

Bankettmappe

unsere Angebote für Ihre Veranstaltung





Park (freie Trauungen)



Seminarraum



Brauanlage



Festsaal



Willkommen

„Unsere Gäste sind unser Vermögen.

Sie zu umhegen und zu pflegen und sie auf unserem Areal mit Allem zu versorgen, ist oberstes Gebot unseres Handels.“

Um dies in die Tat umzusetzen, stellen wir mit unseren Angestellten so einiges auf die Beine. Direkt neben dem eigentlichen Restaurant liegt der große Saal, der für Hochzeitsgesellschaften, Geburtstagsfeste sowie Feiern aller Art mit bis zu 100 Gästen genutzt wird. Auch das umliegende Parkgelände wird, im Sommer gerne mit einem großen Zelt, für Hochzeiten gebucht.

In unserem Park befinden sich zwei ausgestattete Ferienunterkünfte, für entspannte Urlaubstage.

Unser Landgasthof besteht seit 1818 und zeichnet sich durch gut bürgerliche, holsteinische Küche mit wechselnder saisonaler Speisekarte aus.

Im Nebengebäude befindet sich unsere hofeigene BEER BRAUEREI. Diese Handwerksbrauerei ist die einzige, im Landkreis Plön. Hier werden unsere hauseigenen Biere hergestellt. Darüber hinaus füllen wir unsere Bierspezialitäten für den Einzelhandel und andere Gastronomen ab. Erleben lassen sich bei uns auch Brauereiführungen und Brauseminare z.B. für Junggesellenabschiede.

Ans Herz legen möchten wir Ihnen auch einen Besuch in unserem Bauernladen. Hier finden Sie unsere selbstgemachten Wurstprodukte, hausgeräucherter Schinken zur Spargelzeit, Marmeladen, Präsentkörbe, Kunsthandwerk, unsere Bierspezialitäten und regionalen Käse.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Gaby & Jürgen Overath
und das Kirschenholz Team

Locationauswahl

Für jeden Anlass das ideale Ambiente. Gern beraten wir Sie.

Kaminzimmer

- ◇ gemütlich feiern in kleinerer Runde
- ◇ in der kalten Jahreszeit ist unser Kamin in Betrieb

Für bis zu 40 Personen



Festsaal

- ◇ mit Bühne für Theater, DJ oder Band
- ◇ inkl. Bartresen

Für bis zu 100 Personen



Seminarraum

- ◇ Interaktives Display 86" für Präsentationen und Filme
- ◇ HiFi Musikanlage
- ◇ historische Schankanlage
- ◇ Panoramaverglasung und Terrassenzugang

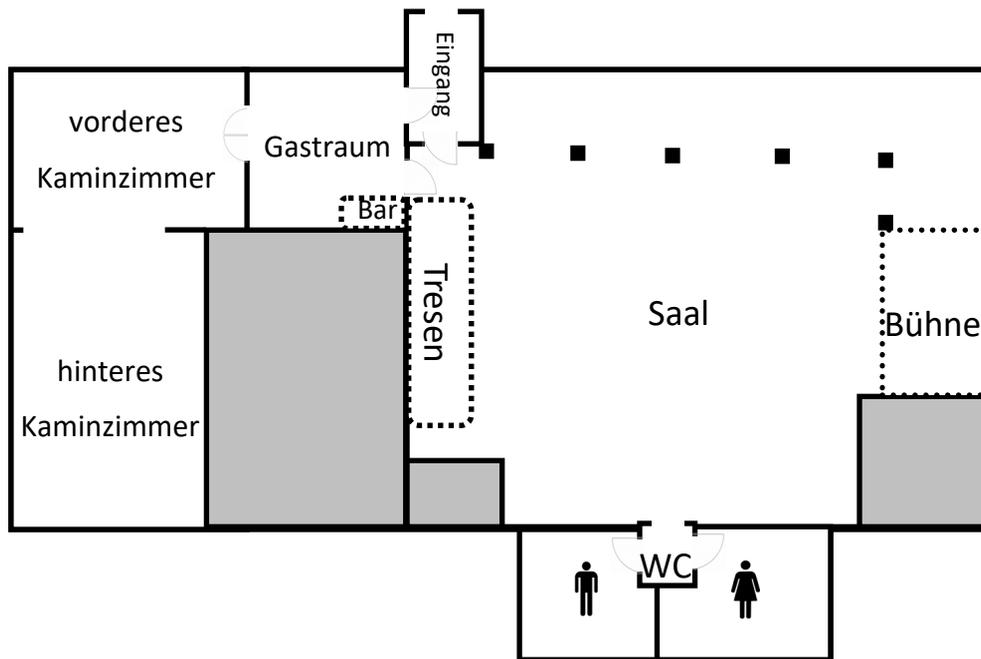
Für bis zu 80 Personen



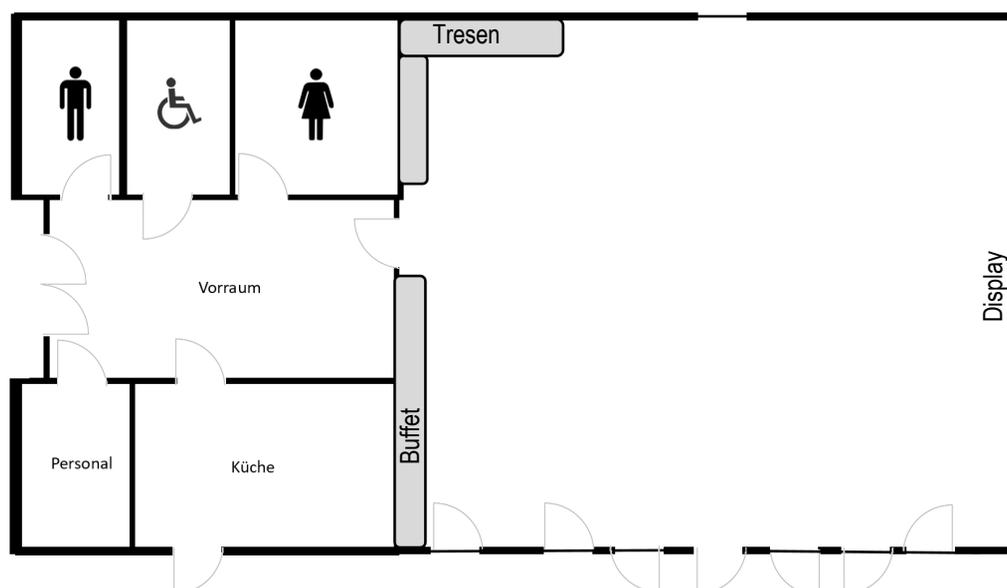
Grundriss

Der richtige Ort zum Feiern.

Hauptgebäude KIRSCHENHOLZ



Seminarraum BEER BRAUEREI



Menüvorschläge

KIRSCHENHÖLZ

Wir möchten Sie einladen sich Ihr persönliches Wunschmenü ganz einfach selbst zusammenzustellen.

Hierzu können Sie gern aus unseren nachfolgenden Menüvorschlägen wählen.

Gern beraten wir Sie.



Menü Vorspeisen

Appetitanreger, am Tisch serviert

Suppen aus der Terrine:

Tomatencremesuppe mit Fleischklößen und Sahnehaube	6,20 €
Maiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen	6,20 €
Kartoffelsuppe mit Mettenden	6,20 €
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklößen Sellerie, Erbsen & Möhren	6,60 €
Lauchcremesuppe mit Kochschinkenstreifen und Croutons	5,90 €
Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube und Mandelblättern	6,20 €
Steinpilzrahmsuppe mit Speckstreifen	6,90 €
Selleriesamtsuppe mit Fleischklößen	6,60 €
Kürbiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen und Croutons	6,20 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	6,60 €
Möhren-Kokossuppe pikant (vegan)	5,90 €

Vorspeisen:

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sour Cream	8,50 €
Blätterteigpastete gefüllt mit Ragout von der Kalbshüfte	8,50 €
Geflügelcocktail	7,80 €
Tomate-Mozzarella an Rucolasalat mit mit Balsamicovinaigrette	6,80 €

Menü Hauptgänge

Herzhaft genießen

Aus Wald und Flur

Hirschsteak aus dem Rücken geschnitten, an geschmorten Pfifferlingen, dazu Apfelrotkohl, Speckkohlröschen, Soße, Salzkartoffeln, Kroketten und Preiselbeerbirne

34,00 €

Damwildkeule an geschmorten Pilzen & Zwiebeln dazu Apfelrotkohl, Speckkohlröschen, Soße, Salzkartoffel, Kroketten und Preiselbeerbirne

27,50 €

Wildplatte „Hubertus“

Wildschwein- und Damwildbraten mit geschmorten Waldpilzen dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Soße, Salzkartoffeln, Marcairekartoffeln und Preiselbeerbirne

27,50 €

Aus dem Wasser

Gedünstetes Lachs- und Zanderfilet auf einem Gemüsebett mit Reistimbal und Weinschaumsoße

25,50 €

Steakplatte mit dreierlei Steaks

Puten- und Schweinemedallions mit Rumpsteak auf geschmorten Paprika-Zucchini-Gemüse, dazu Kräuterbutter, Vichy-Möhren, Sauce Choron leicht tomatisiert mit Basilikum abgeschmeckt und Bratkartoffeln

25,50 €

Das Beste vom Rind

Zartes Rinderfilet an geschmorten Champignons dazu Apfelrotkohl, Speckbohnen, Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Kroketten

34,80 €

Filet Wellington

Rinderfilet in einem Blätterteigchampignonmantel, dazu geschmortes Paprika-Zucchini-Gemüse, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und Champignons a la creme

42,90 €

Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt, dazu Apfelrotkohl, Speckbohnen, Rosenkohl, Salzkartoffeln und eine herzhafte Soße

21,50 €

Tafelspitz aus der Rinderbrust geschnitten, dazu Prinzessbohnen fein abgeschmeckt mit Bohnenkraut, Bouillonkartoffeln in Brühe gekocht und Meerrettichsoße

20,50 €

Menü Hauptgänge

Herzhaft genießen

Vom Schwein

Zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Champignons a la creme, Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten

22,50 €

Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse gefüllt, Gemüse der Saison, Salzkartoffeln, Kartoffeltaler und Tomatensoße mit Basilikum

22,50 €

Saftiger Burgunderbraten mit einer Rotweinrahmsoße, dazu Speckbohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten

19,50 €

Schweinelachs (mager) mit Rahmsoße, dazu Speckbohnen, Apfelrotkohl, Kartoffeln und Kroketten

18,50 €

Holsteiner Bratenplatte vom Rind und Schwein, dazu Apfelrotkohl, Bohnen, Salzkartoffeln, Kroketten und Rahmsoße

19,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken, Kasseler Rücken, Matjes „Hausfrauenart“, eingelegter Kürbis süß/sauer, Gewürzgurke, dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln

18,90 €

dazu bunt gemischter Salat

4,80 €

Schnitzel vom Schwein & Hähnchen

mit Champignon Rahmsoße
gemischtem Salat, Erbsen und Möhren und Bratkartoffeln

19,50 €

Alles was fliegt

Zarte gebratene Barbarie-Entenbrust an einer Apfel-Mandelsoße, dazu Apfelrotkohl, Brokkoliröschen, Salzkartoffeln und Kroketten

27,50 €

Halbe knusprige Ente gebraten, dazu Apfelrotkohl, Speckkohlröschen, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Marzipanapfel und eine Apfel-Mandelsoße

25,50 €

Putenbraten an Apfelrotkohl, Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln, Kroketten und einer feinen Soße

21,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel in Madeirasoße, dazu Gemüse der Saison und Schupfnudeln

19,30 €

Saisonales & Dessert

Traditionelles & der süße Abschluss

Zur Saison:

Grünkohl satt mit Kasseler Nacken,
Schinkenkochwurst, Schweinebacke, Bratkartoffeln,
süßen Röstkartoffeln und als Verteiler einen Korn
23,00 €

Holsteiner Rübenmus mit Speckstippe, Kasseler
Nacken und Kochwurst
18,50 €

Karpfen blau aus den umliegenden Seen oder
gebraten dazu Salzkartoffeln, risch geriebenen
Meerrettich und geschlagener Sahne
zweimal gereicht
23,50 €

Mehlbüddel Kirschenholzer Art mit Kasseler Nacken,
Schweinebacke, Schinkenkochwurst, Kirsch- und
Backobstsoße, Salzkartoffeln, Senfsoße und
Speckstippe
18,50 €

Frischer Spargel satt mit Kirschenholzer
Katenschinken, Sauce Hollandaise, zerlassene
Butter und Salzkartoffeln

Saisonpreis



Dessert:

Eis im Marzipanmantel an Rote Grütze
6,70 €

Bratapfel mit Mandel und Marzipan gefüllt
und dazu warme Vanillesoße
5,80 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder
heißen Himbeeren
6,20 €

Rote Grütze „Kirschenholzer Art“ mit
Vanilleeis
5,60 €

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis
6,80 €

Birne Helene mit Vanilleeis und heißer
Schokoladensoße
6,20 €

Helle und dunkle Mousse au Chocolat
an einem Himbeerspiegel
6,80 €

Vanilleeis im Zimtmantel an lauwarmem
hausgemachtem Apfelmus mit
Eierlikörspiegel
6,30 €

Feine Zitronenschaumspeise mit Sahne
garniert
5,80 €

Buffetvorschläge



Rustikales Buffet

Klassiker aus dem Land zwischen den Meeren

Suppe in der Terrine serviert:

Maiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen oder eine andere Suppe Ihrer Wahl

Warm:

Schweineschinken oder pikanten Pfefferbraten mit Bratkartoffeln aus der großen Pfanne vor Ort gebraten mit einer herzhaften Soße Gemüse der Saison

Kalt:

Holsteiner Katenschinken auf Honigmelone, Kasselerrücken, Hähnchenkeulen, pikante Hackbällchen, geräucherte Putenbrust, kleine Schweinemedallions, Spargel in Kochschinken, hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken, Zwiebelmett

Soßen:

Remouladen-, Cocktail-, Knoblauch und Hausfrauen Soße

Fisch:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Makrelenhäppchen von der Räuchermanufaktur
Usbek aus Wankendorf
Matjesfilet

Käse:

eine Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Käse von der Käsestrasse Schleswig-Holsteins

Salat:

Bunter Salat mit Essig/Öl- und Americandressing

Brot:

verschiedene Brotspezialitäten Meter-, Zwiebel-, Mehrkorn- und Vollkornbrot dazu Butter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße
Zitronenschaumspeise , Mousse au Chocolat

36,50 €/Person



Schnitzel Buffet

Einfach Lecker!

Warm:

Panierte Schnitzel vom Schwein und vom Hähnchen

Wahlweise mit Spiegelei, überbacken mit Tomate-Mozzarella

Kalt:

Blattsalate mit hauseigenem Dressing

Remouladensoße

Soßen:

Champignon Rahmsoße

Paprikasoße

Beilagen:

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Schokoladencreme

24,50 €/Person



Schlemmerbuffet

Reichhaltig genießen

Suppe:

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen
In der Terrine am Platz serviert oder eine andere
Suppe Ihrer Wahl

Warm:

Roastbeef warm mit Bratkartoffeln aus der großen
Pfanne vor Ort gebraten mit einer herzhaften Soße

Gemüse der Saison

Gedünsteter Lachs auf einem Gemüsebett
Gebratene Hähnchenbrust an fruchtiger
Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin (mit oder ohne
Speck)

Penne Nudeln mit Kirschtomaten in Pesto
(vegetarisch)

Kalt:

Roastbeef , Holsteiner Katenschinken auf
Melonenschiffchen,
pikante Hackbällchen, Zwiebelmett, Kasselerrücken,
Schweinemedallions

Vegetarisch:

gefüllte Eier auf Salatbett, mit Frischkäse gefüllte
Pfannkuchenstreifen

Soßen:

Remouladen-, Cocktail-, Knoblauch- und Hausfrauen
Soße

Fisch:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräucherte Makrelenhäppchen von der
Räuchermanufaktur Usbek aus Wankendorf,
geräucherte Forelle, Matjes

Salat:

Buntes Salatsortiment mit French- und
Americandressing

Hausgemachte Antipastivariationen von
Paprika, Champignons und Möhrenstreifen

Käse:

Große Käseplatte an Hart- und Weichkäse
mit Käse von der Käsestrasse Schleswig-
Holstein

Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto

Brot:

verschiedene Brotspezialitäten Meter-,
Zwiebel-, Mehrkorn- und Vollkornbrot
dazu Butter

Dessert:

Mousse au chocolat, Apfeltiramisu,
Panna Cotta ,Erdbeergrütze Grütze mit
Vanillesoße

43,90 €/Person



Buffet Neptun

Lassen Sie sich verwöhnen

Suppe:

Klare tomatisierte Kraftbrühe mit Celestine
am Tisch serviert oder eine Suppe Ihrer Wahl

Warm:

Fischfilet gebraten z.B. Zander, Lachs, Rotbarsch
dazu Weinschaumsoße

Roastbeef warm, herzhafte Bratensoße,
Bratkartoffeln aus der großen Pfanne vor Ort
gebraten, Kartoffelgratin

frisches Marktgemüse

Kalt:

Holsteiner Katenschinken, Schweinemedallions,
pikante Hackbällchen, Zwiebelmett, Roastbeef,
geräucherte Putenbrust, bunte Hähnchenspieße
gefüllte Eier auf Salatbett

Soßen:

Remouladen-, Cocktail-, Knoblauch- und Hausfrauen
Soße

Fisch:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Makrelenhäppchen, Räucheraal & geräucherte
Forelle von der Räuchermanufaktur Usbek aus
Wankendorf, Matjesvariationen,
Mediterraner Lachs im Ganzen

Käse:

Große Käseplatte mit einer Auswahl von
Hart- und Weichkäse mit Spezialitäten von
der Käsestrasse Schleswig-Holsteins

Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto

Salat:

Rohkostplatte mit Dip

verschiedene Salate z.B. bunter gemischter
Salat, Nudelsalat, Waldorf- und Farmersalat

Hausgemachte Antipastivariationen von mild
bis scharf

Brot:

verschiedene Brotspezialitäten Meter-,
Zwiebel-, Mehrkorn- und Vollkornbrot, Butter

Dessert:

Eisbombe frischen Früchten

weiße und dunkle Mousse au Chocolat

49,50 €/Person

BBQ Grillbuffet

Direkt vom Grill

Grillbuffet 1:

Fleisch:

Schweinemedallions, Schweinenackensteak, mariniertes Hähnchenbrustfilet
Thüringer Bratwurst und Schinkengriller

Fisch:

Gebackener Lachs mit Kräutern mariniert

Salate:

Kartoffel- und Nudelsalat, Möhrensalat, Krautsalat, Tomatensalat, bunt gemischter Salat

Soßen/Dips:

Senf, Ketchup, Tzaziki, Sour cream, Kräuterbutter

Beilagen:

Kartoffelwedges, Baguette- und Kräuterbrot

Dessert:

Erdbeergrütze, Schokoladenpudding und Vanillesoße

26,80 € /Person



Grillbuffet 2

Fleisch:

Rumpsteaks, Schweinemedallions, Schweinenackensteak, mariniertes Hähnchenbrustfilet, Spareribs, Thüringer Bratwurst, Schinkengriller

Fisch:

Gebackener Lachs mit Kräutern mariniert

Vegetarisch:

überbackene Champignons und Tomaten mit Frischkäsefüllung

Grillgemüse

Salate:

Auswahl an Kartoffel- und Nudelsalate von klassisch bis pikant, Gurkensalat, Krautsalat, Tomate-Mozzarella, Couscous Salat, bunt gemischter Salat

Soßen/Dips

Senf, Ketchup, Barbequesoße, Tzaziki, Sour Cream, Kräuterbutter

Beilagen:

Kartoffelspalten, Pellkartoffeln, Baguette- und Kräuterbrot

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße, Apfeltiramisu mit hausgemachtem Apfelmus

32,80 € /Person

BBQ Grillbuffet

Für Ihre Gäste nur das Beste

Grillbuffet 3:

Fleisch:

Rumpsteaks, Lammhüfte, Schweinemedallions, Schweinenacken, marinierte Hähnchenbrust, würzige Spareribs, Thüringer Bratwurst und Schinkenriller

Fisch:

Kleine Scampispieße, gebackener Lachs

Warme Beilagen:

Rosmarinkartoffelspalten, Nudeln mit Scampi
Überbackene Tomaten und Champignons gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Bunte Gemüsepfanne mit Paprika und Zwiebeln

Vegetarisch:

gebackener Camembert, Gemüse in Pesto
Penne Nudeln mit Kirschtomaten und mediterranem

Salate:

Auswahl an Kartoffel- und Nudelsalate von klassisch bis pikant, Bauernsalat mit Feta-Käse, verschiedene Krautsalate, Möhrensalat, Tomate-Mozzarella, hausgemachte Anti-Pasti von Paprika, Champignons und Möhrenstreifen, bunt gemischter Salat

Beilagen:

Baguette- und Kräuterbrot, Kräuterbutter, Tsaziki, Ketchup, Senf, Barbequesoße

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße
Helles und dunkles Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Himbermark

36,50 €/Person

Zur späteren Stunde (Mitternachtssnack):

Spiegeleier aus der großen Pfanne
dazu Butter und Schwarzbrot

6,50 €/Person

Currywursthäppchen in pikanter Soße mit
Brot

7,50 €/Person



Frühstücksbuffets

Gelungen in den Tag starten

Landfrühstück

Mettwurst, Kirschenholzer Katenschinken, hausgemachte Leberwurst, Käse, Rühreier oder gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, Nutella, Brötchen, Schwarzbrot, Butter, Kaffee, Tee

13,80 €

Frühstücksbuffet rustikal

Wurstaufschnitt, hausgemachte Leberwurst, Kirschenholzer Katenschinken, Zwiebelmett, Käse, Spiegeleier, Rührei mit gebratenem Speck, kleine Bratwürstchen, Nutella, Honig, hausgemachte Marmelade, Cornflakes, Müsli, Milch, Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Kaffee, Tee, Orangensaft

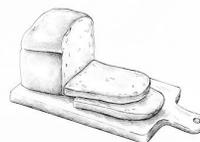
18,50 €

Schlemmer-Frühstücksbuffet

Wurstaufschnitt, Kirschenholzer Katenschinken, Zwiebelmett, hausgemachte Leberwurst, bunte Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse, Räucherlachs, Eiersalat, Fleischsalat, Frühlingsquark, Rührei mit knusprig gebratenem Speck, kleine Bratwürstchen, Honig, hausgemachte Marmelade, Nutella, Cornflakes, Müsli, Milch, Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Kaffee, Tee, Orangensaft

21,90 €

KIRSCHENHÖLZ



Kirschenholzer Festtagsfrühstückbuffet (ab 20 Personen)

Sekt oder alkoholfreier Cocktail zum Empfang

Braten- und Wurstaufschnitt, Kirschenholzer Katenschinken, Zwiebelmett, hausgemachte Leberwurst, bunte Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs, Räucherfischplatte, Eiersalat, Fleischsalat, Frühlingsquark, Rührei mit knusprig gebratenem Speck, kleine Bratwürstchen, Honig, hausgemachte Marmelade, Nutella, Cornflakes, Müsli, Milch, süßer Quark mit Obst, Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Kaffee, Tee, Orangensaft

25,90 €



Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung



Brunchbuffet

Frühstück trifft Mittagessen

Nach Kirschenholzer Art

Orangensaft, Kaffee, Tee

Bauernmettwurst, Kirschenholzer Katenschinken,
Kasseler Rücken, Roastbeef rosa gebraten,
Zwiebelmett, Aufschnittplatte

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Matjes mit
Hausfrauensoße,

Käseauswahl von Schnitt- und Weichkäse mit Käse
von der Käsestrasse Schleswig-Holstein

Tomate-Mozzarella

Brötchen, Vollkornbrot und Butter

Spiegeleier, Rührei, kleine Bratwürstchen

selbstgemachte Marmeladen, Schokoaufstrich,
Honig von der Imkerei Butenschön aus Wankendorf,
Cornflakes, Müsli, Milch

**Warme Gerichte etwas später am Buffet
serviert oder gleich:**

z.B. Schinken- oder Putenbraten mit
Bratkartoffeln

aus der großen Pfanne, Bratensoße,
Gemüse der Saison

Penne Nudeln mit Kirschtomaten und
Ruccolapesto (vegetarisch)

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße
Süßer Quark

29,50 €/Person

Kinder bis 12 Jahren zahlen die Hälfte.



Kuchen & Torten

Bei uns immer hausgemacht!

Tortenangebote

Marzipan-Nusstorte
Erdbeersahnetorte
Apfelsahnetorte
Schwarzwälder-Kirschtorte
Kirsch-Baileystorte
Quarkmandarinentorte
Himbeer-Frischkäsetorte
Zitronensahnetorte
Cappuccinotorte
Latte-Macchiatotorte
Stachelbeer-Baisertorte
Himbeersahnetorte
Pfirsich-Joghurttorte
Maracuja-Quarktorte
Schoko-Bananentorte

Torten mit 28 cm Durchmesser für 12-14 Stücke

35,00 € je Torte

Kuchenangebote

Kirsch- oder Apfelstreuselkuchen
Zitronenkuchen
Butterkuchen
Käsekuchen
Russischer Zupfkuchen
Donauwelle
Spiegeleikuchen

Ganzes Blech mit 18 großen oder 36 kleinen
Stücken

24,00 € je Blech



Getränke



Getränkepauschalen

Genießen Sie unsere Getränke zum Festpreis oder a la carte, nach Verbrauch.

Getränkfestpreis 1

Aperitif:

Sekt oder z.B. Hugo, Aperol Spritz und Orangensaft

Wein zum Essen und im Verlauf des Abends:

Weiß- und Rotwein oder Weißherbst nach Empfehlung des Hauses

Bier aus unserer Beer Brauerei:

unsere selbstgebrauten Biere vom Fass
Blondes, Rubin und ein Beer der Saison

Alkoholfreies:

Krug Hüttenwohlder Sprudelwasser, Säfte und Schorlen, Softgetränke, Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

Spirituosen für Longdrinks :

4-5 Sorten aus unserem Sortiment
z.B. Whisky Ballantines oder Tullamore Dew, Bacardi, Havana Club, Pernod, Oldesloer Korn

Verteiler nach dem Essen:

z.B. Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Berentzen Plum oder Kirsch

Pro Erwachsenen 40,50 €

Kinder Softgetränkepauschale (3-15 Jahre)

Pro Kind 14,50 €

Getränkfestpreis 2

Aperitif:

Sekt oder z.B. Lillet, Hugo, Aperol Spritz oder Überraschungscocktail und alkoholfreier Cocktail Exotic Fruits

Wein zum Essen und im Verlauf des Abends:

Weiß- und Rotwein oder Weißherbst nach Empfehlung des Hauses

Bier aus unserer Beer Brauerei:

unsere selbstgebrauten Biere vom Fass
Blondes, Rubin und ein Beer der Saison

Alkoholfreies:

Krug Hüttenwohlder Sprudelwasser, Säfte und Schorlen, Softgetränke, Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

Spirituosen für Longdrinks :

4-5 Sorten aus unserem Sortiment
z.B. Whisky Ballantines oder Tullamore Dew, Bacardi, Havana Club, Pernod, Oldesloer Korn

Verteiler nach dem Essen:

z.B. Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Berentzen Plum oder Kirsch

An der Sektbar:

Sekt & bis zu 4 verschiedene Cocktails z.B. Tequila Sunrise, Pina Colada, Sex on the Beach

Pro Erwachsenen 45,50 €



BEER BRAUEREI

DIE EINZIGE BRAUEREI IM KREIS PLÖN

BRAUHANDWERK IM HERZEN SCHLESWIG-HOLSTEINS



Wussten Sie schon.....?

Unsere hauseigene **BEER BRAUEREI** ist
offizielles FEINHEIMISCH Mitglied und
unsere Biere wurden mit dem
Gütezeichen Schleswig-Holstein
ausgezeichnet.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



KIRSCHENHÖLZ



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Gern beraten wir Sie.

Landgasthof Kirschenholz

Inh. Gaby Overath

Hauptstraße 4

24637 Schillsdorf

Tel.: 04394 309

Fax: 04394 471



BEER BRAUEREI



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

