



MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



MOIN & WILLKOMMEN

Genießen Sie nordische Wohlfühlatmosphäre im historischen Speicher - direkt an der Schlei!

Unsere Küche verwöhnt Sie mit regionalen und saisonalen Speisenangeboten. Dabei ist uns ein gewissenhafter und ressourcen-schonender Umgang mit Lebensmitteln sehr wichtig. Wir verwenden ausschließlich hochwertige Produkte und bereiten alle Gerichte frisch für Sie zu. Wir setzen stark auf regionale Partner, kurze Wege und persönliche Kontakte.

Egal ob Hochzeitsfeier, Konfirmation, Taufe, Geschäftsessen, Teamtreff oder einfach nur ein Abend mit Freunden: Für Ihre Gesellschaft haben wir Ihnen einige Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt. Bei individuellen Wünschen oder Anpassungen sprechen Sie uns gerne an.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter 04642 9999 420 oder per Mail unter kontakt@pierspeicher.de. Gerne können Sie unseren gastronomischen Leiter - Markus Halft - auch persönlich unter markus.halft@th-hospitality.de anschreiben.

Wir würden uns freuen Ihre Gastgeber sein zu dürfen!

Ihr Team vom Pierspeicher



Unser Menü-
vorschläge gelten
von 10 bis 30
Personen



KAPPELN UND DIE SCHLEIREGION

MENÜ

Kappeler Brathering

Schwarzbrot | rote Zwiebeln | Radieschen

Consommé von Weiderind

Markklößchen | Gemüse-Julienne

Kotelette vom Angeliter Sattelschwein

Biersauce | saisonales Marktgemüse | Kartoffel-Sellerie-Stampf

Rote Grütze

mit Vanillesauce

Pro Person **43,50 €**



FRÜHLINGS-MENÜS (von März bis Mai)

MENÜ 1

Ziegenkäse

Vollkornbrot | Rosmarin-Honig gratiniert | Frühlingsalate | Himbeerdressing

Bärlauch-Cremesuppe

und gebratene Riesengarnele

Maispouardenbrust

Thymianjus | Ratatouille | Polenta

Joghurtmousse

Rhabarber | lauwarmem Schokoladen-Küchlein

Pro Person 48,00 €

MENÜ 2

Spargel Cremesuppe

und Lachswürfeln

Rosa gebratener Kalbsrückensteak

Norddeutscher Spargel | Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln

Orangen-Parfait

Marinierte Erdbeeren | Mandelhippe

Pro Person 48,50 €

MENÜ
VORSCHLÄGE



SOMMER-MENÜS

(von Juni bis August)

MENÜ 1

Hausgebeiztes Lachsfilet

Frisée | Gurken-Panna-Cotta | Senfschaum

Gebratene Kotelettes vom Lamm

mit Zitronen-Salbei-Butter | Speck Bohnen | Kartoffel-Püree

Crème brûlée

marinierten Beeren | Walnusseis

Pro Person 39,50 €

MENÜ 2

3 Riesengarnelen

Sommersalat | Paprika-Feta-Dip | Brotchip

Medaillons vom Landschwein

Pfifferling-Rahm-Sauce | Serviettenknödel

Heidelbeer-Cheese-Cake

mit gesalzenem Karamelleis

Pro Person 44,50 €

MENÜ
VORSCHLÄGE



HERBST-MENÜS (von September bis November)

MENÜ 1

Hokkaido Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl

Geschmortes Ochsenbäckchen

karamellisiertes Wurzelgemüse | getrüffeltes Kartoffelpüree

Vanilleeis

mit Zwetschgen-Crumbl

Pro Person41,00 €

MENÜ 2

Rote Beete Carpaccio

Apfel-Sellerie-Salat | Walnüsse

Zartes Wildragout

Wacholderjus | Preiselbeer-Birne | Rotkohl | Kartoffelknödel

Mousse au Chocolat Tartelette

mit Himbeer-Sorbet

Pro Person45,50 €

MENÜ
VORSCHLÄGE



WINTER-MENÜS

(von Dezember bis Februar)

MENÜ 1

Waldpilzstrudel

Kresse-Schmand | Feldsalat | Birnen-Nuss-Dressing

Wildkraftbrühe

Grißnocken | Wurzelgemüse

Rosa gebratene Entenbrust

Orangen-Jus | Rosenkohl | Macaire-Kartoffeln

Lebkuchen Parfait

mit Honigkuchen | Punschpflaumen

Pro Person 48,00 €

MENÜ 2

Maronen-Crèmesuppe

mit Selleriestroh

Gebratenes Zanderfilet

Speckschaum | Rahmwirsing | Schupfnudeln

Marzipanmousse

mit Gewürzanas

Pro Person 38,50 €

MENÜ
VORSCHLÄGE

Unsere Buffetvor-
schläge gelten ab
30 bis maximal 60
Personen



KAPPELN UND DIE SCHLEIREGION

VORSPEISEN

Brotauswahl | Kräuterquark | gesalzene Butter
Kartoffel-Gurken-Salat
Kappeler Heringssalat
Maasholmer Matjes „Hausfrauen Art“
Hausgemachtes Sauerfleisch
Räucherfischplatte aus der Räucherei Föh | Sahne-Meerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef | mit Remoulade

HAUPTSPEISEN

Ostsee-Dorsch | Senfsauce
Medaillons vom Angeliter Sattelschwein | Schalotten-Thymian-Jus
Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce
saisonales Marktgemüse | Kartoffelgratin | Pilawreis

DESSERTS

Rote Grütze | Vanillesauce
Milchreis mit heißen Kirschen

Pro Person48,00 €

BUFFET
VORSCHLÄGE



IM PIERSPEICHER UM DIE WELT

VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate | 2erlei Dressing
geröstete Kerne | Chili-Kürbis Jalapeños | Spreewald-Gurken
Tomate-Mozzarella-Salat | Gurken-Ingwer-Salat
Ciabatta | Zwiebel-Baguette | Tortilla-Chips | Aioli | Salsa
Antipasti-Variation
Glasnudelsalat mit Satéspeißchen
Berliner Buletten mit Senf

HAUPTSPESIEN

Coq au Vin vom Masthuhn
Roastbeef vom argentinischen Weiderind
Cognac-Pfeffer-Rahmsauce
Zanderfilet auf Champagner-Rahmkraut
Ratatouille | Wurzelgemüse
Rosmarin-Drillinge | Curryreis | Polenta

DESSERTS

Tarte Tatin | Vanillesauce
Tiramisu
Obstsalat | griechischer | Joghurt | Honig

Pro Person 54,00 €

BUFFET
VORSCHLÄGE



VEGETARISCHE & VEGANE ALTERNATIVEN

VORSPEISEN

Rote Beete Carpaccio | Wildkräutersalat | karamellisierten Walnüssen 
Falafel | Hummus | Minz-Joghurt-Dip
Ziegenfrischkäse-Praline auf Pumpernickel | Blattsalat
Glasnudelsalat mit Cashewnüssen 

Pro Person 8,50 €

SUPPEN

Süßkartoffel-Curry-Suppe 
Tomatensuppe 
Broccolisuppe 
Erbsen-Minz-Suppe
Spargelcrèmesuppe

Pro Person 7,50 €

VEGANES & VEGETARISCHES



VEGETARISCHE & VEGANE ALTERNATIVEN

HAUPTGERICHTE

Pilzrisotto

Rucola | Parmesan 16,50 €

Wok-Gemüse

gebackener Chili-Tofu 15,50 €

Gefüllte Paprika

mit Cous Cous 14,50 €

Gemüse-Bratlinge

saisonales Gemüse 16,50 €

Bandnudeln

Babyspinat | Gorgonzolasauce 17,50 €

DESSERTS

Marinierte Erdbeeren

Zitronensorbet 7,50 €

Kokos-Milchreis

mit heißen Kirschen 5,50 €

Mandelmilch-Pfannkuchen

marinierten Beeren / Cassis-Sorbet 6,50 €

VEGANES & VEGETARISCHES



SNACKS & FINGERFOOD

MITTERNACHTS-SNACKS (ab 10 Personen)

Gulaschsuppe

mit Baguette 4,50 €

Currywurst 4,50 €

Käseauswahl

mit Feigensenf | Baguette 13,50 €

Albondigas

mit BBQ-Sauce 3,80 €

SNACKS & FINGERFOOD



SNACKS & FINGERFOOD

FINGERFOOD (handlich, lecker und gesellig)

Tomate-Mozzarella-Spieß Basilikum-Pesto	2,80 €
Datteln im Speckmantel	2,00 €
Crôustarde	
Avocado-Crème Eismeergarnelen	3,50 €
Pikantes Mini Blätterteig-Häppchen	2,50 €
Spinat-Feta-Quiche Würfel	2,80 €
Ziegenkäse	
geröstetes Weißbrot Feigenmarmelade	3,50 €
Honigmelone Parmaschinken	3,00 €
Marrokanischer Cous-Cous Minz-Joghurt.	2,50 €
Rote Bete-Feta Salat	2,50 €
Matjes mit Hausfrauensoße im Gläschen.	3,50 €
Lachscrêpe Dill-Crème-Frâiche	3,80 €
Mousse von Callebout Schokolade	3,50 €
Obstsalat	
griechischer Joghurt Rapsblüten-Honig	3,00 €
New York-Cheese-Cake im Glas	2,80 €
Rote Grütze Vanillesoße.	2,80 €

(10 Stück Mindestabnahme pro Komponente)

SNACKS & FINGERFOOD



Hospitality
Group

Pierspeicher · Südspeicher · Schlei Hotel

ANGELITER SPEZIALITÄTEN

GRÜNKOHL-BUFFET (Oktober bis Januar)

Grünkohl | Kassler | Kochwurst | Schweinebacke

Karamellkartoffeln | Bratkartoffeln

Senf

Pro Person 27,00 €

RÜBENMUSS-BUFFET (Oktober bis Januar)

Angeliter Rübenmus | Kassler | Kochwurst | Schweinebacke

Senf

Pro Person 24,00 €

KAFFEE- UND KUCHEN (ab 10 Personen)

Blechkuchen zur Wahl sowie frisch gebrühter Filterkaffee satt

Pro Person 12,50 €

Waffeln | Zwetschgenkompott | Honigkirschen inkl. Kaffee

Pro Person 12,50 €

DIES & DAS



PIERSPEICHER | Hotel & Restaurant
Am Hafen 19C | 24376 Kappeln | +49 (0) 4642 9999 422
restaurant@pierspeicher.de | www.pierspeicher.de
Instagram: pierspeicher_kappeln
Facebook: Pierspeicher Boutiquehotel Kappeln

Eine Marke der:

