



## Zur Kutscherscheune Bankettmappe

### Liebe Gäste,

wir heißen Sie, bei uns auf Gut Groß Zecher herzlich Willkommen.  
In unserem Restaurant „Zur Kutscherscheune“ bekommen Sie Produkte aus dem Biosphärenreservat Schaalsee und dem Naturpark Lauenburgische Seen, direkt vom Erzeuger.

Ob frischer Fisch aus dem Schaalsee, Wild aus eigener Jagd, Käse vom Biohof in Fredeburg, Seedorfer Himbeeren oder Ziegenkäse aus dem Biosphärenreservat Schaaalsee; bei uns landen beste Produkte aus der Region in Kochtopf, Pfanne und Ofen.

Das sieht man, das riecht man und das schmeckt man!

### Speisen

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Menü- und Buffetauswahl unseres Küchenchefs.

Gerne servieren wir Ihnen ein Menü bereits ab 8 Personen und ab 25 Personen ein Buffet.

Ein Brunchbuffet offerieren wir Ihnen gerne schon ab 10 Personen.

Für alle Fragen zur Organisation und Planung stehen wir Ihnen nach vorheriger Terminabsprache gerne persönlich zur Verfügung.

Hannelore von Witzendorff und das Team der Kutscherscheune

Gut Groß Zecher  
Zur Kutscherscheune  
Lindenallee 15  
23883 Groß Zecher

T 04545 – 851401 – 20

[geniessen@gutgrosszecher.de](mailto:geniessen@gutgrosszecher.de)

[www.gutgrosszecher.de](http://www.gutgrosszecher.de)

---



## Empfang

Empfang im Sommer auf der Seeterrasse oder direkt am See mit einem Begrüßungsgetränk, wie z.B.

### **Schaalsecocktail**

alkoholfreier Blue Curacao und Ananassaft werden mit Bernard Massard Jahrgangssekt oder Mineralwasser aufgefüllt und mit einem Früchtespieß garniert

€ 5,50

### **Sekt-Empfang**

mit Jahrgangssekt oder Prosecco und Orangensaft

€ 4,50

Im Winter können wir gern den Empfang am Feuerkorb vor dem Haupteingang ausrichten

### **Apfelpunsch ohne Alkohol**

€ 3,50

oder

### **Apfelpunsch mit 2cl Calvados**

€ 4,50

Der Empfang wird pro Person berechnet und ist in keiner Getränkepauschale enthalten.



## Getränkepauschalen

Anbei finden Sie unsere Getränkepauschalen für Ihre Feierlichkeit. Gerne können Sie hier, die zu Ihnen passende Pauschale auswählen. Sollten Sie zusätzliche Wünsche haben, teilen Sie uns diese gern mit.

Ab 60 Personen steht Ihnen der Gastraum exklusiv für Ihre geschlossene Gesellschaft zur Verfügung, dabei rechnen wir nur nach Getränkepauschalen ab  
Bei einer geringeren Personenzahl ist eine Einzelabrechnung nach Karte möglich.

### Grundpauschale

Die Grundpauschale umfasst Heißgetränke, Mineralwasser, Softgetränke (Coca-Cola Produkte, Schweppes, Säfte und Schorlen), verschiedene Biere, ausgesuchte Weine und Jahrgangssekt.

von 15:00 bis 2:00 Uhr – 11 Stunden - € 61,00 pro Person  
von 18:00 bis 2:00 Uhr – 8 Stunden - € 45,00 pro Person  
Kinder von 5-16 Jahren - € 20,00 pro Kind  
Kinder von 0-5 Jahren - kostenfrei  
Jede weitere Stunde und verbleibender Gast - € 8,50

### Klassikpauschale

Die Klassikpauschale umfasst zusätzlich zur Grundpauschale zwei Spirituosen und zwei Longdrinks, z.B. Aquavit, Jägermeister, Gin, Havana Club oder Bacardi.

von 15:00 bis 2:00 Uhr – 11 Stunden - € 79,00 pro Person  
von 18:00 bis 2:00 Uhr – 8 Stunden - € 59,00 pro Person  
Kinder von 5-16 Jahren - € 20,00 pro Kind  
Kinder von 0-5 Jahren - kostenfrei  
Jede weitere Stunde und verbleibender Gast - € 9,50



## Tischordnung

Im Gastraum sind 6 ehemalige Pferdeboxen vorhanden, wodurch die Möglichkeiten der Bestuhlungsformen begrenzt sind.

In jeder Box kann ein 10-er Tisch bereitgestellt und in der Mitte des Gastraumes eine weitere Tafel und/oder ein Buffet aufgebaut werden, sodass bis zu 80 Personen im Gastraum Platz finden.

Zum Tanz, im Anschluss an das Abendessen, werden die Tische aus der Mitte des Gastraumes entfernt, sodass Sie ausreichend Platz zur Verfügung haben.

Für den Empfang Ihrer Gäste reservieren wir Ihnen bei gutem Wetter gern unseren Seeterrasse. Selbstverständlich kann auf Ihren Wunsch, der Empfang auch direkt am Wasser stattfinden.

Bei schlechtem Wetter findet der Sektempfang und das Kaffeetrinken in unserer rustikalen Scheune statt, da der Gastraum für das Abendessen vorbereitet wird. Bei herrlichem Sommerwetter kann das Essen, nach vorheriger Absprache auch auf der Seeterrasse stattfinden.

Ab 18:00 Uhr ist der Gastraum dann als geschlossene Gesellschaft reserviert. A la carte – Gäste werden tagsüber bei schönem Wetter auf dem Weg vor der Kutscherscheune bedient.

## Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische kostenfrei mit Tischläufern und Servietten der Fa. Duni.

Alternativ bestellen wir auf Ihren Wunsch auch gerne Stofftischdecken (2,00 € pro Pers.)

und/oder Stoffservietten (1,00 € pro Pers.) für Ihre Feierlichkeit.

Zudem erstellen wir Ihnen gern, dem Anlass entsprechende Menü- und Getränkekarten (2,00€ pro Stück)

## Blumen

Teilen Sie uns gern Ihre Wünsche mit und wir organisieren für Sie die komplette Blumendekoration.

Selbstverständlich können Sie auch direkt mit unserer Floristin Kontakt aufnehmen oder die Blumendekoration komplett selber organisieren.

Frau Manuela Wilke

Tel.: 04545-7887

Mobil: 0162-4888488



## Vier Jahreszeiten Menüs

### Frühlings Menü (März, April, Mai)

#### Vorspeise

Frühlingsalat  
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfeldressing,  
dazu Weißbrot

alternativ

Tatar vom geräucherten Lachs  
mit Crème fraîche, marinierten Gurkennudeln, Forellenkaviar,  
Wildkräuter, dazu helles Balsamico Dressing

#### Suppe

Süßkartoffelsuppe  
mit Crème fraîche, Schwarzbrotchip und Sakurakresse

#### Hauptgang zur Wahl oder als Zwischengang

Schalseemaränenfilet  
mit Kartoffelstampf, gebratenem Staudensellerie und Fischjus

und/oder

Geschmortes vom Reh & Rehfilet  
mit Wurzelgemüse, Thymian-Birnen, confierten Kartoffeln und Schmorjus

#### Dessert

Apfelmousse mit Himbeermark und Limonenkresse

alternativ

Limonentarte mit Vanillecrumble, Himbeersorbet und Zitronenmelisse

Preis pro Person  
3 Gang Menü € 42,00  
4 Gang Menü € 49,00  
5 Gang Menü € 55,00



## Sommer Menü (Juni, Juli, August)

### Vorspeise

Carpaccio vom Rind  
mit Rucola, frischem Parmesan und Tomatenpesto

alternativ

Büffelmozzarella  
mit bunten Tomaten, altem Balsamico und Basilikumkresse

### Suppe

Grüne Spargelcremesuppe  
mit Grießklößchen und frischen Kräutern

### Sorbet

Mangosorbet mit Riesling

### Hauptgang zur Wahl oder als Zwischengang

Zanderfilet

auf Erbsenpürree, dazu gebratene Kartoffelwürfel, Limonensauce  
und Rote Beete Sprossen

und/oder

Rinderfilet -rosa gebraten- von der Holsteiner Färsen in Heu gegart  
mit Kartoffelgratin, Blattspinat, Kräutersaitlingen und Portweinsauce

### Dessert

Schokoladen-Karamell Brownie mit Vanilleeis, dazu gebrannte Nüsse

alternativ

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet und Minze

Preis pro Person

3 Gang Menü € 42,00

4 Gang Menü € 49,00

5 Gang Menü € 55,00



## Herbst Menü (September, Oktober, November)

### Vorspeise

Ziegenfrischkäse karamellisiert auf Bergpfirsich  
mit Pfifferlingen, roten Zwiebeln und Frühlingslauch  
auf Limonen-Passionsfruchtsauce

### Suppe

Rote Bete Cremesuppe mit Einlage und Schwarzbrotchip  
alternativ  
Kürbiscremesuppe mit Kernen, Öl und Kresse

### Sorbet

Blutorangensorbet mit Riesling

### Hauptgang zur Wahl oder als Zwischengang

Schaalseemäränenfilet  
auf Kürbisragout, Thymian-Risotto, Limonen-Fischjus

und/oder

Gebratene Wildmedaillons mit geschmortem Hokkaidokürbis,  
dazu Semmelknödel und Preiselbeerjus

und/oder

Rosa gebratene Entenbrust mit confierten Kartoffeln,  
dazu Babymangold und Madeira-Cassisjus

### Dessert

helle und dunkle Schokoladenmousse mit eingekochten Feigen,  
dazu Haselnusscrumble

alternativ

lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne

Preis pro Person

3 Gang Menü € 42,00

4 Gang Menü € 49,00

5 Gang Menü € 55,00



## Winter Menü (Dezember, Januar, Februar)

### Vorspeise

Carpaccio vom Reh mit Steinpilz-Feigensalat  
alternativ  
Geräucherte Entenbrust auf Wildkräutersalat,  
Apfel Chutney und Schwarzbrotcroûtons, dazu Balsamico Dressing

### Suppe

Rote Bete Cremesuppe mit Schmand und Petersilienkresse

### Sorbet

Limonensorbet mit Riesling

### Hauptgang zur Wahl oder als Zwischengang

Kabeljaufilet auf roten Balsamico Linsen, Blattspinat,  
dazu Kürbis-Gnocchi und Limonen-Kaffirsauce

und/oder

Rehrücken auf getrüffeltem Sellerie-Kartoffelpüree,  
dazu Wurzelgemüse und Portweinsauce

und/oder

Konfierte Entenkeule mit Steckrüben, Semmelknödel und Orangensauce

### Dessert

Gesüßte Apfel-Serviettenknödel mit Pfirsichsorbet,  
karamellisierten Walnüssen und Limonenkresse  
alternativ

Ziegenfrischkäse karamellisiert auf Birnenkompott mit Minze  
undscharfer Peperoni

Preis pro Person

3 Gang Menü € 42,00

4 Gang Menü € 49,00

5 Gang Menü € 55,00





## Vegane Menüs

### Menü I

#### Vorspeise

Avocado Creme mit Paprikasalsa, pochierter Flan von der Topinambur und Sternanis

#### Hauptgang

Gemüsekraftbrühe mit Spinatknödel und Gemüse mit Teriyaki Tofu, geschmortem Chicorée und Quinoa, dazu geröstete Karotten und Sesam

#### Dessert

Veganes Schokoladentörtchen mit Bananen in Tempura und Pfefferminzsorbet

Preis pro Person

€ 46,00

### Menü II

#### Vorspeise

Gegrillter Baby Mais  
mit Gemüse-Nudeln, Tomatengelee und Basilikum

alternativ

gerollte Aubergine und Zucchini mit Humus auf Wildkräutersalat

#### Hauptgang

Vegane Gemüsefrikadelle  
auf Spinat-Gemüse, Tomaten-Concassé und Gewürzkartoffel-Türmchen

#### Dessert

Grießflammeri mit Zimtaroma, Sonnenblumen-Krokant und Beeren, mariniert in Limetten-Vanille-Sud

Preis pro Person

€ 52,00



## Baukasten Menü

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammen.  
Ob 3-Gang, 4-Gang oder 5-Gang Menü, gerne stehen wir Ihnen bei der  
Zusammenstellung beratend zur Seite.

### Vorspeise

Garnelen auf Salat von Zuckerschoten mit Avocado Dip	€ 14,90
Tatar von Lachs & Thunfisch mit einer Oliven-Limonen Marinade mit Salatspitzen	€ 15,90
Fischterrine mit Blumen-Rote Bete und Selleriepüree	€ 14,60
Geräucherte Barbarie Entenbrust an süßsaurem Venere-Reissalat mit Himbeer-Balsamico-Dressing	€ 14,50
Carpaccio vom Rind mit gehobelem Parmesan und Kerbel-Vinaigrette	€ 14,90
geräuchertes Saiblingsfilet mit Dill-Creme Fraîche & Wildkräutersalat	€ 13,90
Räucherforelle mit Rote Bete und Meerrettich, dazu Frisée Salat und Orangendressing	€ 14,50
Fruchtiges Tomatenparfait und Olivenmousse mit Rucolapesto	€ 13,90
Vitello Tonnato vom Wildschwein mit Kapern und getrockneten Tomaten	€ 14,60
Krokette vom Wild mit weißem Bohnenpüree	€ 15,90



### Hauptgang vegetarisch

Wirsing-Kartoffel-Roulade auf geschmolzenen Thymian-Chili-Tomaten mit Basilikum-Pfeffersauce	€ 14,50
Spinatknödel mit Zuckerschoten, Dörrtomaten und Tomaten-Kapern-Olivensauce	€ 16,90
Wirsinglasagne mit pikanter Tomatensauce	€ 17,00
Gemüsestrudel gefüllt mit allerlei Gemüse, dazu Süßkartoffelcreme und -chips (Vegan)	€ 14,90
getrüffelter Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten, dazu Gorgonzolaschaumsauce und Parmesan	€ 15,60

### Hauptgang Fisch

Zander gebraten mit Spinat-Risotto dazu kräftige Parmesansauce	€ 21,80
Norwegischer Wildlachs an Zitronen-Beurre-Blanc, mit Spitzkraut und jungen Kartoffeln	€ 19,50
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Kaffir-Limonensauce mit Wurzelgemüse und Rote-Bete-Kartoffeln	€ 19,90
Gebratenes Filet von der Rotbarbe auf einem Bett von roten Linsen, altem Balsamico und Kartoffelgnocchi	€ 18,50
Kabeljaufilet auf Parmesanrisotto mit Garnelen und Mandel-Tomatenpesto	€ 18,90



### Hauptgang - Geflügel

Perlhuhnbrust auf Trüffeljus, Karotten, Karottenpüree und Grana Padano-Polenta	€ 19,60
Überglänzte Barbarie-Entenbrust auf Aprikosen-Rosmarinjus mit Gemüseragout und Kartoffel-Mandelpüree	€ 21,50
Mais-Hähnchenbrust auf Thymian-Risotto mit Lauch, Pilzen und Speck	€ 18,50
Gefüllte Maishähnchenpoularde mit marinierten Garnelen auf feinem Gemüse, Rucola-Taglierini und Mango-Chilisauce	€ 19,90

### Hauptgang - Lamm

Lammragout mit Oliven, Orangen, geschmorten Pilzgemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 18,50
Rosa gebratenes Lammfilet mit würzigen grünen Bohnen, an Barolosoße, dazu Schupfnudeln	€ 23,50
Lammcarrée an Cranberry-Rotweinsauce mit geschmortem Spitzkohl und Perlgraupenrisotto	€ 28,50

### Hauptgang - Kalb

Geschmortes Kalbsbäckchen mit kräftiger Spätburgundersauce an glaciertem Gemüse und cremiger Polenta	€ 19,50
Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus mit geröstetem grünen Spargel, Petersiliencreme und Kartoffelkräpfen	€ 23,50
Rosa gegartes Kalbsfilet an Calvados-Apfelsauce auf Pfifferling-Gnocchi-Ragout	€ 31,00



### Hauptgang - Rind

Rinderfilet von der deutschen Färs auf Portweinsauce mit Butterwirsing, glasierten Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	€ 36,00
Tranchen vom Rinderrücken mit Barolojus, glasiertem Gemüse und Macairekartoffeln	€ 26,50
Rosa gebratenes Filet und geschmorte Schulter vom Rind mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und getrüffeltem Röstkartoffeln	€ 33,50

### Hauptgang - Schwein

Crepinet vom Schweinefilet gefüllt mit Artischocken und getrockneten Tomaten auf Estragonrahm mit Petersilienpüree	€ 21,50
Tranchen vom Landuro-Schweinerücken mit Pilzragout Blumenkohlröschen und Grenaykartoffeln	€ 23,50
Confierter Schweinebauch auf Schwarz-Biersauce mit Wonnekraut, Speckbohnen und Majorankartoffeln	€ 26,50
Schweinefiletmedaillons mit Blattspinat und Käse überbacken auf Pfifferling Ragout, Chiantijus und Süßkartoffeln-Schupfnudeln	€ 19,90

### Dessert

Crème Brûlée von der Vanille mit Früchten der Saison, dazu Himbeersorbet	€ 8,50
Mousse au Chocolat mit Grappa-Rosinen und Früchten	€ 7,60
Seedorfer Beerengrütze mit Vanillesauce	€ 6,50
Apfelcrumble mit Karamellschaum und Walnusseis	€ 6,90
Tiramisu mit Beerenfrüchten im Glas	€ 8,90
Pistazien Panna Cotta mit Birnen-Apfelkompott	€ 8,60
Fruchtsalat mit Ananasschaum und Mangosorbet	€ 7,50



## Buffets

### Schaalsee Buffet

#### Suppe, serviert

Schaalsee Fischtopf

#### Kalte Speisen

gebeizter Lachs und Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich  
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Wildschwein Sauerfleisch mit Trüffelmayonnaise  
marinierte Rinderbrust mit Limonenvinaigrette  
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing und geriebenem Parmesan  
Gurkensalat mit Schmand und frischem Dill  
Rote Bete Salat mit Limone und Zwiebeln  
Brotkorb und Butter

#### Warme Speisen

Geschmortes Kalbsbäckchen mit kräftiger Spätburgundersauce  
Wildschweinbraten mit Preiselbeerjus  
Maishähnchenbrust an Estragon-Karotten  
Gebratenes von der Edelmaräne auf einem Bett von roten Linsen

#### Beilagen

glaciertes Gemüse der Saison  
Pasta  
Kartoffelgratin, Schupfnudeln  
Geröstete Kartoffeln

#### Dessert und Käse

Apfeltarte mit Aprikosen-Rosmarinkompott  
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Fruchtputee  
Käseauswahl mit frischen Früchten

pro Person

56,00 €



## Gutshof Buffet

### Suppe, serviert

Kartoffelschaumsüppchen mit gerösteten Speckscheiben

### Vorspeisen

Hausgemachtes mageres Sauerfleisch von Wildschwein

Schinkenrotwurst

Katenrauchschinken mit Melone

Delikatessen aus Nordischen Räucherkammern

Saiblingfilet und Forellenfilet mit Limetten-Quark

Roulade von Ostseefischen

Matjesfilet mit Hausfrauensoße

Bunter Gartensalat mit Kräutervinaigrette

Radieschensalat, Birnen-Bohnen-salat

Rustikaler Brotkorb

mit Vollkornbrot, Baguette, Salzbutter und Schmalz

### Hauptgang

Holsteiner Honigschinken nach Art der „Buddenbrooks“

mit Rotspon-Honig-Zwiebelsauce

Kokländer Butterhuhn aus der Keule & Landpilze mit Oreganobutter

Spinatklöße mit Tomatensauce

Saiblingsfilet auf Kohlrabi-Kartoffelragout

### Beilagen

Geschmorter Spitzkohl, Wurzelgemüse

glasierte Kartoffelng

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelstrudel

Mousse von Lübecker Marzipan mit Himbeeren

pro Person

39,00 €



## Kutscher Buffet

### Suppe, serviert

Waldpilzcremesuppe mit Thymian-Croûtons

### Kalte Speisen

Rauchlachs mit Wasabi-Crème-Fraîche

Geräuchertes Makrelenfilet

Wildschwein-Sauerfleisch mit Remouladensauce

Marinierte Rinderbrust mit grünem Spargel

verschiedene angemachte Salate von Aubergine, Pilzen und Zucchini

Knackiger Blattsalat mit diversen Dressings und verschiedenen Toppings

Rustikaler Brotkorb mit

Weizen- und Vollkornbaguette, dazu Butter

### Warme Speisen

Hähnchenröllchen gefüllt mit Gemüse an Paprikasauce

geschmorte Schulter vom Rind

Saiblingsfilet auf Fenchel an Kerbelschaum

### Beilagen

Pasta mit Basilikumpesto

Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

### Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Birnenkompott

Vanillemousse mit Himbeersauce und Butterstreuseln

pro Person

36,00 €





## Mediterranes Buffet

### Suppe, serviert

Paprikacremesuppe mit Basilikum

### Kalte Speisen

Antipasti „classico“

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert

Gebratene Garnelen mit Ingwer und Chili

Serrano Schinken mit süßer Melone

Mailänder Salami mit Physalis

„Caprese“ Salat mit Strauchtomaten, Mozzarella, altem Balsamico und Pesto

Vitello Tonnato mit Kapernfrüchten

Bohnen-Thunfischsalat

Caponata, Peperonata

Focaccia, Ciabatta und Butter

### Warme Speisen

Saltimbocca vom Kalb mit Weißwein, Kapern und Schalotten

Kürbisgnocchis mit Rucola, dazu Gorgonzolasauce

Poulardenbrust in Salbei und Knoblauch gebraten

Vegetarische Lasagne mit Tomatensugo und Gemüse

Wolfsbarschschnitte mit Fenchel

### Beilagen

Rosmarinkartoffeln

mediterranes Gemüse

### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Pistazien Panna Cotta

Crème Brûlée

pro Person

44,00 €



## Grill Buffet I

### Suppe, serviert

Gazpacho mit Croûtons und Kräuteröl,  
dazu hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter

### Salate

Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Caprese  
Knackige Blattsalate mit Dressings

### Fleischauswahl

Flanksteak vom Grill  
Spieß vom Schwein  
Spare Ribs  
Gefüllte Hähnchenbrust  
Bratwurst und Schinkenwurst

### Gemüseauswahl (bitte 2 Sorten auswählen)

Auberginen, Zucchini, Pilzpfanne und/oder Paprika

### Beilagen

Kartoffel Wedges, Ofenkartoffel mit Sauerrahm,  
Kartoffel mit Crème Fraîche und Schnittlauch  
Gratinierte gefüllte Tomaten

### Saucen

Tzaziki, Currysauce, Tomatensalsa  
Barbecuesauce, Paprika-Feta Dip  
Kräutersenf, Ketchup, Aioli, Chilisauce

### Dessert

Spieße von Honig- und Wassermelone  
Aperol Spritz Orangenmousse  
Panna Cotta

pro Person  
46,00 €



## Grill Buffet II

### Suppe, serviert

Geeistes Gurkensüppchen mit Chili,  
dazu hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter

### Vorspeisen und Salate

Verschiedene Antipasti  
Blattsalate mit Orangenjoghurtdressing  
Roastbeefröllchen mit Spargel und Grüner Soße  
Griechischer Bauernsalat  
Pesto-Nudelsalat mit Hähnchen

### Fleisch- und Fischauswahl

Garnelenspieße, Hüttsteaks,  
Marinierte Schweinenackensteaks  
Hähnchenspieß mit Kräutermarinade  
Bratwurst und Schinkenwurst  
Kap Seehecht Filet in der Folie

### Gemüseauswahl (bitte 2 Sorten auswählen)

Auberginen, Zucchini, Pilzpfanne und/oder Paprika

### Beilagen

Kartoffel Wedges, Ofenkartoffel mit Sauerrahm,  
Kartoffel mit Crème Fraîche und Schnittlauch  
Gratinierte gefüllte Tomaten

### Saucen

Tzaziki, Currysauce, Tomatensalsa  
Barbecuesauce, Paprika-Feta Dip  
Kräutersenf, Ketchup, Aioli, Chilisauce

### Dessert

Aperol-Spritz-Orangenmousse, Crème Brûlée  
Wassermelone

pro Person  
49,00 €



## Snack Buffet I

### Suppe, serviert

Erbsencremesuppe mit Croutons

### Kalte Speisen

Tomaten - Mozzarella mit Pesto  
Katenschinken in Melonenschiffchen  
Rauchlachs auf Rucola mit Rote Bete-Meerrettich  
Roastbeef mit grüner Spargel & Remouladensauce  
Vitello Tonnato vom Wildschwein mit Kapern  
Auberginenröllchen gefüllt mit Mozzarella

### Warme Speisen

Hähnchenspieß mit Walnussoße  
Spinatklöße auf Oliven-Paprikasauce  
Ratatouille auf Polenta  
lila Kartoffel mit Sour Crème  
Schwedische Wildhackbällchen Preiselbeersauce

### Dessert

Tiramisu  
Mousse au Chocolat auf Früchten  
Kleine Franzbrötchen

pro Person  
34,50 €



## Snack Buffet II

### Suppe, serviert

Pastinakencremesuppe mit Rucolapesto

### Kalte Speisen

Matjestatar auf Pumpernickel

Tomate-Mozzarella-Spieße

Rauchlachs im Crêpemantel mit Rote-Beete-Meerrettichcreme

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Salatschicht im Glas

Gefüllte Wraps mit Gemüse & Salat

### Warme Speisen

Inviltini vom Hähnchen mit Parmesan-Taglierini

Schmorbraten von der Rinderschulter mit Kartoffelpüree

Lachsmignon auf Mangold an Kokos-Currysauce

Risoleekartoffeln mit Sour Creme

### Dessert

Apfelcrumble mit Karamellsauce

Mini Amerikaner

Crème Brûlée

pro Person

39,50 €



## Fingerfoodbuffet

### Vorspeisen

Lachstatar auf Pumpernickel  
Pfirsich im Parmaschinkenmantel  
Roastbeef mit Thaispargel & Trüffelmayonaise  
Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Zwiebeln  
Crêperöllchen mit Ziegenfrischkäse  
Vitello Tonnato-Röllchen

### Hauptgang

Satay Spieße von der Pute auf Senfgurkenchutney  
Parmesanrisotto mit gebratenem Zander & Mandel-Tomatenpesto  
Wildschweinklöße mit Waldpilzcremesauce  
Spinat mit Garnele

### Dessert

Crème Brûlée  
Aperol Spritz-Orangenmousse  
Geschnittene frische Früchte im Schälchen

pro Person  
38,00 €



## Fingerfoodbuffet

Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfoodbuffet zusammen.  
Die Preise gelten pro Portion/pro Person.  
Mindestteilnehmerzahl für die Buffets sind 10 Personen.

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei und Pumpernickel	€ 3,50
Spanischer Serrano Schinken auf Linsensalat  Mehrkornbaguette und Kräuterschmand	€ 3,50
Gebeizte Lachs auf Vollkornbrot und Schnittlauch Crème-fraîche	€ 4,00
Gebackener Mini-Camembert mit Preiselbeeren	€ 3,00
Mini Wildburger oder Cheeseburger	€ 3,00
Currywurst	€ 2,50
BBQ Chicken Wings mit Salsa	€ 3,00
Garnelencocktail auf Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce	€ 3,50
Rahmsüppchen von der Strauchtomate	€ 3,50
Vitello tonnato mit frischem Basilikum und Kapernapfel	€ 3,50
„Wilder Klops“ an warmen Kartoffelsalat	€ 3,50
Hausgemachte Räucherlachs-Crepesroulade mit Kräuterschmand	€ 3,00
Frische Beerengrütze mit Vanillesauce	€ 3,00

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontaminationen kommen.



## Kaffee und Kuchen

### Haustorten

Unsere Konditorin bereitet Ihnen gerne Ihre Lieblingstorte  
oder Ihren Lieblingskuchen zu, wie zum Beispiel:  
Kutschertorte (Schmand-Mandarinen mit Orangensahnebällchen),  
Baiser-Torten mit Stachelbeer,  
Kirschen oder Früchten der Saison,  
Schwarzwälder-Kirschtorte mit und ohne Eierlikör  
Marzipan-Nusstorte mit dunklem Nussboden  
€ 40,00 pro Torte

### Blechkuchen

Quark-Streuselkuchen (mit Mandarinen, Kirschen oder Himbeeren)  
Apfel-oder Kirschstreuselkuchen  
Hefekuchen  
€ 36,00 pro Blech

Himbeer-Krümel-Kuchen  
€ 49,00 pro Blech

### „Kutscher- Gedeck“

Ein Stück Kutschertorte und Kaffee „satt“  
€ 8,00 pro Person  
zusätzlich ein Stück Blechkuchen  
€ 9,00 pro Person

### Pauschale für Ihre Feier

Filterkaffee, Teespezialitäten aus unserer Karte  
und Schokolade so viel Sie mögen  
1 Stück Torte nach Wahl aus unserem Tortenbuffet,  
Blechkuchen auf der Tafel  
€ 9,00 pro Person  
€ 6,50 pro Kind (5-12 Jahre)  
Kaffeespezialitäten, z.B. Cappuccino, Latte Macchiato usw.  
werden nach Verbrauch berechnet und auf die Gesamtrechnung gebucht.





## Getränke zum Kaffee und Kuchen

Kanne Kaffee (8 Tassen)  
€ 18,00 pro Kanne

Kaffee- und Teespezialitäten  
ab € 2,40

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet  
und auf die Gesamtrechnung gebucht.

## Hochzeitstorte

Gerne bereiten wir Ihre Lieblingstorte auch als mehrstöckige Hochzeitstorte zu.

3- stöckig (bis 60 Personen)  
ab € 160,00

4- stöckig (bis 80 Personen)  
ab € 210,00

Himbeerherz (bis 60 Personen)  
ab € 140,00



## Übernachtung auf dem Gutshof

Turmzimmer für die Gastgeber	pro Nacht	€ 145,00
4 Doppelzimmer (in 3 Zimmern ist eine Aufbettung für € 25,00 pro Person möglich)	pro Zimmer	€ 90,00
Kinderbett	pro Bett	€ 10,00
2 Schlafböden mit insgesamt 9 Betten (4+5 Betten)	pro Person	€ 25,00
Dachboden / Galerie oberhalb des Gastraumes (Schlafsack und Luftmatratze sind mitzubringen, Platz für ca. 20 Personen)	pro Person	€ 10,00

Auf Wunsch kann ein reichhaltiges Frühstücksbuffet im Restaurant „zur Kutscherscheune“ für € 15,50 pro Person (Kinder von 5-12 Jahren 7,50 Euro) dazugebucht werden.



## Rahmenprogramm für Ihre Feier

Hochzeits- Kutsch- und Kremserfahrten– 4 spännig  
Friesenhof Menne, Tel.: 0171 - 1447265 oder 038852-90533  
[www.friesenmenne.jimdofree.com](http://www.friesenmenne.jimdofree.com)

Kutschtouren,  
Dr. Hans-Friedrich Kreutzfeldt, Tel. 04526-339800  
[www.kutschtouren.eu](http://www.kutschtouren.eu)

Kanu- und Fahrradverleih:  
Lothar Krebs, Kanu Center, Tel. 04501-412, [www.kanu-center.de](http://www.kanu-center.de)

Schaalseetour Personenschiffahrt, Klaus Kuntoff  
Tel.: 038851 – 25311, [kuntoffk@aol.com](mailto:kuntoffk@aol.com)

EXEO e.V.  
Telefon: 0451-5040308, [www.exeo.de](http://www.exeo.de)

Traute Tockhorn-Kruckow  
Telefon: 0172-6035587, [www.walderlebnis-welt.de](http://www.walderlebnis-welt.de)

## Discjockeys

Mobile Discothek, Andre Ludewig  
Tel.: 0381 – 29329794, Mobil: 0162 - 8613717  
[www.mv-entertainment.de](http://www.mv-entertainment.de)

Jan Dietz  
Tel.: 0451-596767  
[www.tanzschule-dietz.de](http://www.tanzschule-dietz.de)

Philipp Wittek  
E-Mail: [philipp\\_w2004@me.com](mailto:philipp_w2004@me.com)  
Mobil: 0171 2142726



## Kirchliche, Standesamtliche oder freie Trauung

Groß Zecher gehört zur Kirchengemeinde Seedorf.  
Die dazugehörige Kirche ist idyllisch am Schaalsee gelegen.

Telefonnummer Pastorat Seedorf: 04545 - 450  
Telefonnummer Pastorat Mustin: 04546-459

Zuständiges Standesamt: Amt Lauenburgische Seen  
Telefonnummer Frau Raben- Johns: 04541 – 8002 – 24

Telefonnummer des Pastorats der  
Nachbargemeinde Zarrentin: 038851 – 25751

Zuständiges Standesamt: Amt Zarrentin  
Telefonnummer Frau Baum: 038851 – 838 302

Gudower Backhaus, Tel. 04547-669 Frau Meyer

Zuständiges Standesamt: Amt Büchen  
Telefonnummer Frau Fehr: 04155-8009-231

Freie Trauung werden angeboten von:

Susanne Ulke, Hamburg  
Telefonnummer: 040-7013071, [www.susanne-ulke.de](http://www.susanne-ulke.de)



## Fotograf

Beispiele von schönen Hochzeitsfotos finden Sie in unseren Referenzmappen

Fotostudio Baumert

Tel.: 038852 – 50576, [www.fotografie-baumert.de](http://www.fotografie-baumert.de)

Bildreich Fotografie, Silke Roschewski-Müller

Tel.: 04542 – 853996, [www.bildreich-fotografie.de](http://www.bildreich-fotografie.de)

Foto Friedrich Ratzeburg

Tel.: 04541 – 3170, [www.foto-friedrich-ratzeburg.de](http://www.foto-friedrich-ratzeburg.de)

## Friseur

(kommt auch ins Haus):

Ilona Kurz, Bahnhofstr. 23, 19246 Zarrentin

Tel.: 038851/80822

Wir freuen uns, Sie bald bei uns zu begrüßen  
und Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten.  
Bei Fragen und Wünschen nehmen Sie gerne jederzeit Kontakt mit uns auf!

Ansprechpartnerin

Frau Josy-May Jung

Tel.: 04545-851401-20

E-Mail: [genießen@gutgrosszecher.de](mailto:genießen@gutgrosszecher.de)