

# Meusel's Magazin

Restaurant und Catering in Pinneberg



**RÄUME, BÜFETTS  
UND MENÜS:**

Angebote für Ihre Feste  
und Feiern in der Drostei  
oder bei Ihnen Zuhause.



# 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/Arrangements	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 m<sup>2</sup> (5 x 8,50 Meter)  
bis zu 35 Personen  
€ 225,00

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

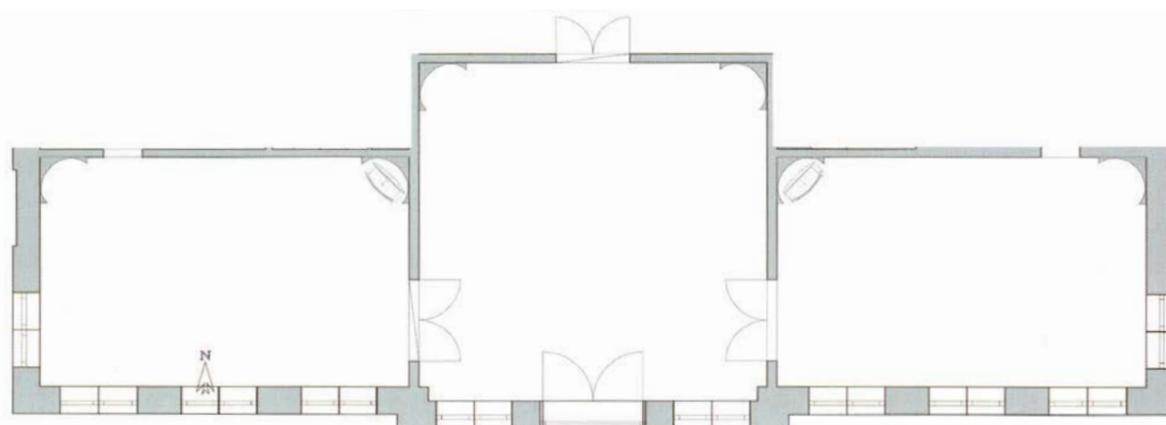


### GARTENSAAL

ca. 58 m<sup>2</sup> (7,50 x 7,80 Meter)  
bis zu 70 Personen  
€ 350,00

### TRAUZIMMER

ca. 42 m<sup>2</sup> (5 x 8,50 Meter)  
bis zu 40 Personen  
€ 225,00



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 Stk
- 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 (€ 62,00 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 BÜFFETT

### 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 Lamnbraten 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
- Geschmorte 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
- Geschmorte Holsteiner Hirschbraten mit Rosenkohl und Kartoffelkräpfen
- Krosser Elb-Zander mit Schwarzwurzeln in Rahm
- Knusprige Entenkeule aus dem Ofen und mit Backpflaumen gefüllter Kloß
- Warmer Pflaumenstrudel mit Glühwein-Eis
- Zimtmousse mit eingelegten Quitten



## UNSER HOCHZEITS-ARRANGEMENT "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 189,00 € (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

Hochzeitsuppe 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 Süßkartoffelalaffel

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 Kräuteraïoli

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

Kohlrabiscarpaccio 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 Schwarzbrotssauce

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 Tra-mezzini-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

Gebatene Garnelen mit Burrata und Vinaigrette

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

Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Schokoladensauce und Himbeer-Sorbet

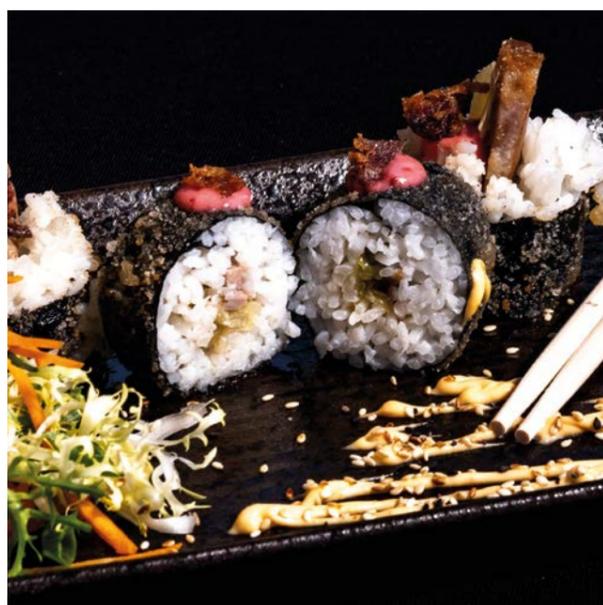
#### 4-Gang-Menü

Rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Sauce vom geräucherten Heilbutt

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

Filet von der Holsteiner Färsche mit sautierten Pfifferlingen, 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 Preisel-beeren

#### 4-Gang-Menü

Gefülltes Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel mit gebackener Riesengarnele

Petersilienwurzelsuppe mit geräucherter Enten-brust und Kernöl

Rosa gebratenes Holsteiner Hirschkarree mit Steck-rüben-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, Kartoffelkräpfen und Kürbisgemüse

Krokantparfait mit gebackener Feige und Pralinen-sauce





# Getränke, Ablauf und Service- Partner

## GETRÄNKE-PAUSCHALE

€ 58,00 pro Person  
mit Longdrink € 72,00 pro Person

Aperol-Spritz, Jahrgangssekt zum Empfang,  
alkoholfreier Cocktail

Rotwein und Weißwein nach unserer Emp-  
fehlung in Absprache mit Ihnen

Wasser, Softgetränke, Tee, Säfte und Bier

Café, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato,  
Tee

Digestif (z.B. Aversa, 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 abge-  
rechnet. 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 gluten-  
freie 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 · Ge-  
müse Unternehmen Frische Marker · Matjes  
von Plotz · Pinnauer Provinzbrauerei in Pinne-  
berg · Senf Pauli in Hamburg · Tofumanufak-  
tur 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. Anfallen-  
de Schäden müssen von dem Verursacher ersetzt  
werden, insbesondere Schäden an Grünflächen,  
Zäunen, Werbeanlagen, gepflasterten Wegen,  
Außenmobiliar, Außenanlagen, Einbauten, Mobi-  
liar, Mauerwerk, Anstrichen, Beleuchtungen, Mu-  
sikanlagen, Vasen, Fußböden, Fliesen und Fenster
2. Der Veranstalter darf keine Speisen oder Geträn-  
ke mitbringen.
3. Für Reparatur und Renovierungskosten, sowie  
Betriebsausfall infolge der Veranstaltung, haftet  
der Veranstalter.
4. Unsere Rechnung ist zahlbar ohne Abzug, in-  
nerhalb von 5 Tagen, danach Verzinsung von 10%  
p.a. Wenn nichts anderes vereinbart, ist eine Vo-  
rauszahlung 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 kei-  
ne Haftung für Schäden an vom Veranstalter mit-  
gebrachten Geräten und Gegenständen.
7. Grundsätzlich müssen alle Aufbauten direkt  
nach Ende der Veranstaltung (oder nach Abspra-  
che) abgebaut werden. Aufbauten vor dem ver-  
einbarten 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 Stornierungs-  
kosten 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 ga-  
rantiert und werden bei der Berechnung als Mi-  
nimum zu Grunde gelegt. Der Veranstalter haftet  
für alle Bestellungen seiner Gäste.
10. Der zeitliche Ablaufplan zwecks Auf- und Ab-  
bau der einzelnen Veranstaltungen erfolgt frühes-  
tens 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn.



## **Impressum**

ViSdP. Mario Meusel  
Meusel's Landdrostei  
Dingstätte 23, 25421 Pinneberg  
Telefon: 04101 - 852 77 77  
Mail: [info@meusels-landdrostei.de](mailto:info@meusels-landdrostei.de)  
[www.meusels-landdrostei.de](http://www.meusels-landdrostei.de)

Fotografie: Wendt Pictures / Lars Wendt  
Umsetzung, Gestaltung: arebo Design GmbH