



Meusel's Landdrostei

Restaurant und Catering

Frühjahr / Sommer 2026

Ein Haus – Zwei Locations

Angebote für eure Feste und Feiern in der Drostei oder auch für zu Hause



Eine Feier ist nicht mal eben so geplant....

...da gibt es die ganz spontanen: Hammer drauf und fertig

...dann kommen noch die unentschlossenen:

- lieber ganz groß
- oder doch lieber nur mit dem engsten Freundeskreis?

Aber eines ist bei allen gleich:

**Feiert nicht irgendwo,
denn ihr feiert ja auch nicht mit irgendwem!**

In einem persönlichen Gespräch vor Ort erarbeiten wir zusammen mit dir/euch ein Paket ganz nach euren Vorstellungen, und da diese oft einen kleinen Schups brauchen, haben wir auf den nächsten Seiten ein paar Ideen für euch vorbereitet.

Die in diesem Magazin aufgeführten Preise verstehen sich Stand 02-2026

Änderungen vorbehalten.



Inhaltsverzeichnis

Kleine Menü Pauschale	Seite 4
Große Menü Pauschale	Seite 5
Großes Arrangement	Seite 6
Kleines Arrangement	Seite 8
Fingerfood Ideen	ab Seite 9

Die Räume

Unser Restaurant befindet sich in der Drostei im Untergeschoss und umfasst einen großen Gastraum mit bis zu 50 Sitzplätzen sowie unserem Eckzimmer, wo bis zu 36 Gäste Platz nehmen können. Dort erheben wir keine Raummiete.

Darüber hinaus können wir über die Säle der Drostei mit bis zu 120 Sitzplätzen verfügen. In diesen Räumen wird eine Raummiete erhoben, welche in den Erhalt und die Pflege der Drostei fließt. In einigen unserer Angebote ist diese Raummiete von uns bereits einkalkuliert.



Ideen für eure Feier in der Drostei...

...unten im Restaurant oder doch lieber oben in den Sälen?

PAUSCHALE I

€ 58,00 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

Jahreszeitliche Suppe mit Croûtons und Tempura Gemüse-Sushi

~~~

#### zur Wahl

Filet vom Seelachs

mit Frischkäseravioli, Erbsen und Rotweinreduktion

oder

Geschmorter Rinderschulterbraten

mit Preiselbeeren, Ofengemüse und Kartoffelkrapfen

~~~

Topfencreme mit eingelegten, Himbeer-Joghurt-Eis
und Crunch

MENÜ vegan/vegetarisch

Feldsalat mit gebackener Roter Bete
und Meerrettich-Schnittlauch-Dip

~~~

Cremiges Fregolarisotto

mit geschmorten Pastinaken, gegrilltem Apfel,  
Fetakäse und Kräutersalat mit Nüssen

~~~

Dunkler Schokoladenbrownie

mit Mangosorbet und karamellisierten Mandeln

Änderungen vorbehalten

PAUSCHALE II

€ 99,00 pro Person (vegetarisch / vegan € 92,00)

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

MENÜ

Jahreszeitliche Suppe mit Croûtons und Tempura Gemüse-Sushi

~~~

### **zur Wahl**

Filet vom Ostseelachs

mit Pestorisotto, gebratenem Spargel und Rieslingsauce

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Spitzkohl,  
gebratenen Pilzen, Kartoffelplätzchen und Rotwein-Thymianjus

~~~

Karamellisiertes Vanilleparfait
mit Beerenkompott und Topfencreme

MENÜ vegan/vegetarisch

Feldsalat mit gebackener Roter Bete
und Meerrettich-Schnittlauch-Dip

~~~

Cremiges Fregolarisotto  
mit geschmorten Pastinaken, gegrilltem Apfel,  
Fetakäse und Kräutersalat mit Nüssen

~~~

Dunkler Schokoladenbrownie
mit Mangosorbet und karamellisierten Mandeln

Änderungen vorbehalten

Arrangement (Beispiel) in den Sälen GROSS

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND IN DER PAUSCHALE VON 229,00 € p.P. (INKL. MWST) ENTHALTEN:

- Das aufgeführte Büfett mit Empfang und Fingerfood, Mitternachtssnack und Getränken inkl. Longdrinks
- 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 75,00 € pro angefangene ½ Stunde.

Möchtet ihr die Feier bereits am frühen Nachmittag beginnen, erstellen wir gemeinsam mit euch ein ergänzendes Angebot.

Für floristische Dekoration, atmosphärische Beleuchtung und akustische Begleitung stellen wir gerne Kontakt zu unseren Partnern her



Änderungen vorbehalten

EMPFANG

Fingerfood oder Flammküche

BÜFETT VORSPEISEN

Auswahl von Landbrot mit Dips

Kräutersuppe mit Croûtons (auch serviert möglich)

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

Anit Pasti Gemüse mit Pilzen und getrockneten Tomaten

Gefülltes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und gebratenem Römersalat

Gratinierter Ziegenkäse mit Rucola und Pinneberger Honig

HAUPTGÄNGE

Kross gebratenes Filet vom Zander

Rosa gebratenes Rinderfilet, am Büfett tranchiert

BEILAGEN

Kartoffelstrudel mit Pilzen | Rosmarinkartoffeln mit Pesto und getrockneten Tomaten

„Ratatouille“ vom norddeutschen Gemüse

Gefüllte Romana-Tomaten mit Blattspinat und Parmesan

Knackige Blattsalate mit Äpfeln

DESSERTS

Hausgemachtes Himbeer-Joghurt-Eis

Dunkles Schokoladen-Mousse im Glas

Gebrannte Crème Brûlée

Auswahl von Käse von der Holsteiner Käsestraße mit Feigensenf und Trauben

MITTERNACHTSSNACK

nach Absprache

GETRÄNKE

Jahrgangssekt und alkoholfreier Cocktail

zum Empfang auf unserer Parkterrasse

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

Diese Pauschale dient als Beispiel: Sie kann komplett übernommen, oder in einem gemeinsamen Gespräch vor Ort an eure Wünsche angepasst werden.

Änderungen vorbehalten

Arrangement-Pauschale (Beispiel) in den Sälen KLEIN

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND IN DER PAUSCHALE VON 149,00 € p.P. (INKL. MWST) ENTHALTEN:

- Das aufgeführte Büfett mit Empfang 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 75,00 € pro angefangene ½ Stunde.



Änderungen vorbehalten

EMPFANG

BÜFETT VORSPEISEN

Auswahl von Landbrot mit Dips

z.B. Getrüffelte Erbsensuppe mit Croûtons (auch serviert möglich)

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

Humus vom geschmorten Ofenblumenkohl mit roter Bete

Gratinierter Ziegenkäse mit Rucola und Pinneberger Honig

HAUPTGÄNGE

Kross gebratenes Filet vom Seelachs

Gefüllte Maispoularde

BEILAGEN

Gratinierte Kartoffeln in Rahm | Gemüsereis

Ofengemüse vom Pinneberger Markt mit Kräuteraïoli

Gefüllte Romana-Tomaten mit Blattspinat und Parmesan

Knackige Blattsalate mit Äpfeln

DESSERTS

Hausgemachtes Erdbeersorbet

Gebrannte Crème Brûlée

Gebackener Grießknödel

GETRÄNKE

Prosecco und alkoholfreier Cocktail

zum Empfang auf unserer Parkterrasse

Rotwein und Weißwein nach unserer Empfehlung und Absprache

Softgetränke und Bier

Café, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

NACH ABSPRACHE

Diese Pauschale dient als Beispiel: Sie kann komplett übernommen, oder in einem gemeinsamen Gespräch vor Ort an eure Wünsche angepasst werden.

Änderungen vorbehalten

Fingerfood

Ihr möchtet 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

sollen alle „satt“ werden, sollten es schon ab 9 Stück pro Person werden.

Schaut gerne auf den nächsten Seiten und sucht euch etwas aus oder bucht eines unserer von uns erstellten Arrangements. Aus organisatorischen Gründen ist eine Bestellung erst ab 10 Stück pro Sorte möglich.

„Klein aber Fein“

€ 13,90 p.P. / € 15,40 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

„nach Lust und Laune“

€ 15,50 p.P. / € 17,00 p.P. incl Besteck | Teller | Servietten

Spitzkohl-Champignon Salat

Honigmöhren mit gebackener Ziegenkäsepraline

Seelachs auf Ofengemüse

gepfeffert Rhabarber mit Ente

Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat

„Fix und Fertig“

€ 33,40 p.P. / € 34,90 p.P. incl Besteck|Teller|Servietten

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Mango
 Mariniertes 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

„Bunt und gesund“

kleine Bowl's

mit Reis, Gurke, Tomate, Möhre, Avocado, Rote Bete € 7,50 pro Bowl

Zzgl. Topping (mindst. 10 x pro Topping)

gebratene Garnelen (2 Stück)	€ 4,00 (2 Stück)
gebratene Rinderfiletstreifen	€ 4,50 pro Portion
gebratene Putenbrust	€ 3,00 pro Portion
Fetakäse	€ 3,00 pro Portion



Weitere Fingerfood Ideen:

Vegetarisch/Vegan

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Mango	€ 2,60
Anti Pasti Gemüse aus den Vierlanden mit Apfel	€ 2,30
Gebackene Rote Bete mit Hüttenkäse	€ 2,60
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Kartoffelchip und Chutney	€ 2,40
Gefülltes Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	€ 2,10
Parmesan-Mousse mit Rucola	€ 2,60
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	€ 2,30

Fisch

Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce	€ 3,70
Salat von Büsumer Krabben im Glas	€ 4,30
Glückstädter Matjes nach Hausfrauenart	€ 3,20
Gebackene Tempura-Garnele mit Chilifäden und Dip	€ 4,50
Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln mit Remouladensauce	€ 3,70
Spitzkohlsalat mit gezupftem Kabeljau	€ 3,20



Fleisch

Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige	€ 2,30
Gefüllte Maispoularde auf Mango-Karottensalat	€ 2,70
Roulade vom Galloway Rind	€ 2,90
Rosa Damwildrücken mit Spitzkohl	€ 4,20
Rosa gebratenes Holsteiner Färsenfilet mit Oliven	€ 4,30
Rosa Lammrücken mit Fetakäse und Bohnen	€ 4,40
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	€ 5,50
Inside Out Rolle mit gebackener Ente aus Bimöhlen 2 Stck	€ 5,50
Gurken Maki 6 Stck	€ 5,60
Lachs Maki 6 Stck	€ 7,30

Dessert

Dunkles Schokoladen-Mousse im Weckglas	€ 4,30
Himbeer-Mascarpone Trifle	€ 4,20

Wusstet ihr schon dass.....

- wir seit 10 Jahren Meusel's Landdrostei betreiben?
- einige unserer Kollegen seit mehr als 20 Jahren mit uns zusammenarbeiten?
- wir in Küche und Service erfolgreich seit 20 Jahren ausbilden?
- unsere Zutaten bis auf wenige Ausnahmen alle aus der Region stammen?
- die Brote bei uns im Haus selbstgebacken sind?
(Kekse, Kuchen und Torten übrigens ebenfalls)
- unsere Weinkarte mehr als 25 Weine aus aller Welt umfasst?



Feiern, genießen und entspannen

In Meusel's Landdrostei findet jeder etwas für seinen Anlass und Geschmack:

Ob es um eure Hochzeit geht, ein gemütliches Abendessen zu zweit,
das Geschäftsessen mittags, wo es gerne mal etwas schneller gehen darf,
andere Kirchenfeste mit der Familie oder einfach ein toller Geburtstag mit den
Freunden:

Zusammen mit euch besprechen wir den Ablauf ganz nach euren Vorstellungen.
Sprecht uns gerne drauf an



LUST AUF KAFFEE UND KUCHEN?

Wir bieten jeden Tag hausgebackene Kuchen und Torten an.
Schon mal unsere veganen und glutenfreien Torten | Kuchen probiert?



Meusels Landdrostei - Mario Meusel Dingstätte 23 - 25421 Pinneberg

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