



Wir möchten Sie herzlich zu uns im Summerby Saloon & Gunstore einladen.

Sie können Ihre Gäste im gemütlichen, urigen Saloon in Empfang nehmen, von dort aus gelangen Sie dann in den großen Saal.

Der Saloon bietet Platz für mindestens 30 bis hin zu 199 Gäste.

Im Saal befinden sich Anschlüsse für einen DJ sowie einen Beamer auf der Galerie, dessen Leinwand vom gesamten Saal zu sehen ist.

Wir haben die Möglichkeit ein BBQ auf der großzügigen Veranda auszustatten, ebenso können wir im Saloon oder im Saal ein Buffet für Sie servieren.

Der große Tresen kann sowohl vom Saloon direkt als auch vom Saal aus genutzt werden.

Ausreichend Parkmöglichkeiten sind vorhanden.

Gerne machen wir nach telefonischer Absprache einen Besichtigungstermin mit Ihnen aus.

Mit Erteilung des Auftrages stimmen Sie unserer Hausordnung sowie den allgemeinen Geschäftsbedingungen zu.

Die Raummiete (siehe nächste Seite) gilt ausschließlich für den tatsächlich gebuchten Veranstaltungstag.

Eine vorherige Nutzung (Eindecken/Stellen/Dekoration) ist nur nach Absprache möglich.

Bei unseren Buffets & Menüs ist das Geschirr sowie Arbeitsequipment (Grills/Chafings/etc.) im Preis enthalten.

Gerne können Sie auch Seminare, Tagungen & Messen in unseren Räumlichkeiten durchführen, zu denen wir selbstverständlich gerne kleine Mittagssnacks & Tagungsgetränke anbieten können.

Kinder bis 6 Jahre sind frei. Von 6 - 13 Jahr zahlen 50 %.

Bereitstellungsgebühr

Die Bereitstellungsgebühr für den gesamten Saloon beträgt 1000,00 € inklusive Endreinigung, Leinwand & Beamer-Nutzung sowie Ton, Lichttechnik - & Mikrofontechnik, das Stellen des Mobiliars nach Ihren Wünschen.

Preise für die einzelnen Räumlichkeiten:

Saal & Saloon	pro Tag ab 11 Uhr	€ 650,00
Saloon	pro Tag ab 11 Uhr	€ 350,00
Gunstore 1. Stock	pro Tag ab 11 Uhr	€ 350,00
Endreinigung		€ 100,00

Eine frühere Belegung/Nutzung der Räumlichkeiten vor 11 Uhr ist nach Absprache selbstverständlich möglich, sofern es die Buchungen möglich machen.

Service nach unserem Ermessen entsprechend der Personenzahl ausschließlich aus unserem Hause.

Mindestens aber 2 Personen Personal für den Tresen!
Pro Mitarbeiter & angefangener Arbeitsstunde 31,50 €

Ab einer Personenzahl von mindestens 100 Gästen und einem garantierten Umsatz von 80 € / Person entfällt die Raummiete.
Es wird nur die Endreinigung berechnet!

Specials for Everyone

**Auch öffentliche Veranstaltungen wie Osterbrunch,
St. Patricks Day, Thanks Giving (Ernte Dank),
den Super Bowl live auf unserer Leinwand
sowie andere Events
wird es für jedermann bei uns im Summerby Saloon & Gunstore geben.**

**Je nach Veranstaltung gibt es Buffets, Snacks und Drinks
passend zum Event.**

**Ihr Besuch unserer öffentlichen Veranstaltungen ist ausschließlich
mit vorheriger Reservierung möglich.**

**Genauere Einzelheiten zu den einzelnen Events
mit allen Informationen & Preisen
finden Sie auf unserer Webseite www.summerby-saloon.com**

Also schauen Sie gerne bei uns auf der Seite vorbei.

Choose your meal

Sie haben die Wahl. Stellen Sie sich Ihr Wunschmenue oder Buffet aus den unten angeführten Speisen einfach selbst zusammen.

Mindestbestellwert pro Person 25 €

Sonderwünsche & Extras auf Anfrage

<u>Suppen</u>	<u>pro Portion</u>
Spargelcremesuppe	€ 2,90
Amerikanische Maissuppe	€ 2,80
Indische Curry Cremesuppe mit Hähnchen	€ 2,75
Italienische Tomatencrèmesuppe	€ 2,45
Tomaten – o. Gurkengaspacho (kalt)	€ 2,40
Süßkartoffelsuppe	€ 2,85

Zu allen Suppen servieren wir eine Brotauswahl.
Weitere Suppen auf Anfrage.

Alle Preise inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. Stand
01.2019

Snacks / Salate

Pro Portion

Käsespieße mit Trauben	€ 1,75
Tomaten – Mozzarella – Spieß dazu Pesto	€ 1,55
Hähnchen Sâtéspieße	€ 2,20
Pflaumen und Datteln im Speckmantel	€ 1,50
Cocktailfrikadellen	€ 2,20
Gemügesticks mit Kräuterdip	€ 2,20
Kleine Schnitzel (Schwein oder Geflügel)	€ 2,50

Ausgesuchte Blattsalate mit Kirschtomaten & Parmesan	€ 4,00
Salatauswahl mit frischen Gemüsen	€ 3,50
Dressings zur Wahl: American, French, Sylter, Joghurt & Vinaigrette (2 Dressing sind im Salatpreis inbegriffen)	

Hausgemachter Kartoffelsalat	€ 2,50
Kartoffelsalat mit frischen Gemüsen in Curry	€ 3,00
Nudelsalat mit Mayonnaise oder Essig/Öl/Kräutern	€ 2,50
Speck Kartoffelsalat (auf Wunsch lauwarm)	€ 2,50
Kartoffelsalat in Essig & Öl mit Rucola	€ 3,00
Krautsalat	€ 1,90
Coleslaw	€ 3,00
Hirtensalat mit Paprika, Oliven, Hirtenkäse, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Eissalat	€ 4,20
Ceasar´s Salad	€ 4,50
Taco – Schichtsalat	€ 3,50

Vorspeisen & kalte Beilagen

Pro Portion

Anti Pasti – Auswahl von frischen Gemüsen: Zucchini, Aubergine, Paprika, Möhren, Champignons	€ 5,50
Vitello Tonnato (pochiertes Kalbsfleisch an Thunfischsauce)	€ 6,00
Oliven & Peperoni	€ 1,00
Rosa gebr. Roastbeef mit Mixed Pickles	€ 4,50
Geräucherte Putenbrust an Waldorfsalat	€ 3,50
Parmaschinken an Melone mit Feigen & Parmesan	€ 4,50
Ausgesuchte Aufschnitt Auswahl von: Katenschinken, Mett, Salami, Lachsschinken, Sülze...	€ 6,00
Pochierte Lachsforelle mit Aioli o. Sahnemeerrettich	€ 7,50
Räucherfischauswahl von: Zweierlei Lachs, Forell und Makrele	€ 7,50
Räucherfischauswahl von. Zweierlei Lachs, Forelle, Makrele, Krabben & Aal	€ 9,50
Matjesauswahl	€ 4,00

Brot - & Brötchen Auswahl	€ 1,00
Mini Brötchen (verschiedene Sorten)	€ 1,50
Baguette (verschiedene Sorten)	€ 1,00
Verschieden Dips & Buttervariationen	€ 2,00
Maisbrot (frisch vor Ort gebacken)	€ 2,50

Käseauswahl mit Trauben und/oder Früchten	
Zur Wahl:	
Deutsche Käse	€ 5,50
Italienische Käse	€ 6,00
Französische Käse	€ 6,00
Internationale Käse	€ 6,50
Edel Käse	€ 7,50

Warme Beilagen

Pro Portion

Ab 40 Personen aus der Riesenpfanne vor Ihnen zubereitet

Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme	€ 2,50
Röstkartoffeln	€ 2,00
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 2,50
Süßkartoffeln mit Chili, Knoblauch & Kräutern	€ 3,00
Knackige Gemüse mit frischen Kräutern	€ 4,50
Champignonpfanne mit frischen Kräutern & Aioli oder Kräuterrahmsauce	€ 3,50

Kartoffelgratin	€ 3,00
Kartoffelstampf (auf Wunsch mit ausgelassenem Speck)	€ 2,00
Süßkartoffel-Pürree	€ 3,50
Salzkartoffeln mit Petersilie	€ 2,00
Gnocchi (Kartoffelnudeln)	€ 2,50
Baked Potatoes mit Sour Creme	€ 3,50
Reis (Langkorn oder Basmati)	€ 2,50
Gemüselasagne vegetarisch	€ 4,00
Jambalaya (scharfe Reispfanne mit Gemüse, Riesengarnelen & Hühnchen)	€ 6,50
<u>Gemüse:</u>	
Hausgemachter Apfelrotkohl	€ 3,00
Sauerkraut mit Ananas & Speck	€ 2,50
Prinzessbohnen mit zerlassenem Speck	€ 3,00
Erbsen & Möhren	€ 2,50
Gemüseauswahl von Brokkoli, Möhren, Bohnen & Spargel dazu Sauce Hollandaise	€ 4,00
Baked Beans	€ 2,50
Mac 'n' Cheese (klassische amerikanische Beilage aus Makkaroni & Käse)	€ 3,50

Braten, Fisch & Co

Pro Portion

Pulled Pork mit Süßkartoffelpüree & Coleslaw

€ 11,50

Pikant gewürzte Schweineschulter, die mindestens 18 Stunden im Ofen bei geringer Hitze gart und somit dann gezupft (pulled) wird.

Pulled Beef mit Süßkartoffelpüree & Coleslaw

€ 13,50

Pikant gewürzte Rinderbrust, die bei geringer Hitze mindestens 24 Std. im Ofen gart bis man Sie zupfen kann.

Weitere Braten auf Anfrage.

Pulled Pork & Pulled Beef können Sie selbstverständlich auch zu unserem BBQ wählen.

Alle Preise inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. Stand 01.2019

Dessert / Kuchen**Pro Portion**

Apple Crumble mit Vanillesauce	€ 4,00
Quark – Sahne – Dessert „Black Forest“ mit Kirschen und dunkler Schokolade	€ 3,00
Apple Pie	€ 3,60
American Cheesecake	€ 4,20
Lauwarmer Brownie (weiß oder schwarz) dazu Eiscreme Ihrer Wahl & Karamelsauce	€ 4,50
Frisch gebacken Pancakes mit Ahornsirup & Schokoladensauce	€ 4,50
Blaubeer – Pfannkuchen (Saison) mit Vanilleeis	€ 4,50
Poundcake	€ 2,80
Muffins	€ 2,80
Donats	€ 2,80

Weiter Desserts gerne auf Anfrage.

Frisch vom Grill (ab 30 Personen)

Pro Portion

Ribeye – Steaks	€ 6,00
Nackensteaks	€ 3,50
Spare Ribs	€ 5,60
Hähnchenbrustfilet oder Putensteaks	€ 4,50
Wurstauswahl	€ 3,00
Schweinespieße mit Bacon & Zwiebeln	€ 4,90
Lammrückensteaks mit Knoblauch & Rosmarin	€ 7,80

**Auf Wunsch auch T-Bone-Steaks, Tomahawk,
Porterhouse, Dry Aged Beef oder Maispoularde**

Tagespreis

Lachsforellenfilet mit feinen Kräutern	€ 4,50
Bachsaiblingfilet mit Zitronengras, Kräutern & Tomaten	€ 5,00
Doraden Filet mit feinen Kräutern	€ 6,00
Garnelenspieße mit Knoblauch	€ 4,00
Gefüllte Champignons (vegetarisch)	€ 3,00
Maiskolben	€ 2,50
Knoblauch - & Kräuterbrot	€ 1,00

Ananas & Melone vom Grill mit Waldblütenhonig, Erdbeersauce (Saison) Minzpesto od. Pesto & Vanilleeis	€ 3,50
Frisch gebacken Pancakes mit Ahornsirup & Schokoladensauce	€ 4,50
Blaubeer – Pfannkuchen (Saison) mit Vanilleeis	€ 4,50

Do it yourself Burger Buffet

Stellen Sie und Ihre Gäste sich Ihre eigenen individuellen Burger selbst zusammen.

Von verschiedenen Buns (Burger-Brötchen) wie Sesam, Vollkorn oder auch bunt über den klassischen Burger-Pattie, Rindersteak, Hähnchenbrust oder Lachsschnitte können Sie sich Ihren Burger selbst zusammenstellen.

Eine reichliche Auswahl an Saucen, Dips sowie verschiedene Salate und Gemüse zum belegen, stehen Ihnen & Ihren Gästen in Buffetform zur Verfügung.

Zum Abschluss empfehlen wir einen frisch gebackenen Pancake mit Eis Ihrer Wahl und gegrilltem Obst.

Preis pro Person inklusive Dessert € 28,90

Brunch Buffet

Suppe nach Wahl aus unserem Angebot

**Rührei mit Knusperspeck und
kleinen Würstchen**

**Nordische Fischplatte von
Forellenfilets, Räucherlachs und Makrelenvariationen**

Matjesauswahl

**Aufschnitt – Auswahl & geräucherter Schinken
Thüringer Mett sowie Geflügelsalat**

**Verschiedene Schnitt – und Weichkäse
sowie Tomate – Mozzarella mit Pesto**

Honig, verschiedene Konfitüren & Schokocreme

Hausgemachter Kirsch – oder Pfirsichquark

**Auswahl von Vollkorn -, Misch – und Weißbrot
kleine Brötchen
Butter**

pro Person € 22,50

Grillbuffet „Mississippi“

ab 25 Personen

**Saibling mit feinen Kräutern
Würzige Garnelenspieße**

**Zarte Ribeye-Steaks, Hähnchenbrustfilet
und marinierte Nackensteaks**

**Süßkartoffeln aus der Riesenpfanne mit Chili & Kräutern
Grillbaguettes**

Ruccolakartoffelsalat

Buntes, knackiges Gemüse aus dem Wok

Verschiedene Butter und Dips

**Salatbar mit
zweierlei Dressings nach Wahl**

Ananas & Melone vom Grill mit Honig

Feine Brotauswahl

pro Person 29,90 €

Grillbuffet „Texas“

ab 25 Personen

Ribeye – Steaks mit feurigen Grillsaucen

Scampispieße mit Knoblauchdip

**Nacken/Bacon-Spieß mit Honig – Pfeffer – Marinade
Spareribs in pikanter Marinade**

Knackige Gemüse aus der Riesenpfanne

**Rosmarinkartöffelchen mit Sourcreme
Baked Beans**

Jahreszeitensalat und Dressing nach Wahl

**Brotauswahl
und Kräuterbutter**

**Vor Ort gebackene Pancakes
Mit Ahornsirup & Schokoladensauce**

Pro Person 26,80 €

Kalt – Warmes Buffet „New York“
ab 20 Personen

Spanferkelbraten mit Altbiersauce

warmes Kraut & Rosmarinkartoffeln

Pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Makrele in verschiedenen Variationen

**Feines Roastbeef und Jungschweinrücken
mit Essiggemüse & Remoulade**

**Taco Schichtsalat
Pastrami mit Meerrettich**

Salatbar mit Dressings nach Wahl

Cheesecake Variationen mit Früchten

Käseauswahl mit Früchten und Salzgebäck

Brotsortiment und Butter

Pro Person 28,80 €

Spanferkel

(ab 30 Personen)

Aus dem Fiesta–Grill vor Ihren Augen gegrillt und fachgerecht tranchiert

Knuspriges Spanferkel mit Altbiersauce

Kartoffelgratin Krautsalat oder Sauerkraut mit Speck & Ananas

Jahreszeitenmix von marktfrischen Salaten dazu Vinaigrette oder Dressings nach Wahl

Feine Brotauswahl

zweierlei Senf

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 20,50 €

Wildschwein

(ab 30 Personen)

Aus dem Fiesta–Grill vor Ihren Augen gegrillt und fachgerecht tranchiert

Wildschwein im Ganzen gegrillt mit Waldpilzsoße

Kartoffelgratin

Apfelrotkohl nach Omas Rezept Prinzessbohnen mit ausgelassenem Speck

gefüllte Birnen und Pfirsich mit Preiselbeeren

Feine Brotauswahl

Griefflammerie mit Fruchtsauce nach Jahreszeit

Preis pro Person 23,50 €

Buffet „Western Italia“

ab 20 Personen

Rinderfiletspitzen in Gorgonzola

oder

Saltimbocca vom Schweinefilet

Barschfilet an Blattspinat mit Bärlauch Rahm

Gnocchi (Kartoffelnudeln)

Mediterrane Kartoffelpfanne mit frischen Gemüsen

Pochierte Lachsforelle mit Sc. Aioli

Fischcocktail mit frischen Kräutern

Antipasti von mariniertem Gemüse wie Paprika, Zucchini,

Champignons, Karotten, Oliven

sowie Tomate - Mozzarella

Vitello Tonnato Kalbsfleisch in Thunfischsauce

Parmaschinken mit Melonen und Feigen

Blattsalate in Balsamico Vinaigrette mit Kräutertomaten,

frischem Parmesan & Hähnchenbruststreifen

Italienischer Käse vom Brett und Weintrauben

Panna Cotta mit Himbeersauce

Tiramisu

Ciabatta, Baguettes und Butter

pro Person 38,00 €

Indian Summerbuffet

ab 30 Personen

Kross gebratene Entenbrust mit Wirsingflan

**Gebratene Lachstranche in Pommerysensauc und
feinem Kartoffelgratin**

Jahreszeitensalat von Vierländergemüsen

Wildschinken aus der Segeberger Heide mit Cumberlandsoße

**Zartrosa gebratenes Roastbeef und Schweinefiletmedaillons
mit Remoulade**

**Räucherlachsrollchen mit Meerrettich, Stremellachs
zwei verschiedene Dips**

**Bratapfel mit Vanillesauce
Apfelcrumble**

Edel Käse vom Brett Brotauswahl und Butter

Pro Person 36,00 €

Unser Klassiker

Kalt – Warmes Buffet „Summerby“

ab 20 Personen

Kräuterspießbraten mit Bratenjus

Kartoffelgratin

Hackbällchen in feuriger Tomatensauce

Matjesfilets mit Zwiebel – Apfel – Sahnesauce

Farfallesalat mit frischen Gemüsen

Kleine Schnitzel (wählbar Schwein oder Hähnchen)

Kartoffelsalat

Salatkarussell mit zwei Dressings

Regionale Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck

**Hausgemachte Rote Grütze mit
Vanillesauce**

Brotsortiment und gesalzene Butter

pro Person 23,00 €

Buffet "Country"

ab 20 Personen

Burgunderbraten mit Champignons in Kräuterrahmsauce

Rosmarinkartoffeln

**Zartes Roastbeef mit Mixed Pickles
Geräucherte Putenbrust mit Früchten an Waldorfsalat**

**Melonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken
und gekochten Schinken**

**Räucherfischplatte
von Lachs, Forelle, Makrelenvariationen**

Feine Matjesauswahl

**Jahreszeitensalat und
Dressing nach Wahl**

Variationen von internationalen Käsespezialitäten

Grießflammerie mit Früchten der Saison

**Partybrötchen und Brotauswahl
Butter**

pro Person 26,90 €

Getränke

Selbstverständlich haben wir eine Vielzahl an verschiedenen Getränken für Sie im Angebot.

Von verschiedenen Bieren über Whisky bis hin zur hausgemachten Limonade, ist für jeden etwas dabei.

Welche Getränke & welche Pauschale für Sie in Frage kommt, arbeiten wir gerne mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch aus.

<u>Getränkepauschalen:</u>		<u>pro Person</u>
Klein:	Bier vom Fass / Bier alkoholfrei Sekt & Weine Mineralwasser Orangen - & Apfelsaft Coca Cola / Cola Light Fanta / Sprite / hausgemachte Limonade Kaffee / Tee	€ 22,50
Mittel:	Bier vom Fass / Bier alkoholfrei Sekt & Weine Mineralwasser Orangen - & Apfelsaft Coca Cola / Cola Light Fanta / Sprite / hausgemachte Limonade Kaffee / Tee / Cappuccino od. Espresso 2 - 3 verschiedene Spirituosen	€ 35,00
Groß:	Bier vom Fass / Bier alkoholfrei Weizenbier auch alkoholfrei Sekt & Weine Mineralwasser Orangen - & Apfelsaft Coca Cola / Cola Light Fanta / Sprite / hausgemachte Limonade Kaffee / Tee / Cappuccino, Espresso 6 Spirituosen nach genauer Absprache	€ 45,00

Alle Getränkepauschalen beinhalten Kühleis & Eiswürfel.

Ebenso können wir Ihnen eine Auswahl an hausgemachten Cocktails anbieten!

Diese werden dann pro Stück abgerechnet.

Sollten Sie einen ausgefallenen Wunsch haben sprechen Sie uns gerne an.

GASTROTEC

Catering & Eventlogistik

Hartenholm den 01.01.2019

Familie Mustermann

Muster Angebot

Sehr geehrte Familie Mustermann,
gerne unterbreiten wir Ihnen für Ihre Feier folgendes Angebot:

Veranstaltung

Datum: 00.00.2019
Ort: Summerby Saloon & Gun Store
Hartenholm
Beginn / Essen: 18:00 Uhr Sektempfang & 19:00
Uhr Essen
Gästezahl: ca. 60 Personen

Miete Saloon am 00.00.2019 :

Die Bereitstellungsgebühr für den Saloon beträgt 650,00 € inklusive Bestuhlung & Endreinigung.

Getränkepauschale bis 2 Uhr:

Zur Begrüßung empfangen wir Ihre Gäste mit Sekt, Orangensaft und kleinen Bieren.

Bitburger vom Fass
Bitburger alkoholfrei
Sekt sowie Rot / Weißwein
Coca Cola / Cola Light
Fanta / Sprite
Mineralwasser (medium + ohne Kohlensäure)
Orangensaft / Apfelsaft
Kaffee/ Tee

Beispiel:

60 x 22,50 €

€ 1350,00

Personal:

Für eine angemessene Betreuung Ihrer Gäste halte ich folgenden Personaleinsatz für erforderlich:

4 Service Mitarbeiter a` ca 8 Std.	32 Std. x 31,50 € / Std.	€ 1008,00
1 Koch a` ca 2,5 Std.	2,5 Std. x 31,50 € / Std.	€ 78,75
Gesamt:		€ 1086,75

Abrechnung erfolgt nach den tatsächlich anfallenden Arbeitsstunden.

Speisen:

Kalt – Warmes Buffet „Summerby“

ab 20 Personen

Kräuterspießbraten mit Bratenjus

Kartoffelgratin

Hackbällchen in feuriger Tomatensauce

Matjesfilets mit Zwiebel – Apfel – Sahnesauce

Farfallesalat mit frischen Gemüsen

Kleine Schnitzel (wählbar Schwein oder Hähnchen)

Kartoffelsalat

Salatkarussell mit zwei Dressings

Regionale Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotsortiment und gesalzene Butter

pro Person 23,00 €

Kostenbeispiel:

60 x 23,00 €

€ 1380,00

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gesamtkostenbeispiel:

Getränke:	€ 1350,00
Personal:	€ 1086,75
Gebühr:	€ 650,00
Speisen:	€ 1380,00
<hr/>	
Gesamt:	€ 4466,75

Dementsprechend entsteht ein Preis von 74,45€ pro Person.

Ich hoffe Ihnen ein interessantes Angebot unterbreitet zu haben.
Änderungen nach Ihren Wünschen sind selbstverständlich möglich.

Natürlich können einzelne Positionen selbst übernommen werden.

Über Ihren geschätzten Auftrag würden wir uns sehr freuen und sichern schon heute eine ordentliche und zuverlässige Ausführung zu.

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Viele Grüße

Carsten Schroedter
Inhaber

Moordamm 15, 24628 Hartenholm
Tel: 04195 / 1311 Fax: 04195 / 1334
www.gastrotec.net Email: party@gastrotec.net