

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



Meusel's
Wintermagazin 2026|2027
Restaurant und Catering

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



Meusels Landdrostei – Sparkasse Südholstein IBAN: DE88 2305 1030 0510 5511 20 BIC: NOLADE21SHO
Tel: 04101 8527 777 email: info@meusels-landdrostei.de web: www.meusels-landdrostei.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittagskarte: Di.-Sa. von 11:30 – 17 Uhr
Abendkarte: Mi.-Sa. von 17-21:30 Uhr &
Sonntags von 11:30-20:30 Uhr

Montags Ruhetag

Dienstags ab 17 Uhr Geschlossen

Beide Tage auf Nachfrage für Veranstaltungen möglich

UNSER ABENDBROT: Mittwochs und Sonntags ab 17 Uhr jeweils € 17,50

**Bewertet Sie uns bei
Google**



und folgt uns auf Instagram



Unsere digitale Ausgabe schicken wir gerne per Email zu.

Fragen unter: info@meusels-landdrostei.de

Moin

Um eine unvergessliche Party zu veranstalten, braucht man nicht viel Zeit oder Geld, nur ein wenig Überlegung, Kreativität und jede Menge Herzblut.

Wo ihr auch Feiern möchtet, bei uns in der Drostei oder in euren Räumen: zusammen mit unseren langjährigen Mitarbeitern sind wir gerne für euch da.

Unser Service und unsere Küche bieten unkomplizierten Genuss.

Wir freuen uns auf euch

Aggi und Mario Meusel



Inhaltsverzeichnis

Weihnachten	Seite 5
Große Menü Pauschale	Seite 6
Kleine Menü Pauschale	Seite 7
Deftige Büffetvorschläge	Seite 8
„Aus der Portokasse“	Seite 9
Frühstücksideen	Seite 10
Trauerfeiern	Seite 11
Fingerfoodideen	ab Seite 12

Die Räume

Unser Restaurant befindet sich in der Drostei und umfasst einen großen Gastraum mit bis zu 50 Sitzplätzen sowie unser 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.

Weihnachten im Restaurant

am 25. & 26.12.2026 Heiligabend geschlossen

im **Restaurant** Reservierungen möglich um 11:30 / 12:00 / 15:00 / 18:00

a-la-carte oder unser Menü

in den **Barocken Sälen** Reservierungen möglich um

11:30 (Essensbeginn ca. 12:00) oder

17:30 (Essensbeginn um 18:00)

Nur mit Reservierung!

Unser „tu huus“ Service zum Abholen

Heiligabend nur gedämpfte Gänse und nur auf Vorbestellung

Abholung der gedämpften Gänse nur möglich zwischen 9:30 Uhr und 11:30 Uhr.

Diese erhalten Sie mit einer kleinen „Bedienungsanleitung“ für die weitere Zubereitung zu Hause.

Die Gänse müssten, je nach Ofen, noch einmal für ca. 60 Minuten fertig gegart werden.

Alternativ dazu empfehlen wir unsere Enten am 23.12. für Heiligabend zur Abholung

Abholung möglich am 25. & 26.12. Jeweils von 10-11:30 oder von 16-17:30 Uhr

25. + 26. 12.

1 ganze Gans (gedämpft) (reicht für 4 Personen)

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen zur Abholung

€ 199,00 pro Gans

½ Ente pro Person (kalt)

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen

€ 29,50 pro Portion

Kürbissuppe (kalt)

mit Croûtons

€ 6,00 pro Portion

Sauerbraten vom Hirsch (kalt)

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen

€ 28,50

Saftiges Rindergulasch (kalt)

mit Rotkohl, Sauce, Kartoffelklößen

€ 24,50

Veganer Kartoffelstrudel (kalt)

mit Rotkohl, Maronen und Rotweinjus

€ 22,50

Änderungen vorbehalten

Ideen für eure Weihnachtsfeier in unserem Restaurant..... oder doch lieber in den Räumen der Drostei?

PAUSCHALE I

€ 94,00 pro Person (vegetarisch / vegan € 82,00)

- beinhaltet Empfang mit Prosecco oder alkoholfreier Cocktail
- Tafelwasser mit|ohne Kohlensäure, weitere Getränke werden extra berechnet
- Bier und Wein (aus dem offenen Sortiment) / Kaffeespezialitäten
- Menü wie angegeben
- Dauer für 4 Stunden
- Anschließend erfolgt nach Rücksprache eine Einzelabrechnung

Menü

„Dütt und Datt“
zum Teilen in die Mitte

~~~

### zur Wahl

Filet vom Zander  
oder

Rosa gebratene Rehkeule

### Beilagen

Kürbisgnocchis, gebratene Pilze, Spitzkohl

~~~

Warmer Zwetschgencrumble
mit Vanillerahm-Eis und Haselnüssen

Menü vegan/vegetarisch

Feldsalat mit gebackener Roter Bete
und Meerrettich-Schnittlauch-Dip

~~~

Veganer Kartoffelstrudel mit Rotkraut,  
Maronen, Preiselbeeren und Rotweinsauce

~~~

Dunkler Schokoladenbrownie
mit Mandarinsorbet und karamellisierten Mandeln

Änderungen vorbehalten

PAUSCHALE II

€ 48,00 pro Person

- beinhaltet 1 Glas Wein 0,2l oder 1 Glas Bier vom Fass 0,4l
- Tafelwasser mit|ohne Kohlesäure, weitere Getränke werden extra berechnet
- Menü wie angegeben
- Dauer für 4 Stunden
- Anschließend erfolgt nach Rücksprache eine Einzelabrechnung

Menü

Kürbissuppe mit Croûtons und Kernöl

~~~

### **zur Wahl**

Filet vom Seelachs

mit geschmortem Ofengemüse, Petersilienkartoffeln  
und Rieslingsauce

oder

Geschmorte Entenkeule

mit Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelkloß und Rotweinjus

~~~

Topfencreme mit Mandarinen, hausgemachtem
Milchmädchen-Eis und Crunch

Menü vegan/vegetarisch

Feldsalat mit gebackener Roter Bete
und Meerrettich-Schnittlauch-Dip

~~~

Veganer Kartoffelstrudel mit Rotkraut,  
Maronen, Preiselbeeren und Rotweinsauce

~~~

Dunkler Schokoladenbrownie
mit Mandarinen-sorbet und karamellisierten Mandeln

Oder lieber was deftiges?

Büffets ab 20 Personen

ENTENBÜFFET

€ 48,50 pro Person

VORSPEISE

Gratinierter Ziegenkäse mit Chutney und Feldsalat

Geschmortes Ofengemüse aus dem Alten Land

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

SUPPE

z.B. Kürbissuppe

HAUPTGANG

Norddeutsche Bauernente

Apfelrotkohl, gefüllter Kartoffelkloß, Apfelkompott

Reichlich Sauce

DESSERT

hausgemachtes Zimt-Eis

Warmer Grießknödel mit Pflaumenröster

GRÜNKOHLBÜFFET

€ 34,50 pro Person

VORSPEISEN

Meusels hausgebackenes Brot und Zwiebelschmalz

SUPPE

Kartoffelsuppe mit Croûtons

HAUPTGANG

Grünkohl vom Bauer Hauschild aus Heidgraben mit süßen Kartoffeln

Filet vom Seelachs

Kasselernacken, Kohlwurst und geräucherter Backe

DESSERT

1 Helbing Kümmel oder 1 Aquavit pro Person

Änderungen vorbehalten

Aus der Portokasse auch für kleine Gruppen ab 8 Personen

3-Gang-Menü

€ 39,50 pro Person

Kürbissuppe mit Croûtons

~

Filet vom Seelachs mit getrüffelttem Kartoffelpüree,
Lauch und Rotweinbuttersauce

oder

Wildbratwürstchen aus Bimöhlen mit Rotkohl, Kartoffeln
und Preiselbeeren

~

Vanille-Quark mit Bratapfelgrütze und Mandeln

GRÜHNKOHL „satt“ ab 15 Personen

€ 28,50 pro Person

Grünkohl vom Bauer Hauschild aus Heidgraben mit süßen Kartoffeln

Kasselernackern, Kohlwurst und geräucherter Backe

auf Tellern serviert



Alle weiteren Dienstleistungen wie Getränke, etc., werden extra berechnet

Änderungen vorbehalten

FRÜHSTÜCK **ab 10 Personen**

Als Tisch-Büffet **€ 29,50 pro Person**

u.a. mit 1 Gl. Orangensaft,
Kaffee oder Tee, hausgebackenem Brot und Brötchen, Aufschnitt, Käse, Roastbeef, warm
geräuchertem Lachs, Marmelade,
Blaubeer-Joghurt
Eierspeisen und süßes Gebäck

oder belegte Brote **Preise individuell**

Herzhaft

hausgebackenes Brot dick belegt mit

Geräuchertem Lachs, Avocado, Meerrettich und Senf-Dill-Sauce
Warmem Ziegenkäse, Chutney, Rucola, Nüssen und Trauben
Rührei, Cheddar, Avocado, Frühlingszwiebeln und Ofentomaten
Roastbeef, Remouladensauce, garniert mit knusprigen Dippeln und Salat

leckere Extras

3 Rühreier
2 Spiegeleier
Bacon *
Pancakes (3St.) mit Ahornsirup



TRAUERFEIERN

€ 24,50 pro Person

warmes Tellergericht z.B.

- Pinneberger Backfisch
- Frikadelle vom Gallowayrind
Beilagen zu Fisch und Fleisch
Warmer Kartoffel-Rahmgurkensalat
- Vegan | vegetarisch nach Absprache

sowie:

- Butterkuchen je 1 kleines Stück / Person
- 2 Tassen Kaffee und Tee
- 0,3 l Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure

Alle weiteren Getränke wie u.a. Softs, Biere, Wein und Kaffeespezialitäten werden extra berechnet.

Zusätzlich möglich: Tagessuppe mit Croûtons

€ 6,00 pro Portion

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 Färs

„Einfach mal so“

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

Gebratener Kürbis mit Fetakäse

Honigmöhren mit gebackener Ziegenkäsepraline

Seelachs auf Ofengemüse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pilzen und Spicy Dip

Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat

„gönn dir was“

€ 29,90 p.P. / 31,40 p.P. incl. Besteck | Teller | Servietten

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Gebackene Rote Bete mit Hüttenkäse

Honigmöhren mit gebackener Ziegenkäsepraline

Spitzkohl-Champignon Salat

Seelachs auf Ofengemüse

geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige

Gefüllte Maispoularde auf Mango-Karottensalat

Mini Wrap mit Roastbeef von der Holsteiner Färs

Dunkles Schokoladen-Mousse im Weckglas



Fingerfoodoptionen:

Vegetarisch/Vegan

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	€ 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 Chutney	€ 4,50
Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln	€ 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
Spieß mit Holsteiner Katenschinken und Apfel	€ 2,20



Änderungen vorbehalten

Sushi

Inside Out Rolle mit Spicy Thai Lachs 2 Stck	€ 4,30
Inside Out Rolle mit gebackener Ente aus Bimöhlen 2 Stck	€ 4,90
Gurken Maki 6 Stck	€ 5,60
Lachs Maki 6 Stck	€ 7,30

Dessert

Dunkles Schokoladen-Mousse im Weckglas	€ 4,30
Himbeer-Mascarpone Trifle	€ 3,90



Preise verstehen sich Stand August 2026 und pro Stück.
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Dazu vielleicht unser hausgebackenes Brot (jeweils 2 Scheiben p.P.) mit tollen Dips?

Lecker Gurken-Sour-Cream zum dippen	€ 3,80
Aioli mit Oliven	€ 5,80
Trüffelcreme mit Parmesan	€ 3,80

„Rustico“

ab 10 Personen | Preise verstehen sich pro Person-Stück

Eintöpfe mit.....

Linsen und Wildbratwurst	€ 16,50
Erbsen und Kohlwurst	€ 17,15
norddeutscher Bauernente	€ 19,50
...oder nach Absprache	

Oder Süß

Rote Grütze mit Vanillerahmsauce	€ 6,50
Minimandelhörnchen	€ 2,20
Kirschcrumble mit Marzipanstreußel	€ 3,90



Meusels Landdrostei - Mario Meusel - Dingstätte 23 - 25421 Pinneberg

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