

Meusels Landdrostei – Mario Meusel Dingstätte 23 25421 Pinneberg
Tel: 04101 8527 777 - Email: info@meusels-landdrostei.de



Meusel's Wintermagazin 2024 | 2025 Restaurant und Catering

Angebote für Ihre Feste und Feiern in der Drostei oder in Ihren Räumen



Öffnungszeiten:

Di.-So. | 11.30-21.30 Uhr

Mittagskarte: Di.-Sa. von 11:30 – 17 Uhr

**Abendkarte: Di.-Sa. von 17-21:30 Uhr &
Sonn- & Feiertags von 11:30-21:30 Uhr**

Montags auch nach Absprache möglich

Bewerten Sie uns bei

Google

und folgen uns auf Instagram



Unsere digitale Ausgabe schicken wir Ihnen gerne per Email zu.

Fragen Sie an unter: info@meusels-landdrostei.de

Liebe Gäste

Was gibt es Schöneres, als sich verwöhnen zu lassen.

Mit kreativer und regionaler Küche, tollen Weinen und alkoholfreien Kreationen bieten wir unkomplizierten Genuss.

Ob bei uns in der Drostei oder in Ihren Räumen: zusammen mit unseren langjährigen Mitarbeitern sind wir gerne für Sie da

Wir freuen uns auf Sie

Aggi und Mario Meusel



Fingerfood

Sie möchten Ihre Kunden / Kollegen bei einem Meeting mit Kleinigkeiten überraschen?

**Wir bieten für jeden Geschmack etwas an:
von vegetarisch | vegan bis herzhaft | süß
als optisches Highlight in unseren kleinen Weckgläsern**

Als Aufmerksamkeit empfehlen wir 5-7 Stück, möchten Sie dass alle „satt“ werden, sollten es schon ab 9 Stück pro Person werden.

Schauen Sie gerne auf den nächsten Seiten und suchen sich etwas aus oder buchen Sie eines unserer von uns erstellten Arrangements. Aus organisatorischen Gründen ist eine Bestellung erst ab 10 Stück pro Sorte möglich.

„Klein aber Fein“

€ 13,50 p.P. / € 15,00 p.P. incl Besteck | Teller | Servietten

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Gebackene Rote Bete mit Hüttenkäse

geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige

Mini Wrap mit Roastbeef von der Holsteiner Färse





„Fix und Fertig“

€ 31,00 p.P. / € 32,50 p.P. incl Besteck | Teller | Servietten

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Kartoffelchip

Gefülltes Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten

Bunter Linsensalat mit gebratenem Tofu

Salat von Büsumer Krabben im Glas

Glückstädter Matjestatar nach Hausfrauenart

Gebackene Tempura-Garnele mit Chilifäden

Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige

Gefüllte Maispoularde auf Mango-Karottensalat

Roulade vom Galloway Rind

Himbeer-Mascarpone Trifle

Fingerfoodoptionen:

Vegetarisch/Vegan

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	€ 2,50
Anti Pasti Gemüse aus den Vierlanden mit Apfel	€ 2,20
Gebackene Rote Bete mit Hüttenkäse	€ 2,50
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Kartoffelchip und Chutney	€ 2,20
Gefülltes Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	€ 2,00
Parmesan-Mousse mit Rucola	€ 2,50
Bunter Linsensalat mit gebratenem Tofu	€ 2,50
Orangen-Chicorée-Salat mit Ziegenkäse	€ 2,00
Karotten-Tempura mit Ananas und Aioli	€ 2,00
Blumenkohlhummus mit Roter Bete	€ 2,20

Fisch

Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce	€ 3,50
Salat von Büsumer Krabben im Glas	€ 4,20
Glückstädter Matjestatar nach Hausfrauenart	€ 2,50
Gebackene Tempura-Garnele mit Chilifäden und Dip	€ 4,50
Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln mit Remouladensauce	€ 2,80
Spitzkohlsalat mit gezupftem Kabeljau	€ 3,10



Fleisch

Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige	€ 2,20
Gefüllte Maispoularde auf Mango-Karottensalat	€ 2,60
Roulade vom Galloway Rind	€ 2,80
Rosa Damwildrücken mit Spitzkohl	€ 4,20
Rosa gebratenes Holsteiner Färsenfilet mit Oliven	€ 4,20
Rosa Lammrücken mit Fetakäse und Bohnen	€ 4,20
Mini Wrap mit Roastbeef von der Holsteiner Färse	€ 2,70
Mini Labskaus mit Wachtelspiegelei	€ 3,20
Spieß mit Holsteiner Katenschinken und Apfel	€ 2,20



Sushi

Inside Out Rolle mit Spicy Thai Lachs 2 Stck	€ 3,90
Inside Out Rolle mit gebackener Ente aus Bimöhlen 2 Stck	€ 4,80
Gurken Maki 6 Stck	€ 5,40
Lachs Maki 6 Stck	€ 7,20

Dessert

Dunkles Schokoladen-Mousse im Weckglas	€ 3,90
Grüne Grütze mit Vanille-Rahmsauce	€ 3,50
Himbeer-Mascarpone Trifle	€ 3,90

Preise verstehen sich Stand August 2024 und pro Stück. Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Ideen für Ihr Weihnachtsfeier in unserem Restaurant.....

.....oder doch lieber in den Räumen der Drostei?

Pauschale I

€ 42,50 pro Person

- beinhaltet 1 Glas Wein 0,2l oder 1 Glas Bier vom Fass 0,4l
- Tafelwasser mit|ohne, alle weiteren Getränke werden extra berechnet
- Menü wie angegeben
- Dauer für 4 Stunden

Menü

Kürbissuppe mit Croûtons

~~~

#### zur Wahl

Filet vom Seelachs

mit Steckrüben-Karottenpüree, Kartoffelkrapfen und Schnittlauchsauce

oder

Geschmorte Entenkeule

mit Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelkloß und Rotweinjus

~~~

Topfencreme mit Zwetschgen, hausgemachtem Zimt-Eis

und Lebkuchencrunch

Menü vegan/vegetarisch

Feldsalat mit gebackener roter Bete

und Meerrettich-Schnittlauch-Dip

~~~

Veganes Kürbisrisotto mit geschmorten Pastinaken, Maronen,

Fetakäse und Kräutersalat mit Nüssen

~~~

Dunkler Schokoladenbrownie

mit Rumtopfrüchten und karamellisierten Mandeln

Pauschale II

€ 89,00 pro Person (vegetarisch / vegan € 79,00)

- beinhaltet Proseccoempfang oder alkoholfreier Cocktail
- Tafelwasser mit | ohne, alle weitere Getränke werden extra berechnet
- Bier und Wein (aus dem offenen Sortiment) / Kaffeespezialitäten
- Menü wie angegeben
- Dauer für 4 Stunden

Menü

Kartoffel-Selleriesuppe
mit gebackener Spicy-Chicken Roll

~~~

### **zur Wahl**

Filet vom Ostseelachs  
mit Kürbisrisotto, geschmorten Pastinaken und Rieslingsauce  
oder  
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Spitzkohl,  
gebratenen Pilzen, Kartoffelplätzchen und Rotwein-Thymianjus

~~~

Karamellisiertes Walnussparfait
mit Zwetschgenröster und Topfencreme

Menü vegan/vegetarisch

Feldsalat mit gebackener roter Bete
und Meerrettich-Schnittlauch-Dip

~~~

Veganes Kürbisrisotto mit geschmorten Pastinaken, Maronen,  
Fetakäse und Kräutersalat mit Nüssen

~~~

Dunkler Schokoladenbrownie
mit Rumtopfrüchten und karamellisierten Mandeln

Unser Klassiker

Grünkohlbüffet

Ab 25 Personen € 48,00 pro Person

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Chutney und Feldsalat

Geschmortes Ofengemüse mit gerösteten Nüssen und Petersilienpesto

Warmer im Ganzen geräucherter Lachs mit Meusels-Mische von Senf-Pauli

Suppe

z.B. Kürbissuppe / Kartoffelsuppe

Hauptgang

Grünkohl vom Bauer Hauschild aus Heidgraben mit süßen Kartoffeln

Filet vom Seelachs

Kasseler und Kohlwurst

Dessert

hausgemachtes Zimt-Eis

Vanillesauce

Warmer Grießknödel mit Zwetschgenröster

Meusels Landdrostei - Mario Meusel Dingstätte 23 - 25421 Pinneberg

Tel: 04101 8527 777 - Email: info@meusels-landdrostei.de