 9. Grünkohl | 15,00 € |
| mit Schweinebacke, Kasseler, Kohlwurst, Bratkartoffeln und süße Schwenkkartoffeln. Dazu reichen wir Senf und Zucker. | |

– Seite 1 –



*Turmschänke
Seedorf*



- | | | |
|--|---|-------------------------------|
| 10. Grillteller „Seedorf“ | verschiedene Steaks überzogen mit fein abgeschmeckter Pfeffersoße, knusprigen Bratkartoffeln, deftigem Gemüse und Salatteller mit Dressing. | 17,50 € |
| 11. Zarte Rinderrouladen | von der Holsteiner Färsse mit schmackhafter Soße, Petersilienkartoffeln, Rotkohl und Rosenkohl. | 17,50 € |
| 12. Büfett „Rund um die Bratkartoffel“ – <u>Unser Renner für Busgruppen</u> | Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße, verschiedene Matjesfilets mit Curry- und Sahnesoße, geräucherte Putenbrust mit Preiselbeeren, eingelegte Bratheringe, frisch aufgeschnittener Braten vom Holsteiner Hausschwein mit Rahmsoße und frische grüne Salate mit hausgemachtem Dressing. | 17,50 € |
| 13. Holsteiner Rinder- und Schweinebraten | überzogen mit Champignons, Salzkartoffeln aus unserer Gemeinde Seedorf, Kroketten, Rotkohl, Speckbohnen und Buttermöhrrchen. | 17,50 € |
| 14. „Seedorfer Schmaus“ | Schweinefilet und Putenschnitzel mit Sahnesoße, Pommes Frites oder Bratkartoffeln, buntem Gemüse und verschiedene Salate mit Dressing. | 17,50 € |
| 15. „Wildbret Seedorf“ | Unsere Küche verwöhnt Sie mit Wildbraten aus den Jagdrevieren der Gemeinde Seedorf mit Bratensoße, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Apfelrotkohl, Rosenkohl und mit Preiselbeeren gefüllte Früchte. | 19,90 € |
| 16. Krosse Enten oder Gänse | mit pikanter Orangensoße, Rotkohl, Speckbohnen oder Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kartoffelknödel und hausgemachter Apfelmus von Äpfeln aus eigener Ernte. | 19,90 € |
| 17. Büfett „Feinschmecker Art“ | Schweinemedallions in Sahnesoße, kleine Schnitzel mit Jägersoße, glasierte Möhrrchen, Speckbohnen, Kroketten, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, geräucherte Forelle, Eierplatte, kleine Frikadellen, bunte Käseauswahl mit Obst, Tomate mit Mozzarella, Matjes mit Curryfrüchtesoße, bunte Brotauswahl und Butter. | 22,50 € |
| 18. Hiesiger Spargel (einmal serviert) | mit heißer Butter, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise, pikantem Holsteiner Katenschinken und Schnitzel. | Saisonggericht 19,50 € |
| 18. Hiesiger Spargel (satt gereicht) | mit heißer Butter, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise, pikantem Holsteiner Katenschinken und Schnitzel. | Saisonggericht 22,50 € |
| 18. „Karpfen blau“ (zweimal serviert) | mit Salzkartoffeln, Meerrettich, Schlagsahne, heißer Butter und buntem Salatteller mit Dressing. | Saisonggericht 19,50 € |

Alle Speisen werden bei uns bekannterweise „**köstlich und schmackhaft**“ gereicht. Gerne reichen wir nach dem Essen noch ein Dessert. Fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

Informationen:

Der Busfahrer und der Reiseleiter haben grundsätzlich die Speisen und Getränke frei.

Ausflugsmöglichkeiten nach dem Mittagessen in der Turmschänke und im Anno 1915:

Vor oder nach dem leckeren Schmaus besteht die Möglichkeit unser „Seedorfer Torhaus“ mit Museum, Standesamt, Rittersaal, Galgen, etc. zu besichtigen.

Kosten pro Person unter 10 Personen 2,50 € und über 10 Personen 2,00 € pro Person.

Wir können für Sie selbstverständlich eine Besichtigung organisieren!

Nach dem leckeren Mahl kann man sowohl in Seedorf als auch in Wensin sehr einladend durch die alten Alleen spazieren gehen. Der Weg zu unserem Seedorfer See mit Badestelle beträgt ca. 400 Meter. Es gibt in der Nähe natürlich noch weitere Freizeitangebote, z.B. 5-Seen-Fahrten (Plön/Malente), Besuch der Stutenmilchfarm in Dorf Berlin, Kutschfahrt (Hof Isenberg) durch die Gemeinde Seedorf, Besuch der Kirche in Bosau am Plöner See, Berlin in Holstein (Potsdamer Platz, Kurfürstendamm) und Weihnachtsmarkt „Gut Stockseehof“.

Ausflugsmöglichkeiten nach dem Schmaus im Restaurant am Ihlsee in Bad Segeberg:

Das Restaurant am Ihlsee liegt sehr idyllisch und einladend am Segeberger Ihlsee. Sie haben sowohl vom Restaurant als auch vom Festsaal einen wunderschönen Blick auf den Ihlsee. Sie können einen entspannten Rundgang um den Segeberger Ihlsee vornehmen (ca. 45 Min.).

Es gibt in Bad Segeberg natürlich auch noch weitere Möglichkeiten, z.B. Besichtigung des Fledermauszentrums „Noctalis“, Besuch der Karl-May-Spiele oder genießen Sie den Weitblick über die schöne Hügellandschaft vom Gipfel des Segeberger Kalkbergs.

Sollte der Weg nach dem Mittagsschmaus am Nachmittag wieder zu uns nach Seedorf, Wensin oder Bad Segeberg führen, so versorgen wir Sie gerne mit hausgemachten Torten und Kuchen. Die gesamten Torten und Kuchen werden nach alten Rezepten bei uns noch selber gebacken!

Torten wie Nusstorte, Trümmertorte (mit Zitronenfüllung), Champagner-Torte, Schwarzwälder-Kirsch-Torte, Himbeer-Sahne-Torte, Käse-Quark-Torte, Erdbeer-Torte & After-Eight-Torte gehören zu unseren Stärken.

Auch unsere verschiedenen Blechkuchen nach alter Rezeptur kommen aus eigener Produktion. Preis pro Person für ein Kaffeegedeck (Kaffee „satt“, 1 Stück Torte & 1 Stück Kuchen) 7,90 €.

Sollten Sie am Abend mit einer Gruppe einkehren, verwöhnen wir Sie gerne mit verschiedenen kalten Speisen:

Holsteiner Katenschinkenbrot mit Gurke und Tomate	8,50 €
Mettwurstbrot mit Beilage	7,50 €
Strammer Max, Schinkenbrot belegt mit 2 Spiegeleiern	9,50 €

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Annette Hoop unter Tel. 04555-478.

Das gesamte Team der „Seedorfer Turmschänke“, vom Restaurant „Anno 1915“ und des „Restaurant am Ihlsee“ sagt „Herzlich Willkommen“ bei uns in Seedorf, in Wensin und in Bad Segeberg!

Unser Motto: Ein guter Gast ist niemals Last!

Viele Grüße Lutz Frank & das gesamte Team

– Seite 3 –



*Turmschänke
Seedorf*



GASTRONOMIE & CATERING

Vorschlag für eine Fahrt nach:

**Seedorf – Gasthof Turmschänke,
Wensin – Restaurant Anno 1915 oder
Restaurant am Ihlsee – Bad Segeberg**

in der Adventszeit 2016

Ankunft: 11.30 Uhr mit Punsch-Empfang
Essen: 12.00 Uhr

Gänsebraten mit pikanter Soße, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelknödel und Salzkartoffeln.

Preis pro Person 19,90 €

Oder:

Kroscher Entenbraten mit Orangensoße, Apfelrotkohl,
grüne Bohnen, Kroketten und Petersilienkartoffeln.

Preis pro Person 19,90 €

Oder:

Holsteiner Grünkohl mit deftigen Bratkartoffeln,
Kochwurst, Schweinebacke und Kasseler.

Preis pro Person 15,00 €

Anschließend Weiterfahrt zum Weihnachtsmarkt
nach Pronstorf (Gut Pronstorf) oder Stocksee (Gut Stockseehof).
Beide Weihnachtsmärkte sind in Schleswig-Holstein
sehr bekannt und beliebt.



*Turmschänke
Seedorf*



GASTRONOMIE & CATERING

Vorschlag für eine Fahrt nach:

**Seedorf – Gasthof Turmschänke,
Wensin – Restaurant Anno 1915 oder
Restaurant am Ihlsee – Bad Segeberg**

11.30 Uhr:

Ankunft mit Empfang durch den Wirt
(es wird ein Glas Sekt gereicht)

12.00 Uhr: Essen

Spargel „köstlich zubereitet“
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln,
Katenschinken und paniertes Schnitzel.

Preis pro Person 19,90 €

14.00 Uhr:

Weiterfahrt nach Malente in die Holsteinische Schweiz,
zum Timmendorfer Strand an die Ostsee
oder zu den Schaugärten in Stocksee (Gut Stockseehof)

„Park and Garden“ Country Fair

vom 2. Juni bis 5. Juni 2016

„Small Gardens – Kleine Gärten“

vom 2. Juni 2016 bis Mitte September



*Turmschänke
Seedorf*



GASTRONOMIE & CATERING

Vorschlag für eine Fahrt nach:

Bad Segeberg zum Restaurant am Ihlsee

17.00 Uhr: Ankunft

zum Empfang Sommer-Cocktail auf der Ihlsee-Terrasse.

17.30 Uhr: BBQ-Büfett

Vom Grill: Saftige Nackensteaks, zarte Putensteaks, Thüringer- und Schinkenwurst, Gemüse-Spieße, Cevapcici, Salate der Saison mit Dressing, Mediterraner Nudelsalat, Mariniertes Gemüse, Tomaten-Mozzarella, Sour Cream, Cocktailsoße, Steaksoße, Kräuterbutter und Ofenbaguette.

Dessert: Eis und Obstsalat

Preis pro Person 19,90 €

Die Gäste können auf der Ihlsee-Terrasse einen wunderschönen Blick auf den Ihlsee genießen.



*Turmschänke
Seedorf*

