



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.
Brunch und Buffet offerieren wir Ihnen ab 20 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

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 Gasträum 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 Gasträumes eine weitere Tafel und/oder ein Buffet aufgebaut werden, sodass bis zu 80 Personen im Gasträum Platz finden.

Zum Tanz, im Anschluss an das Abendessen, werden die Tische aus der Mitte des Gasträumes 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 Gasträum 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 Gasträum 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

Frühlingssalat
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

Schalseemäränenfilet
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 gehobeltem 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 Kartoffelkrapfen	€ 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, Hüftsteaks,
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

Kutschtouren,
Dr. Hans-Friedrich Kreuzfeldt, Tel. 04526-339800
www.kutschtouren.eu

Kanu- und Fahrradverleih:
Lothar Krebs, Kanu Center, Tel. 04501-412, www.kanu-center.de

Schaalseetour Personenschiffahrt, Klaus Kuntoff
Tel.: 038851 – 25311, kuntoffk@aol.com

EXEO e.V.
Telefon: 0451-5040308, www.exeo.de

Traute Tockhorn-Kruckow
Telefon: 0172-6035587, www.walderlebnis-welt.de

Discjockeys

Mobile Discothek, Andre Ludewig
Tel.: 0381 – 29329794, Mobil: 0162 - 8613717
www.mv-entertainment.de

Jan Dietz
Tel.: 0451-596767
www.tanzschule-dietz.de

Philipp Wittek
E-Mail: 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



Fotograf

Beispiele von schönen Hochzeitsfotos finden Sie in unseren Referenzmappen

Fotostudio Baumert

Tel.: 038852 – 50576, www.fotografie-baumert.de

Bildreich Fotografie, Silke Roschewski-Müller

Tel.: 04542 – 853996, www.bildreich-fotografie.de

Foto Friedrich Ratzeburg

Tel.: 04541 – 3170, 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