Meusel's Magazin

Meusel's LAND DROSTEI
Restaurant & Eventlocation in Pinneberg

Restaurant und Catering in Pinneberg

RÄUME, BÜFETTS UND MENÜS:
Angebote für Ihre Feste und Feiern in der Drostei oder bei Ihnen Zuhause.

Dingstätte 23 · 25421 Pinneberg · **Telefonnummer:** 04101 / 852 77 77 · **Mail:** info@meusels-landrostei.de · **www.meusels-landdrostei.de**

Inhalts-verzeichnis

RÄUME

Barock-Säle	*6*
Restaurant-Räume	*7*

KÖSTLICHKEITEN

Fingerfood	*10*
Büfett	*11*
Menü	*15*
Torten	*19*
Getränke	*18*

ANGEBOTE / ARRANGEMENTS

Hochzeit	*12 - 13*
Menü Vorschläge/Arragements	*14 - 17*
Meusel's tu-huus-Service	*19*

ORGANISATORISCHES

Danksagung	*18*
AGBs	*19*
Impressum	*20*

Liebe Gäste,

kreative regionale Küche, spannende Weinentdeckungen und unkomplizierter Genuss sind unsere Philosophie.

Im Herzen von Pinneberg servieren wir Ungewöhnliches, Bekanntes und vor allem Hausgemachtes. Die Herkunft und die Qualität unserer Lebensmittel, die wir in der Küche kreativ und geschmackvoll zubereiten, spielen für uns eine zentrale Rolle. Dies in Verbindung mit unserem Ambiente und unseren langjährigen Mitarbeitern macht die Landdrostei zu einem ganz besonderen Ort.

Ihre Wünsche sind unser Ansporn, also: her damit!

Aggi und Mario Meusel

Für jedes Fest den richtigen Raum

Auf den kommenden Seiten erhalten Sie einen Einblick in unsere Räumlichkeiten. Hierbei handelt es sich um drei Säle im Barock-Stil und drei Räume innerhalb des Restaurantes, die für Feste jeglicher Art gebucht werden können.

FEIERN UND GENIESSEN IM BAROCK-STIL

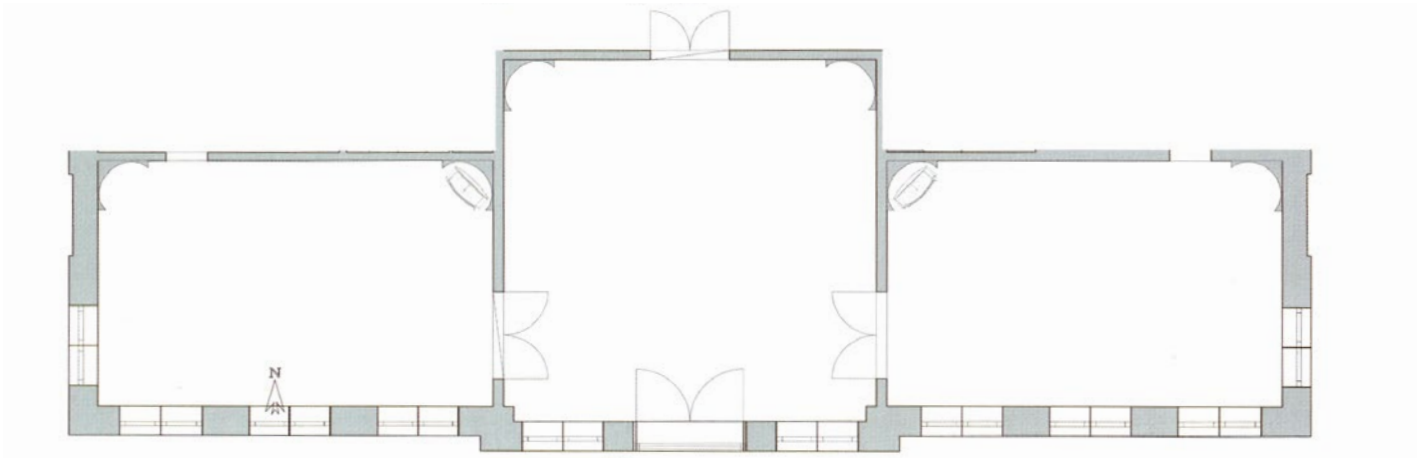
Unsere drei historischen Barock-Säle können auch einzeln genutzt werden.
Im Sommer steht Ihnen unsere Parkterrasse zur Verfügung.

BLAUER SAAL
ca. 42 m² (5 x 8,50 Meter)
bis zu 35 Personen
€ 225,00

GARTENSAAL
ca. 58 m² (7,50 x 7,80 Meter)
bis zu 70 Personen
€ 350,00

TRAUZIMMER
ca. 42 m² (5 x 8,50 Meter)
bis zu 40 Personen
€ 225,00

Zzgl. Kosten der Endreinigung pro Raum von 60,00 €



Terrasse

IM RESTAURANT

Diverse Räume für kleinere Feiern.

Eckzimmer für bis zu 34 Personen

Großer Gastraum für bis zu 50 Personen

Landratszimmer für bis zu 14 Personen

Feiern in der Drostei

... oder bei Ihnen zu Hause

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere vielfältigen Angebote, die Ihnen zur Anregung dienen sollen – Nach einer gemeinsamen Absprache erhalten Sie ihr persönliches Angebot.

ANREGUNGEN FÜR FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Die aktuellen Preise finden Sie auf unserer Website.

VEGAN ODER VEGETARISCH

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Gemüse aus den Vierlanden mit Kräuteröl
Gebackene Rote Beete mit Hüttenkäse
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Kartoffelchips
Schwarzer Bohnenbratling auf Gurken
Gefülltes Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten
Parmesan-Mousse mit Rucola
Bunter Linsensalat mit gebratenem Tofu

FISCH

Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Salat von Büsumer Krabben im Glas
Glückstädter Matjestatar nach Hausfrauenart
Gebackene Tempura-Garnele mit Chilifäden
Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln
Salat vom gezupften Kabeljau mit Spitzkohl

FLEISCH

Rosa Damwildrücken mit Spitzkohl
Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige
Gefüllte Maispoularde auf Mango-Karottensalat
Roulade vom Gallowayrind
Rosa gebratenes Holsteiner Färsen-Filet mit Oliven
Mini Wrap mit Roastbeef von der Holsteiner Färse
Rosa Lammrücken mit Fetakäse und Bohnen
Mini Labskaus mit Wachtelspiegelei

SUSHI

Inside Out Rolle mit Spicy Thai Lachs, 2 Stck
Inside Out Rolle mit gebackener Ente aus Bimöhlen, 2 Stk
Gurken Maki, 6 Stk
Lachs Maki, 6 Stk

DESSERT

Dunkles Schokoladen-Mousse im Weckglas
Grüne Grütze mit Vanille-Rahmsauce
Himbeer-Mascarpone Trifle

BÜFFETS AB 25 PERSONEN

Büffet Landdrostei (€ 52,00 pro Person)

VORSPEISEN

Auswahl von Landbrot mit Wildblütenbutter

Geschmortes Ofengemüse aus dem Alten Land mit Balsamico

Warmer im Ganzen geräucherter Lachs mit Meusel's Mische von Senf-Pauli

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit gebratenem Römersalat und Ceasardressing

Gratinierter Ziegenkäse mit Chutney und Feldsalat

Suppe (saisonabhängig) z.B. Spargelsuppe mit Krabben

HAUPTGÄNGE

Kross gebratenes Filet vom Seelachs

Rosa gebratenes Rinderfilet, am Büffet tranchiert

BEILAGEN

Bunte geschmorte Ofenmöhren, getrüffelter Spinat, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, kleine Salate, Kraftjus, Hollandaise von Meusels Landbier

DESSERT

Hausgemachtes Himbeer-Joghurt-Eis

Dunkles Schokoladenmousse im Glas mit Crunch

Warmer Grießknödel mit Beeren

Auswahl von Käse von der Holsteiner Käsestraße mit Feigensenf und Trauben

EXTRAS um und bei Mitternacht:

Currywurst mit hausgemachter Tunke € 3,80 pro Stk

Backfischbrötchen € 4,00 pro Stk

Stulle mit Mett € 2,90 pro Stk

SAISONALE ANREGUNGEN FÜR BÜFETT

FRÜHLING

Spargelsuppe mit Croûtons

Bärlauchsuppe mit Garnelen

Gebeiztes Filet vom Ostseelachs mit Frankfurter Grüner Sauce

Geschmorte Maibockkeule aus dem Segeberger Forst mit gebratenem Spargel

Holsteiner Lammbraten mit Speckbohnen und kleinen Rosmarinkartoffeln

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Waldmeister-Eis

SOMMER

Elbaal mit bunten Pflaumen und Teriyaki-Gewürzsud

Sous vide gegarter Kalbsrücken mit Pfifferlingen

Seeteufel aus der Kräutermarinade mit Melonen-Fetakäsesalat aus Kruses Hofmilch

Himbeer-Blaubeerquark mit Schokosplittern

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren

HERBST

Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Kernöl

Geschmorter Braten von der Rinderschulter mit Steckrübenstampf

Fasanenbrust im Spitzkohlblatt mit Rahmsauerkraut

Ganzer, gefüllter Truthahn mit Wirsinggemüse und Mais

Warmer Apfelstrudel mit Vanillerahm-Eis

Warmes Schokoladentarte mit Rosmarin-Honig-Eis

WINTER

Grünkohl aus Heidgraben mit Kohlwurst, Kassler und süßen Kartoffeln

Geschmorter Holsteiner Hirschbraten mit Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

Krosser Elb-Zander mit Schwarzwurzeln in Rahm

Knusprige Entenkeule aus dem Ofen und mit Back-pflaumen gefüllter Kloß

Warmer Pflaumenstrudel mit Glühwein-Eis

Zimtmousse mit eingelegten Quitten

UNSER HOCHZEITS-ARRAGEMENT "ALL-INCLUSIVE"

Um Ihnen eine Vorstellung unseres Preis-Leistungs-Verhältnisses zu geben, kalkulieren wir hier ein Beispiel für die Gestaltung Ihrer Hochzeit in den Barocken Sälen der Drostei ab dem späten Nachmittag.

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND IN DER PAUSCHALE VON 169,00 € (INKL. MWST) ENTHALTEN:

- Das rechts aufgeführte Büfett mit Empfang, Mitternachtssnack und Getränken
- Raummiete
- Weiße Tischwäsche
- Stuhlhussen
- Servicepersonal
- GEMA

Zzgl. Endreinigung von 135,00 €

Das Angebot gilt für ein Zeitfenster von 8 Stunden (Zum Beispiel: Beginn 17:30 Uhr, Ende 1:30 Uhr). Darüber hinaus werden die Getränke einzeln abgerechnet.

Für jede weitere Stunde berechnen wir eine Mitarbeiterpauschale von 125,00 € pro Stunde.

Möchte Sie Ihre Feier bereits am frühen Nachmittag beginnen, erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein ergänzendes Angebot.

Für floristische Dekoration, atmosphärische Beleuchtung und akustische Begleitung stellen wir gerne Kontakt zu unseren Partnern her (siehe S.18).

EMPFANG

Fingerfood oder Flammküche

BÜFETT VORSPEISEN

Auswahl von Landbrot mit Wildblütenbutter

Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich (auch serviert möglich)

Warmer im Ganzen geräucherter Lachs mit Meusel´s Mische von Senf-Pauli

Humus vom geschmorten Ofenblumenkohl mit roter Bete und Süßkartoffelfalaffel

Gefülltes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und gebratenem Römersalat

Gratinierter Ziegenkäse mit Rucola und Pinneberger Honig

HAUPTGÄNGE

Kross gebratenes Filet vom Zander

Rosa gebratenes Filet von der Holsteiner Färse, am Büfett tranchiert

BEILAGEN

Gratinierte Kartoffeln in Rahm

Geschabte Spätzle vom Brett mit geschmorten Zwiebeln

Ofengemüse vom Pinneberger Markt mit Kräuteraioli

Gefüllte Romana-Tomaten mit Blattspinat und Parmesan

Knackige Blattsalate mit Äpfeln

DESSERTS

Hausgemachtes Himbeer-Joghurt-Eis

Dunkles Schokoladen-Mousse im Glas

Gebrannte Crème Brûlée

Kleiner Apfelcrumble

Auswahl von Käse von der Holsteiner Käsestraße mit Feigensenf und Trauben

MITTERNACHTSSNACK

nach Absprache

GETRÄNKE

Jahrgangssekt und alkoholfreier Cocktail zum Empfang auf unserer Parkterrasse oder im Foyer

Rotwein und Weißwein nach unserer Empfehlung und Absprache

Softgetränke und Bier

Café, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee

Digestif, Longdrink (Grappa, Averna, Ramazotti, Cuba Libre, Wodka Lemon, Gin Tonic, etc.)

VEGETARISCHE/VEGANE GERICHTE NACH ABSPRACHE

Feiern und genießen, *klein und fein*

Nutzen Sie die gemütliche Atmosphäre unseres Restaurants für Ihre Hochzeit, Konfirmation oder die Geburtstage im kleineren Rahmen.

Vereinbaren Sie einen Termin für ein persönliches Gespräch vor Ort.

Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot.

IHR INDIVIDUELLES MENÜ

Vorschläge quer durch die Jahreszeiten

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse mit Pinneberger Honig und Feldsalat

Gefülltes Forellencarpaccio mit Birnen-Bohnen-Speck Wan Tan

Warm geräucherter Ostsee-Lachs mit Senfsauce aus Meusel´s Mische und kleinem Salat

„Vitello Holstein“ Katenschinken aus Bimöhlen mit Krabbensauce

Kohlrabicarpaccio mit warmer Apfel-Meerrettich-Vinaigrette

SUPPEN

Meusel´s Fischeintopf mit Küstennebel

Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Kernöl und Garnelen Wan Tan

Steckrüben-Karottensuppe mit derber Friesenrolle

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH/VEGAN

Kartoffel-Pilzstrudel mit Pfifferlingen und Karottenvinaigrette

Rote Bete Wellington mit Belper Knolle und Erbsenpüree

Gefüllter Wellant-Apfel mit Sauerkraut, Kartoffel-Majoranpüree, Trauben, Nüssen und Schwarzbrotsauce

Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Granatapfel, Tomatenraita und Wildkräutersalat

HAUPTGÄNGE FISCH

Filet vom Zander mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Lauchgemüse und roter Portweinsauce

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce aus Meusel´s Mische, Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Kross gebratenes Filet vom Kabeljau mit Risotto, Tempuragemüse und Chutney

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Geschmorter Holsteiner Rinderbraten mit Rosenkohl, Wurzelgemüse und Spätzle

Rosa gebratenes Filet von der Holsteiner Färse mit Bohnen, Kartoffelkrapfen und gebratenen Pilzen

Rosa gebratener Damwildrücken im Tramezzini-Mantel mit schwarzen Walnüssen

DESSERTS

Crème Brûlée mit hausgemachtem Himbeer-Joghurt-Eis

Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und griechischem Joghurt

Warmer Grießknödel mit Beeren-Kompott und hausgemachtem Walnuss-Eis

Schokoladenkuchen von der Valrhona Schokolade mit Brombeeren

SAISONORIENTIERTE MENÜVORSCHLÄGE

Wählen Sie hier aus unseren Arrangements und lassen Sie sich von unserer aktuellen Weinkarte inspirieren. Die aktuellen Preise finden Sie auf unserer Website.

FRÜHLING

3-Gang-Menü

Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Zitronen-vinaigrette

Filet vom Kabeljau mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Frühlingslauch und roter Portweinsauce

Rhabarbertarte mit Erdbeersorbet

4-Gang-Menü

Dreierlei vom Ostsee-Lachs mit Keta Kaviar, Kartoffel-rösti und Creme fraîche

Aufgeschlagene Bärlauchsuppe mit Büsumer Krabben

Saftiger Holsteiner Lammbraten mit gebratenem Spargel vom Hof Schmietendorf in Wedel und Kartoffelplätzchen

Schokoladen-Waldmeister-Crumble mit Himbeer-Maracuja-Eis

SOMMER

3-Gang-Menü

Gebratene Garnelen mit Burrata und Vinaigrette

Gebratenes Steinbeisser-Filet mit geschmorten Senfgurken und Estragon-Senf-Sauce

Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Schokoladensauce und Himbeer-Sorbet

4-Gang-Menü

Rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Sauce vom geräucherten Heilbutt

Garnelen-Tortellini in Orangen-Chili-Sauce mit frischem Koriander

Filet von der Holsteiner Färse mit sautierten Pfiffer-lingen, Cognacrahm und Kartoffelgratin

Popcorn Crème Brûlée mit grünem Apfelsorbet

HERBST

3-Gang-Menü

Rinderkraftbrühe mit ordentlich was drin

Filet vom Zander mit Elsässer Rahmsauerkraut, weißer Pfeffersauce und Trestertrauben

Kaiserschmarrn mit Vanillerahm-Eis und Preiselbeeren

4-Gang-Menü

Gefülltes Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel mit gebackener Riesengarnele

Petersilienwurzelsuppe mit geräucherter Entenbrust und Kernöl

Rosa gebratenes Holsteiner Hirschkarree mit Steckrüben-Karottenpüree und schwarzen Walnüssen

Gebackene Apfelbeignets mit Sorbet vom Granny Smith

WINTER

3-Gang-Menü

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl und Croûtons vom Pinnauer Festbier

Krosse norddeutsche Bauernente mit Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und Rotweinjus

Warme Zwetschgentarte mit Mandel-Eis

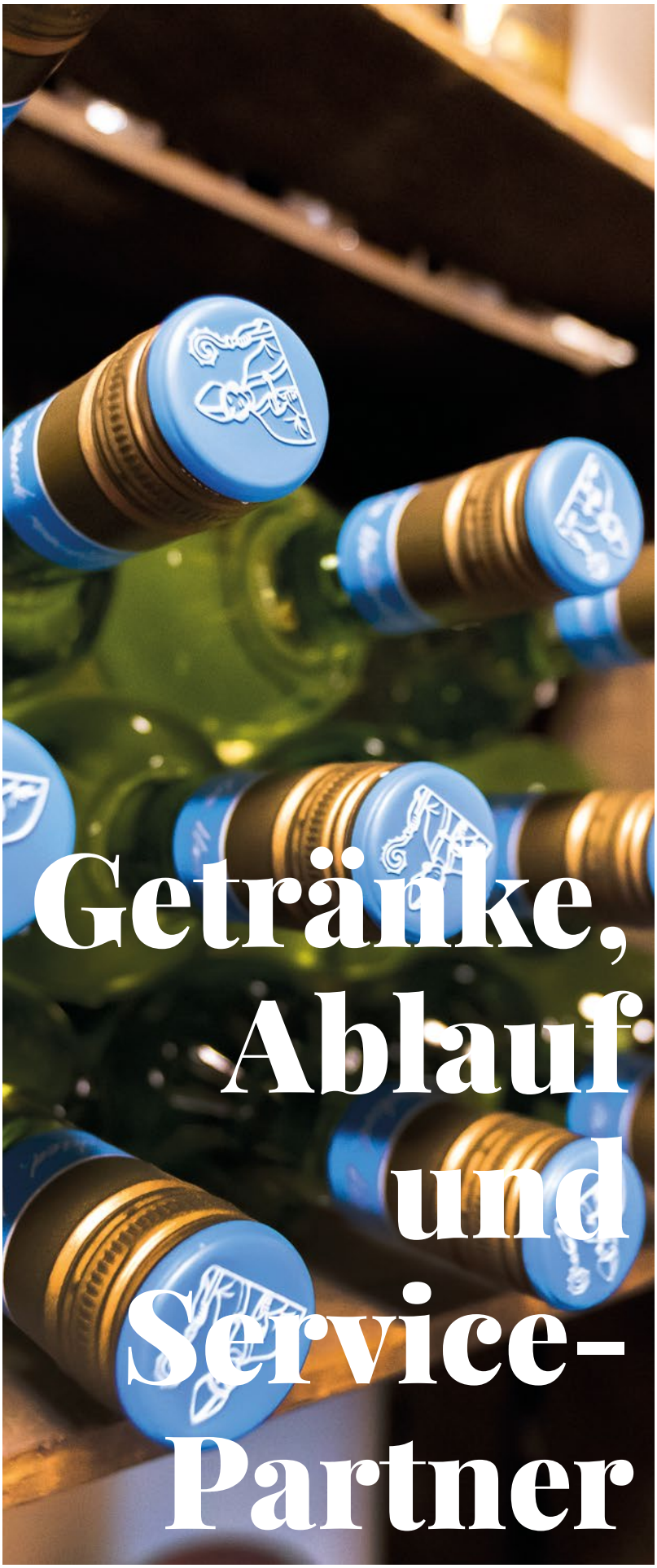
4-Gang-Menü

Rosa Scheiben vom Holsteiner Rehrücken mit schwarzen Nüssen und Birnen-Chutney

Steckrüben-Karottensuppe mit geräuchertem Elbaal

Fasanenbrust im Spitzkohlblatt mit Kastanien, Kartoffelkrapfen und Kürbisgemüse

Krokantparfait mit gebackener Feige und Pralinensauce



Getränke, Ablauf und Service-Partner

GETRÄNKE-PAUSCHALE

€ 55,00 pro Person
mit Longdrink € 65,00 pro Person

Aperol-Spritz, Jahrgangssekt zum Empfang, alkoholfreier Cocktail

Rotwein und Weißwein nach unserer Empfehlung in Absprache mit Ihnen

Wasser, Softgetränke, Tee, Säfte und Bier

Café, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee

Digestif (z.B. Averna, Ramazotti, Sambuca, Jubi, Grappa)

IN DER PAUSCHALE ENTHALTENE LONGDRINKS:

Havanna-Cola, Gin-Tonic, Ballantines, Wodka-Lemon

ABLAUF

Die Pauschale gilt für 8 Stunden. Darüber hinaus werden die Getränke einzeln abgerechnet. Nach Ende der Pauschale berechnen wir eine Mitarbeiterpauschale von € 125,00 pro angefangener Stunde.

EVENT-TECHNIK

Lichttechnik, DJ, etc.
Eventagentur Blankenese
Niklas Letz
04101-819 4123
www.eventagentur-blankenese.de

FOTOS

Wendt Pictures / Lars Wendt
Fotografie und Fotostudio
04101-377 9771
www.wendt-pictures.de

UNSEREN LIEFERANTEN VERDANKEN WIR DIE QUALITÄT, DIE WIR IHNEN SERVIEREN DÜRFEN. AN DIESER STELLE GEHT EIN GROSSES DANKE-SCHÖN RAUS AN:

Burenziegenhof Christians in Holm · Bäckerei Dwenger in Pinneberg · Flour Rebels glutenfreie Brötchen in Quickborn · Fischer Jensen Aal, Zander Altona · Gemüsehof Hausschildt in Heidgraben · Hof Bimöhlen · Holstein Büffel, Familie Petr · Imker Alfred Schade in Tornesch · Kruses Hofmilch in Rellingen · Gemüse Unternehmen Frische Marker · Matjes von Plotz · Pinnauer Provinzbrauerei in Pinneberg · Senf Pauli in Hamburg · Tofumanufaktur Christian Nagel in Rellingen · Schweine Hohenfelder Hof · Heidschnucken Metzgerei Meyer Bispingen · Spargelhof Schmietendorf Wedel · Die Kaffeerei Rösterei in Pinneberg

MEUSEL'S TU HUUS SERVICE UND CATERING

Fehlen Ihnen noch Teller und Besteck? Sprechen Sie uns an!

Koch/Kellner	€	35,00	pro angefangene Stunde
Anfahrt bis 5 km	€	20,00	pauschal
Abholung bis 5 km	€	20,00	pauschal
danach Kilometerpauschale	€	0,80	pro Kilometer
Stoff-Tischwäsche	€	5,50	pro Decke
	€	0,90	pro Serviette
Geschirr	€	0,40	pro Stück
Besteck	€	0,40	pro Stück
Gläser	€	0,60	pro Stück
Grill	€	80,00	incl. Gas
Kaffeemaschine	€	40,00	ohne Inhalt
Stehtisch	€	15,00	pro Tisch inkl. Husse
Aufbau/Abbau	nach Absprache		
Getränke	nach Absprache		

Bei Bruch/Verlust werden € 2,50 berechnet

UND ZU SÜSSER LETZT:

Aggi Meusel's Kuchen Träume

... sehen nicht nur so aus, sondern schmecken auch wie Träumchen.

Zu Ihren besonderen Anlässen, nach Absprache oder auf „Gut Glück“ immer zur Kaffee & Kuchen-Zeit im Restaurant.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Der Veranstalter haftet für seine Gäste. Anfallende Schäden müssen von dem Verursacher ersetzt werden, insbesondere Schäden an Grünflächen, Zäunen, Werbeanlagen, gepflasterten Wegen, Außenmobiliar, Außenanlagen, Einbauten, Mobiliar, Mauerwerk, Anstrichen, Beleuchtungen, Musikanlagen, Vasen, Fußböden, Fliesen und Fenster

2. Der Veranstalter darf keine Speisen oder Getränke mitbringen.

3. Für Reparatur und Renovierungskosten, sowie Betriebsausfall infolge der Veranstaltung, haftet der Veranstalter.

4. Unsere Rechnung ist zahlbar ohne Abzug, innerhalb von 5 Tagen, danach Verzinsung von 10% p.a.. Wenn nichts anderes vereinbart, ist eine Vorauszahlung des vereinbarten Mindestumsatzes bei Vertragsschluss, spätestens jedoch einen Tag vor der Veranstaltung zu leisten.

5. Bei Veranstaltungen über € 250,00 akzeptieren wir keine Kreditkartenzahlungen.

6. Der Betreiber des Restaurants übernimmt keine Haftung für Schäden an vom Veranstalter mitgebrachten Geräten und Gegenständen.

7. Grundsätzlich müssen alle Aufbauten direkt nach Ende der Veranstaltung (oder nach Absprache) abgebaut werden. Aufbauten vor dem vereinbarten Veranstaltungszeitraum sind nur nach Rücksprache möglich.

8. Der Veranstalter kann sich bis zum Beginn der Veranstaltung einseitig mit der Folge lösen, dass je nach Zeitpunkt der Kündigung Stornierungskosten im unterschiedlichem Umfang verbleiben:

- bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung: 30% vom entgangenen Speisen- und Getränkeumsatz, bzw. Mindestumsatz.
- bis zu 7 Tagen vor der Veranstaltung: 80% vom entgangenen Speisen- und Getränkeumsatz, bzw. Mindestumsatz.
- bis zu 3 Tagen vor der Veranstaltung: 90% vom entgangenen Speisen- und Getränkeumsatz, bzw. Mindestumsatz.

9. Der Veranstalter muss dem Betreiber bis zu 2 Tagen vor der Veranstaltung die genaue Anzahl der Teilnehmer angeben. Diese Angaben sind garantiert und werden bei der Berechnung als Minimum zu Grunde gelegt. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.

10. Der zeitliche Ablaufplan zwecks Auf- und Abbau der einzelnen Veranstaltungen erfolgt frühestens 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn.

Meusel's LAND DROSTEI
Restaurant & Eventlocation in Pinneberg

Impressum

ViSdP. Mario Meusel
Meusel's Landdrostei
Dingstätte 23, 25421 Pinneberg
Telefon: 04101 - 852 77 77
Mail: info@meusels-landdrostei.de
www.meusels-landdrostei.de

Fotografie, Redaktion: bernd-euler.com
Umsetzung, Gestaltung: arebo Design GmbH