

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, hausgeräucherten 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. Wir beraten Sie gerne.

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. Tresen

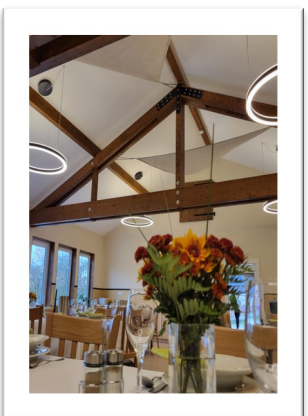
Für bis zu 100 Personen



Seminarraum

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

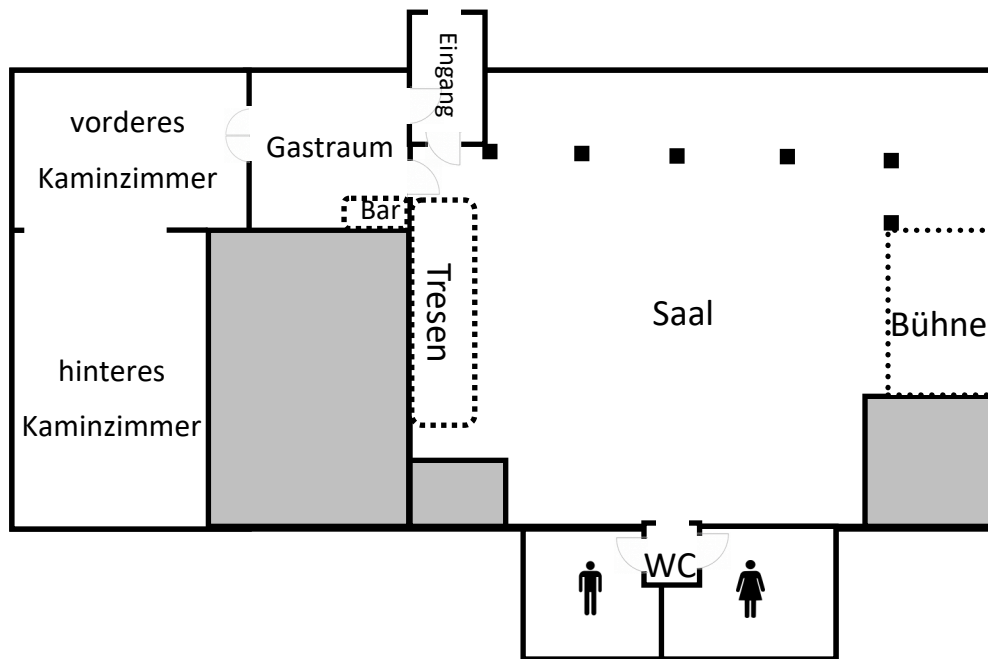
Für bis zu 70 Personen



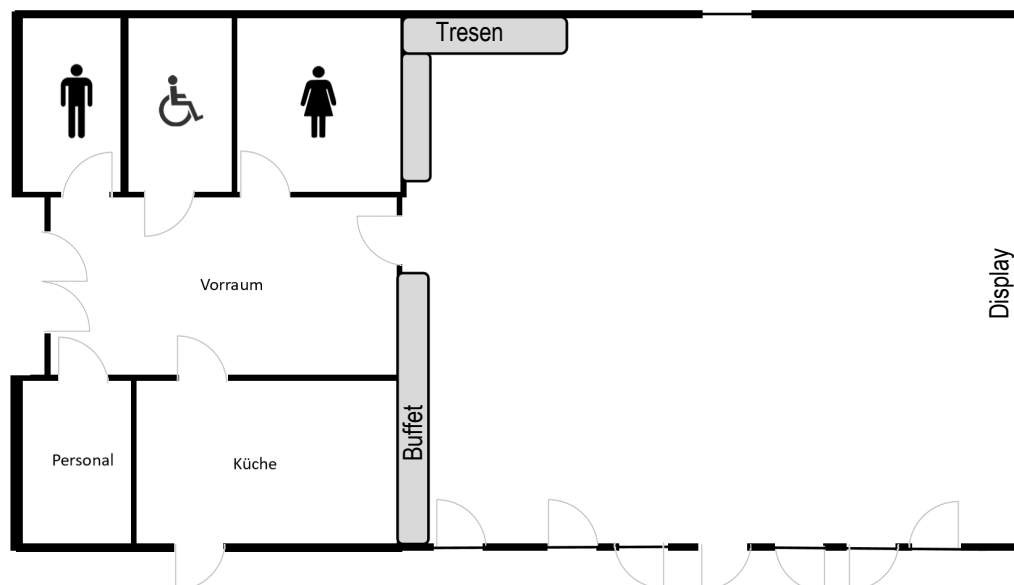
Grundriss

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	6,80 €
Maiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen	6,80 €
Kartoffelsuppe mit Mettenden	6,50 €
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklößen Sellerie, Erbsen & Möhren	7,40 €
Lauchcremesuppe mit Kochschinkenstreifen und Croutons	6,70 €
Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube und Mandelblättern	6,80 €
Steinpilzrahmsuppe mit Speckstreifen	7,20 €
Selleriesamtsuppe mit Fleischklößen	6,60 €
Kürbiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen und Croutons	6,80 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	7,20 €
Möhren-Kokossuppe pikant (vegan)	6,60 €

Vorspeisen:

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sour Cream	9,50 €
Blätterteigpastete gefüllt mit Ragout von der Kalbshälfte	11,00 €
Geflügelcocktail	8,60 €
Tomate-Mozzarella an Rucolasalat mit mit Balsamicovinaigrette	7,20 €

Menü Hauptgänge

Herzhaft genießen

Aus Wald und Flur

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

42,00 €

Damwildkeule an geschmorten Pilzen & Zwiebeln dazu Apfelrotkohl, Speckkohlröschen, Soße, Salzkartoffeln, Krokette und Preiselbeerbirne

34,00 €

Wildplatte „Hubertus“

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

33,00 €

Aus dem Wasser

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

28,50 €

Steakplatte mit dreierlei Steaks

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

32,00 €

Das Beste vom Rind

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

39,50 €

Filet Wellington

Rinderfilet in einem Blätterteigchampignonmantel, dazu geschmortes Paprika-Zucchini-Gemüse, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und Champignon Rahmsoße

49,00 €

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

23,50 €

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

26,50 €

Menü Hauptgänge

Herzhaft genießen

Vom Schwein

Zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Champignon Rahmsoße, Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Krokette

26,20 €

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

27,20 €

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

24,50 €

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

22,50 €

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

23,80 €

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

21,50 €

+Roastbeef kalt

4,00 €

dazu bunt gemischter Salat

6,20 €

Kalte Platte mit Roastbeef, Kasseler Rücken und geräucherter Hähnchenbrust, dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln

23,50 €

Schnitzel vom Schwein & Hähnchen

mit Champignon Rahmsoße, gemischtem Salat, Erbsen und Möhren und Bratkartoffeln

21,80 €

Geflügel

Zarte gebratene Barbarie-Entenbrust an einer Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl, Brokkoliröschen, Salzkartoffeln und Krokette

32,00 €

Halbe knusprige Ente gebraten, dazu Apfelrotkohl, Speckkohlröschen, Petersilienkartoffeln, Krokette, Marzipanapfel und eine Geflügelsoße

29,50 €

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

24,90 €

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

24,80 €

Saisonales & Dessert

Traditionelles & der süße Abschluss

Zur Saison:

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

26,50 €

Holsteiner Rübenmus mit Speckstippe, Kasseler Nacken und Kochwurst

20,70 €

Karpfen blau oder gebraten aus den umliegenden Seen dazu Salzkartoffeln, frisch geriebenen Meerrettich und geschlagene Sahne zweimal gereicht

28,90 €

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

25,50 €

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

Saisonpreis



Dessert:

Eis im Marzipanmantel an Rote Grütze 7,80 €

Bratapfel mit Mandel und Marzipan gefüllt und dazu warme Vanillesoße 6,70 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren 6,90 €

Rote Grütze „Kirschenholzer Art“ mit Vanilleeis 6,60 €

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis 7,80 €

Birne Helene mit Vanilleeis und heißer Schokoladensoße 6,90 €

Helle und dunkle Mousse au Chocolat an einem Himbeerspiegel 7,20 €

Vanilleeis im Zimtmantel an lauwarmem hausgemachtem Apfelmus mit Eierlikörspiegel 7,20 €

Feine Zitronenschaumspeise mit Sahne garniert 6,70 €

Buffetvorschläge



Rustikales Buffet

Klassiker aus dem Land zwischen den Meeren | ab 30 Personen

Suppe in der Terrine serviert:

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen
oder eine andere Suppe Ihrer Wahl

Warm:

Schweineschinken oder pikanter 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,
hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken,
Zwiebelmett

Soßen:

Remoulade, Cocktail-, Knoblauch- und
Hausfrauensoße

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

39,80 €/Person



Schnitzel Buffet

Einfach Lecker! | ab 20 Personen

Warm:

Panierte Schnitzel vom Schwein und vom Hähnchen
Wahlweise überbacken mit Tomate-Mozzarella,
Ananas, Pfirsich und Käse

Kalt:

Blattsalate mit hauseigenem Dressing

Soßen:

Champignon Rahmsoße
Paprikasoße oder Sauce Hollandaise

Beilagen:

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
buntes Marktgemüse

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Schokoladencreme

29,20 €/Person

Schlemmerbuffet

Reichhaltig genießen | ab 30 Personen

Suppe in der Terrine serviert:

Maiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen 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, Schweinemedailleurs

Vegetarisch:

gefüllte Eier auf Salatbett, mit Frischkäse gefüllte Pfannkuchenstreifen

Soßen:

Remoulade, Cocktail-, Knoblauch- und Hausfrauensoße

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, Erdbeergrütze mit Vanillesoße

49,00 €/Person



Buffet Neptun

Lassen Sie sich verwöhnen | 30 Personen

Suppe in der Terrine serviert:

Klare tomatisierte Kraftbrühe mit Celestine
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 mit frischen Früchten,
weiße und dunkle Mousse au Chocolat

59,00 €/Person



BBQ Grillbuffet

Direkt vom Grill | ab 30 Personen

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

31,50 € /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

38,80 € /Person

BBQ Grillbuffet

Für Ihre Gäste nur das Beste

Grillbuffet 3:

Fleisch:

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

Warme Beilagen:

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

Vegetarisch:

gebackener Camembert, Paprika-Zucchini-Gemüsepfanne
Überbackene Tomaten und Champignons gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Penne Nudeln mit Kirschtomaten

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, Tzaziki, Ketchup, Senf, Barbequesoße

Dessert:

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

43,00 €/Person

Zur späteren Stunde (Mitternachtssnack):

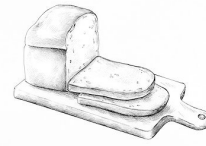
Spiegeleier aus der großen Pfanne
dazu Butter und Schwarzbrot

7,60 €/Person

Currywursthäppchen in pikanter Soße mit Brot

8,60 €/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, Orangensaft

17,50 €/Person

Frühstücksbuffet rustikal

Wurstaufschnitt, hausgemachte Leberwurst, Kirschenholzer Katenschinken, Zwiebelmett, Käseplatte mit Schnitt- & Weichkäse, Spiegeleier oder Rührei mit gebratenem Speck, kleine Bratwürstchen, Nutella, Honig, hausgemachte Marmelade, Cornflakes, Müsli, Milch, Brötchen, Vollkornbrot, Butter,

Kaffee, Tee, Orangensaft

23,80 €/Person

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

29,50 €/Person



Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung



Brunchbuffet

Frühstück trifft Mittagessen | ab 30 Personen

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,

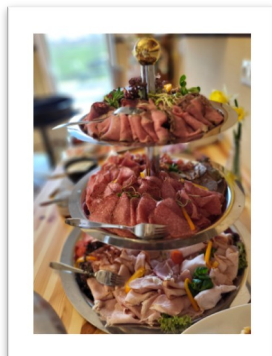
Gemüse der Saison

Penne Nudeln mit Kirschtomaten und Ruccolapesto (vegetarisch)

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

Süßer Quark

38,90 €/Person



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

40,00 € je Torte

Kuchenangebote

Kirsch- oder Apfelstreuselkuchen
Zitronenkuchen
Butterkuchen
Käsekuchen
Russischer Zupfkuchen
Donauwelle
Spiegeleikuchen

Ganzes Blech mit 18 großen oder 36 kleinen
Stücken

29,50 € 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 48,30 €

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 56,00 €

Hausordnung



Bitte beachten Sie die folgenden Veranstaltungsbedingungen auch stellvertretend für Ihre Gäste

1. Verbot von Konfetti

Der Einsatz von Konfetti jeglicher Art ist auf unserem gesamten Gelände untersagt. Dies gilt auch für Luftballons mit Konfetti-Füllung. Konfetti verursacht erhebliche Verunreinigungen, die nur mit großem Aufwand entfernt werden können. Bei Zuwiderhandlungen behalten wir uns vor, die entstehenden Reinigungskosten an Sie weiterzuleiten.

2. Verbot von Wunderkerzen

Aus Sicherheits- und Schutzgründen ist das Entzünden von Wunderkerzen in unseren Räumen nicht gestattet. Diese können Brandlöcher im Fußbodenbelag verursachen.

3. Bekleben von Wänden

Es ist untersagt, unsere Wände mit Klebestreifen oder ähnlichen Materialien zu bekleben. Kleberückstände können die Wandbeschichtung beschädigen oder Rückstände hinterlassen.

4. Haftung für Schäden & Lautstärkeregelung

Für alle Schäden, die während Ihrer Veranstaltung an unseren Räumlichkeiten entstehen, haftet der Mieter in vollem Umfang. Die Maximallautstärke von 90 dB darf nicht überschritten werden.

5. Pflicht zur Weitergabe der Hausordnung

Wir bitten Sie, Ihre Gäste ebenfalls über diese Hausordnung zu informieren, um unangenehme Überraschungen während der Veranstaltung zu vermeiden.

6. Unsere Ziele und Unterstützung

Uns liegt sehr viel daran, Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg zu machen. Gleichzeitig möchten wir unser Personal, unser Material und unsere Räumlichkeiten vor Beschädigungen schützen. Sollten Sie Fragen oder besondere Anliegen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

7. Verbindlichkeit der Bedingungen

Diese Hausordnung ist Bestandteil jeder Auftragserteilung und gilt verbindlich für alle Veranstaltungen.

8. Gästezahl

Die Angabe der Gästezahl ist bis zwei Tage vor der Veranstaltung verbindlich. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir pro Lebensalter 1,50 € für Speisen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Rücksichtnahme. Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche und angenehme Veranstaltung!

Zusatzangebote

Auf die Feinheiten kommt es an!

Stuhlhussen

Gern besorgen wir passende Hussen für Sie über unseren Zulieferer. Bitte beachten Sie, dass Sie grundsätzlich 10% Reserve einplanen sollten falls einzelne Exemplare unerwartete Flecken aufweisen sollten.

je Husse 6,00 €

Freie Trauung

Wir stellen Ihnen die Fläche unter unseren Apfelbäumen für die freie Trauung zur Verfügung.

Stuhlreihen oder Bänke stellen wir für Sie bereit.

Ein Stehtisch für den/die Redner/in ist ebenfalls inklusive.

pauschal 250,00 €

Raumpauschale Seminargebäude

Exklusive Bereitstellung unseres Seminargebäudes mit Terrasse.

Die Endreinigung ist in der Pauschale enthalten.

Grobe Verunreinigungen und Konfettibeseitigung sind dabei nicht berücksichtigt und werden ggf. gesondert berechnet

150,00 €

BRAUEREIFÜHRUNG

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem unvergesslichen Einblick in unsere Brauerei. Die Verkostung unserer Biere ist dabei inklusive.

Dauer ca. 40 Minuten | 12,00 € pro Person







BEER BRAUEREI

DIE EINZIGE BRAUEREI IM KREIS PLÖN

BRAUHANDWERK IM HERZEN SCHLESWIG-HOLSTEINS

BRAUSEMINARE

Selber einen Brausud herstellen unter der Anleitung unseres Brauers. Nimm interessantes Hintergrundwissen zu Hopfen, Hefe und Malz mit nach Hause und genieße während des Kurses zwei deftige Mahlzeiten. Bier und alkoholfreie Getränke sind inklusive und zum Ende des Kurses bekommst du einen 4er Biertrager, im Geschenkkarton mit auf den Heimweg

Dauer ca. 6 Stunden | 95,00 € pro Person

BIERTASTING

Für Gruppen ab 10 Personen
Gemeinsam tauchen wir ein in die faszinierende Welt der Biere.

Inklusive Brauereiführung, Essen, Bier & Softgetränke

Dauer ca. 2,5 Stunden | 49,00 € pro Person



KIRSCHENHÖLZ

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Gern beraten wir Sie.



Landgasthof Kirschenholz

Inh. Gaby Overath

Hauptstraße 4

24637 Schillsdorf

Tel.: 04394 309

Mail: info@kirschenholz.de



BEER BRAUEREI



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



BRAUEREIFÜHRUNG
inkl. Verkostung 12,00 €