



# IHRE FEIER IM GASTHAUS QUELLENHOF 2026

IHR PERSÖNLICHES ANGEBOT NR.

**Veranstaltungsdatum:**

**Veranstaltung:**

**Angebot gültig bis:**

**Anschrift:**

**Kontaktperson:**

**Start:**

**Personenzahl:**

**Telefon | Mobil:**

**Emailanschrift:**

---

## TRADITION IM RODENBEKER QUELLENTAL SEIT 1920.

Seit 1920 heißt das wunderschöne Gasthaus Quellenhof seine Gäste im Naturschutzgebiet Rodenbeker Quellental willkommen. Eine saisonale Küche aus der Region, eine traumhafte Sommerterrasse mit Paulaner Biergarten und ein modernes Restaurant unter historischem Reetdach, laden zu einer kulinarischen Rast entlang des Alsterwanderweges ein.

## WIR VERBINDEN

Tradition und Gegenwart, Landhaus und Maritimes, für ein schmackhaftes und erlebnisreiches Verweilen inmitten traumhafter Natur. Jede Ecke unseres Gasthauses wurde für Sie in den letzten Wochen aufwändig und mit viel Liebe zum Detail renoviert und erstrahlt jetzt in frischem Glanz, ohne den Charme der Vergangenheit zu verlieren.



APERITIF	2
<b>FINGERFOOD</b>	<b>4</b>
GANZJÄHRIG	4
FINGERFOOD IM WECKGLAS SERVIERT	5
FINGERFOOD AUF KLEINEN TELLERN SERVIERT	5
SUPPEN IN DER KAFFEETASSE SERVIERT	5
<b>MENUE'S</b>	<b>6</b>
JANUAR BIS MÄRZ	6
MENUE WINTER I	7
MENUE WINTER II	7
MENUE WINTER III	8
MENUE WINTER IV	8
<b>MENUE'S</b>	<b>9</b>
APRIL BIS SEPTEMBER	9
MENUE SOMMER I	10
MENUE SOMMER II	10
MENUE SOMMER III	11
MENUE SOMMER IV	11
MENUE MATJES I   BUCHBAR AB 12. JUNI	12
MENUE MATJES II   BUCHBAR AB 12. JUNI	12
MENUE SPARGEL I   BUCHBAR AB MITTE APRIL	13
MENUE SPARGEL II   BUCHBAR AB MITTE APRIL	13
<b>MENUE'S</b>	<b>14</b>
OKTOBER BIS DEZEMBER	14
MENUE QUELLENHOFER WINTER I	15
MENUE QUELLENHOFER WINTER II	15
MENUE QUELLENHOFER WINTER III	16

MENUE QUELLENHOFER WINTER IV	16
VEGETARISCHE   VEGANE ALTERNATIVEN	17

## BUFFET'S 18

GANZJÄHRIG	18
BUFFET QUELLENHOF (BUCHBAR AB 40 PERSONEN)	19
BBQ – BUFFET (BUCHBAR AB 40 PERSONEN)	20
BRUNCH – BUFFET (BUCHBAR AB 40 PERSONEN)	21
ALTERNATIVEN - FISCH	19
ALTERNATIVEN - FLEISCH	22
ALTERNATIVEN - VEGETARISCH/VEGAN	22
SNACK'S – ZUR MITTERNACHT	22
KAFFEE UND KUCHEN	23
GETRÄNKE	23

## WEINE 24

GANZJÄHRIG	24
WEIßWEIN - FLASCHE 0,75L	25
ROSÉ - FLASCHE 0,75L	26
ROTWEIN - FLASCHE 0,75L	26

## GETRÄNKEPAUSCHALEN 27

GANZJÄHRIG	27
GETRÄNKEPAUSCHALEN	28
APERITIF FÜR IHRE GETRÄNKEPAUSCHALE	28
Q - PREMIUM	29
Q - DELUXE INCL. Q- PREMIUM	30

## WEITERE VERANSTALTUNGSABSPRACHEN: 31

## APERITIF (Bitte auswählen und ankreuzen)

---

<input type="checkbox"/> Glas Prosecco 0,1l		EUR 7,20
<input type="checkbox"/> Glas Dr. Loosen Rieslingsekt alkoholfrei 0,1l		EUR 7,20
<input type="checkbox"/> Glas Crémant Blanc 0,1l		EUR 9,50
<input type="checkbox"/> Glas Crémant Rosé 0,1l		EUR 9,50
<input type="checkbox"/> Glas Aperol Spritz 0,2l		EUR 9,90
<input type="checkbox"/> Glas Aperitivo Hugo 0,2l		EUR 9,90
<input type="checkbox"/> Glas Aperitivo Hugo alkoholfrei 0,2l		EUR 9,90
<input type="checkbox"/> Glas Lillet Wildberry 0,2l		EUR 9,90
<input type="checkbox"/> Glas Wildberry Tonic alkoholfrei 0,2l		EUR 9,90
<input type="checkbox"/> Flasche Prosecco 0,75l		EUR 52,00
<input type="checkbox"/> Flasche Dr. Loosen Rieslingsekt alkoholfrei 0,75l		EUR 52,00
<input type="checkbox"/> Flasche Crémant Blanc 0,75l		EUR 64,90
<input type="checkbox"/> Flasche Crémant Rosé 0,75l		EUR 64,90
<input type="checkbox"/> Fl. Champagner <b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</b> 0,75l		EUR 140,00
<input type="checkbox"/> Fl. Champagner <b>Moët &amp; Chandon N.I.R Nectar Impérial Rosé</b> 0,75l		EUR 160,00

# FINGERFOOD

GANZJÄHRIG



Auf den folgenden Seiten können Sie sich das Fingerfood für Ihre Feier zusammenstellen. Ob als Beiwerk zum Aperitif, als Start Ihrer Feier oder ausschließlich zur Begleitung Ihrer Feier. Geben Sie hierfür gern die gewünschten Fingerfood-Gerichte und die benötigten Mengen an.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

## FINGERFOOD IM WECKGLAS SERVIERT

---

<input type="checkbox"/>	CAESAR SALAD Parmesan   Croutons   Sardellen   Speckchips	Pro Glas EUR	5,50
<input type="checkbox"/>	BURRATA Bunte Ochsenherz-Tomate   Olivenöl   Oliven   Basilikum	Pro Glas EUR	6,50
<input type="checkbox"/>	HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET Pumpernickel   Kräuterrührei	Pro Glas EUR	6,50
<input type="checkbox"/>	AVOCADO & CREMIGER HUMMUS Minze   Oliven   Zitrone   Granatapfelkerne   Blattsalate	Pro Glas EUR	6,50
<input type="checkbox"/>	CARPACCIO VON DER UCKERMÄRKER FÄRSE Zartes Rinderfilet   Champignons   Parmesan	Pro Glas EUR	7,00

## FINGERFOOD AUF KLEINEN TELLERN SERVIERT

---

<input type="checkbox"/>	HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET Pumpernickel   Kräuterrührei	Pro Teller EUR	10,90
<input type="checkbox"/>	Roastbeef Zart rosa gebraten   Remoulade   Blattsalate	Pro Teller EUR	12,90
<input type="checkbox"/>	NORWEGER LACHS Filetiert, gebraten   Safransauce   Blattsalate	Pro Teller EUR	12,90

## SUPPEN IN DER KAFFEETASSE SERVIERT

---

<input type="checkbox"/>	RODENBEKER KARTOFFELSUPPE (vegetarisch) Kartoffelstroh	Pro Tasse EUR	6,90
<input type="checkbox"/>	WILDKRAFTBRÜHE Gemüserauten   Fleischklößchen	Pro Tasse EUR	6,90
<input type="checkbox"/>	QUELLENHOFER FISCHSUPPE Gemüsewürfel   Hausgeräucherte Forelle	Pro Tasse EUR	8,90
<input type="checkbox"/>	SUPPE VON HOLSTEINER TOMATEN Sauerrahm   Basilikum	Pro Tasse EUR	8,90

# MENUE'S

JANUAR BIS MÄRZ



Auf den folgenden Seiten können Sie das für Ihre Feier schönste Menue auswählen. Selbstverständlich können die Menue's an Ihre ganz persönlichen Wünsche angepasst werden. Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein Menue für Sie und Ihre Gäste aus.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!



## MENUE WINTER I

---

### WILDKRAFTBRÜHE

Gemüserauten | Fleischklößchen

\*\*\*

### ROASTBEEF

Zart rosa gebraten | Remoulade | Bratkartoffeln | Gurkensalat

### ODER

### HAMBURGER PANNFISCH

Seelachs und Lachs gebraten | Senfsaatsauce | Bratkartoffeln | Bunter Salat

\*\*\*

### LAUWARMES SCHOKOLADEN MALHEUR

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

**EUR 45,90**



## MENUE WINTER II

---

### RODENBEKER KARTOFFELSUPPE

Kartoffelstroh

\*\*\*

### HOLSTEINER GRÜNKOHL

Karamellisierte Röstkartoffeln | Kochwurst 115g | Kasseler | Schweinebacke

### ODER

### NORWEGER LACHS

Filetiert, gebraten | Safransauce | Gebutterte Drillingskartoffeln

\*\*\*

### EIS & HEISS

Warmes Kirschragout | Vanille-Eis

PREIS PRO PERSON

**EUR 47,90**

IHR PERSÖNLICHES ANGEBOT NR.: 2026 | NAME



## MENUE WINTER III

---

### GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Mit Rosmarin-Honig | Mango-Chutney | Walnuss | Apfel-Sorbet

\*\*\*

### REHKEULE, GESCHMORT

Rosenkohl | Sellerie-Kartoffelcrème

### ODER

### QUELLENHOFER PÜTT UN PANN

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Garnele | Rahmwirsing | Kartoffel-Petersilienstampf

\*\*\*

### CRÉME BRULÉE ESPUMA

Himbeersorbet

PREIS PRO PERSON

**EUR 53,90**

## MENUE WINTER IV

---

### BURRATA

Ochsenherz-Tomate | Olivenöl | Oliven | Basilikum | Maldon Salz | Landbrot

\*\*\*

### RAGOUT VON HEIMISCHEM WILD

Frische Waldpilze | Kartoffelstampf | Wacholder-Jus

### ODER

### ZANDERFILET

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Rahmwirsing | Getrüffelter Kartoffelstampf

\*\*\*

### KAISERSCHMARRN ganz klassisch...

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

**EUR 55,90**

IHR PERSÖNLICHES ANGEBOT NR.: 2026 | NAME

# MENUE'S

APRIL BIS SEPTEMBER



Auf den folgenden Seiten können Sie das für Ihre Feier schönste Sommer-Menue auswählen. Selbstverständlich können die Menue's an Ihre ganz persönlichen Wünsche angepasst werden. Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein Menue für Sie und Ihre Gäste aus.

Saisonale Menue's wie Spargel, Matjes etc. können wir selbstverständlich nur während der jeweiligen Saison anbieten

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

## MENUE SOMMER I

---

### GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE

Kokos-Schaum | Basilikum-Olivenöl

\*\*\*

### ROASTBEEF

Zart rosa gebraten | Remoulade | Bratkartoffeln | Gurkensalat

### ODER

### HAMBURGER PANNFISCH

Seelachs und Lachs gebraten | Senfsaatsauce | Bratkartoffeln | Bunter Salat

\*\*\*

### CRÉME BRULÉE ESPUMA

Himbeersorbet

PREIS PRO PERSON

**EUR 46,90**

## MENUE SOMMER II

---

### GEEISTE GURKENSUPPE

Lachstatar | Dill

\*\*\*

### SCHWEINEFILET 140g

Gebraten | Kartoffelgratin | Frisches Marktgemüse | Portweinjus

### ODER

### NORWEGER LACHS

Filetiert, auf der Haut gebraten | Safransauce | Gebutterte Drillinge

\*\*\*

### ZWEIERLEI VON DER SCHOKOLADE

Weißes Mousse | Dunkles Mousse | Frische Früchte

**Preis pro Person**

**EUR 49,90**

IHR PERSÖNLICHES ANGEBOT NR.: 2026 | NAME

## MENUE SOMMER III

---

### GEFLÄMMTER NORWEGER LACHS

Frische Kräuter | Friséesalat | Teriyaki-Austernsauce | Granatapfelkerne

\*\*\*

### RINDERFILET, SOUS VIDE GEGART

Blattspinat | Waldpilze | Portweinjus | Kartoffelgratin

### ODER

### 8 GARNELEN

In Knoblauch-Olivenöl | Fenchel | Paprika | Staudensellerie | Sylter Gaves Brot

\*\*\*

### DREIERLEI EIS

Vanille | Schokolade | Salzkaramell

PREIS PRO PERSON

**EUR 56,90**

## MENUE SOMMER IV

---

### CARPACCIO VON DER UCKERMÄRKER FÄRSE

Zartes Rinderfilet | Frische Waldpilze | Parmesan

\*\*\*

### SHORT-RIBS, SOUS VIDE GEGART

Blattspinat | Frische Waldpilze | Gebutterte Drillinge | Ribs-Jus

### ODER

### JACOBSMUSCHELN

Gebraten | Bärlauch-Risotto

\*\*\*

### LAUWARMES SCHOKOLADEN - MALHEUR

Vanilleeis | Frische Früchte

PREIS PRO PERSON

**EUR 59,90**

IHR PERSÖNLICHES ANGEBOT NR.: 2026 | NAME



## MENUE MATJES I | Buchbar ab 12. Juni

---

GEBEIZTER LACHS IN EINEM ROTE-BETE SUD

Friséesalat | Orangen-Limetten-Dressing

\*\*\*

MATJESFILET

Grüne Bohnen | Pellkartoffeln

ODER

MATJESFILET

Hausfrauensauce | Pellkartoffeln

\*\*\*

FRISCHE ERDBEEREN

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

**EUR 47,90**



## MENUE MATJES II | Buchbar ab 12. Juni

---

MATJESTATAR

Frische Kräuter | Avocado-Salat | Apfel-Zwiebel-Rahm

\*\*\*

AALRAUCH - MATJES

Junge Kartoffeln | Apfel-Zwiebelsauce | Bunter Salat

ODER

SCHWEINEFILET 140g

Gebraten | Kartoffelgratin | Frisches Marktgemüse | Portweinjus

\*\*\*

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

**EUR 49,90**

IHR PERSÖNLICHES ANGEBOT NR.: 2026 | NAME



## MENUE SPARGEL I | Buchbar ab Mitte April

---

### SPARGELSUPPE

Spargeleinlage

\*\*\*

### FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL 250G

Junge Kartoffeln | Sc. Hollandaise | zerlassene Butter

### ODER

### FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL 250G

Junge Kartoffeln | Sc. Hollandaise | zerlassene Butter | Katenschinken (80g)

\*\*\*

### FRISCHE ERDBEEREN

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

**EUR 44,00**



## MENUE SPARGEL II | Buchbar ab Mitte April

---

### HOLSTEINER SPARGELSALAT

Spargel | Erdbeeren | Granatapfelkerne | Orangen-Limetten-Dressing

\*\*\*

### FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL 250G

Junge Kartoffeln | Sc. Hollandaise | zerlassene Butter | Lachsfilet (160g)

### ODER

### FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL 250G

Junge Kartoffeln | Sc. Hollandaise | zerlassene Butter | Hähnchenbrustfilet (160g)

\*\*\*

### DREIERLEI EIS

Vanille | Schokolade | Salzkaramell

PREIS PRO PERSON

**EUR 55,00**

IHR PERSÖNLICHES ANGEBOT NR.: 2026 | NAME

# MENUE'S

OKTOBER BIS DEZEMBER



Auf den folgenden Seiten können Sie das für Ihre Feier schönste Winter-Menue auswählen. Selbstverständlich können die Menue's an Ihre ganz persönlichen Wünsche angepasst werden. Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein Menue für Sie und Ihre Gäste aus.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!



## MENUE QUELLENHOFER WINTER I

---

### WILDKRAFTBRÜHE

Gemüsestreifen | Fleischbällchen

\*\*\*

### HOLSTEINER OCHSENBÄCKCHEN

Gebratene Rosenkohlblätter | Serviettenknödel | Estragon-Jus

\*\*\*

### LAUWARMES SCHOKOLADEN MALHEUR

Vanilleeis | Frische Früchte

PREIS PRO PERSON

**EUR 49,70**



## MENUE QUELLENHOFER WINTER II

---

### CARPACCIO VON DER UCKERMÄRKER FÄRSE

Zartes Rinderfilet | Frische Waldpilze | Parmesan

\*\*\*

### REHKEULE, GESCHMORT

Rosenkohl | Sellerie-Kartoffelcrème

\*\*\*

### CRÈME BRÛLÉE - ESPUMA

Himbeersorbet

PREIS PRO PERSON

**EUR 56,50**





## MENUE QUELLENHOFER WINTER III

---

### LACHS - TATAKI

Ponzusauce | Wildkräuter

\*\*\*

### RAGOUT VON HEIMISCHEM WILD

Frische Waldpilze | Kartoffelstampf | Wacholder-Jus

\*\*\*

### EIS & HEISS

Warmes Kirschragout | Vanille-Eis

### PREIS PRO PERSON

EUR 58,70



## MENUE QUELLENHOFER WINTER IV

---

### HUMMERBISQUE

Garnelen

\*\*\*

### GÄNSEKEULE | Buchbar ab 11. November

Rotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße | Gänse-Jus

\*\*\*

### FILET HEILBUTT

Wilder Broccoli | Tomatensugo | Krustentierschaum | Kartoffelstampf

\*\*\*

### SALZKARAMELL - EIS

Birnen-Granatapfel-Kompott

### PREIS PRO PERSON

EUR 62,90

## VEGETARISCHE | VEGANE ALTERNATIVEN

---

Verfügbarkeit nach Saison

### FRISCHE TAGLIATELLE - VEGETARISCH

Mediterranes Gemüse | Rucola | Parmesan (ohne Parmesan vegan)

### FRISCHE TAGLIATELLE - VEGETARISCH

Frische Waldpilze | Rucola | Parmesan (ohne Parmesan vegan)

### WALDPILZGULASCH

Petersilien-Kartoffelstampf | Basilikum-Pesto | Rucola-Frittate

### RISOTTO

Frische Waldpilze (ohne Parmesan vegan)

### KÜRBIS RISOTTO

Butternut Kürbis | Kokos-Schaum (ohne Parmesan vegan)

### SPARGEL RISOTTO

Holsteiner Spargel | Rucola | Parmesan (ohne Parmesan vegan)

### FLAMMKUCHEN | vegetarisch

Frische Gemüse

# BUFFET'S

GANZJÄHRIG



Auf den folgenden Seiten können Sie das für Ihre Feier ansprechendste Buffet auswählen. Selbstverständlich können die Buffet's an Ihre ganz persönlichen Wünsche angepasst werden. Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein Buffet für Sie und Ihre Gäste aus.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!



## BUFFET QUELLENHOF

(Buchbar ab 40 Personen)

### SUPPE

Rodenbeker Kartoffelsuppe | Am Tisch serviert

### HAUPTGÄNGE

Rib-Eye kross gebraten | frischer Rosmarin

Quellenhofer Kalbscurrywurst | hausgemachte Vanille-Mango-Currysauce

Norweger Lachs | Prosecco-Limetten-Sauce

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl | Paprika | Staudensellerie | Fenchel

Penne | frische Waldpilze | Parmesan (separat)

### BEILAGEN

Gebutterte Drillingskartoffeln | Pommes Frites | Bratkartoffeln | Hausgebackene Brotauswahl

Kräuterbutter | Sour Cream | Senf | Ketchup | Mayonnaise | BBQ-Sauce

Safran-Aioli | Mallorquinische Aioli

### SALATE

Salat von Vierländer Gurken | Joghurt-Dill-Dressing

Frischer Sommersalat Mix...

Caesar`s Salat Mix...

...mit verschiedenen Toppings und Hausdressings

Variation von marinierten und gegrillten Gemüsen (Antipasti)

### DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse | Weißes Schokoladenmousse | Frisches Obst

### BUFFET-PREIS

Kinder 0-2 Jahre	pro Person	EUR	3,00
Kinder 3-5 Jahre	pro Person	EUR	18,50
Kinder 6-9 Jahre	pro Person	EUR	25,50
Kinder 10-13 Jahre	pro Person	EUR	42,50
Kinder ab 14 Jahre   Erwachsene	Pro Person	EUR	50,50

### BUFFET-PREIS-STAFFELUNG | UNTER 40 PERSONEN

36 – 40 Personen	pro Person	EUR	50,50
31 – 35 Personen	pro Person	EUR	54,50
26 – 30 Personen	pro Person	EUR	60,50
25 Personen und weniger			Kein Buffet möglich



## BBQ - BUFFET

(Buchbar ab 40 Personen)

### FISCH

Kabeljau kross gebraten | frischer Rosmarin | Meerrettich-Schaum

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl | Paprika | Staudensellerie | Fenchel

### FLEISCH aus der Fleischerei „von Metzgers“

Short Ribs | Ribs-Jus

Rib-Eye kross gebraten | frischer Rosmarin

### WURST aus der Fleischerei „von Metzgers“

Lammbratwurst ca. 80g

Wildbratwurst ca. 80g

### VEGETARISCH

Marinierte Paprika gegrillt

Zucchini in Rosmarin-Olivenöl gegrillt

### BEILAGEN

Gebutterte Drillingskartoffeln | Steakhouse Pommes | Bratkartoffeln

Hausgebackene Brotauswahl

Kräuterbutter | Sour Cream | Senf | Ketchup | Mayonnaise | BBQ-Sauce

Safran-Aioli | Mallorquinische Aioli

Gemischter Salat | Caesar's Salat Mix | Gurkensalat | Tomaten-Gurken-Feta-Salat

### DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse | Weißes Schokoladenmousse | Frisches Obst

### BUFFET-PREIS

Kinder 0-2 Jahre	pro Person	EUR	3,00
Kinder 3-5 Jahre	pro Person	EUR	19,00
Kinder 6-9 Jahre	pro Person	EUR	29,00
Kinder 10-13 Jahre	pro Person	EUR	46,00
Kinder ab 14 Jahre   Erwachsene	Pro Person	EUR	54,00

### BUFFET-PREIS-STAFFELUNG | UNTER 40 PERSONEN

36 – 40 Personen	pro Person	EUR	54,00
31 – 35 Personen	pro Person	EUR	58,00
26 – 30 Personen	pro Person	EUR	64,00
25 Personen und weniger			Kein Buffet möglich



## BRUNCH - BUFFET

(Buchbar ab 40 Personen)

### KALTE SPEISEN

Geräucherte Forelle mit Meerrettich  
 Verschiedene Aufschnitte mit:  
 Leberwurst, Kochschinken, Schinken  
 Schnittkäse

Gemischter Salat, Gurkensalat, Caesar Salad  
 Konfitüren-Auswahl, Honig, Nutella  
 Hausgebackenes Brot, Butter, Kräuterbutter

### WARME SPEISEN

Gekochte Eier | Rührei | Bacon  
 Verschiedene Fischfilets nach saisonalem Angebot | Prosecco-Kräutersauce  
 Dreierlei Würstchen ca. 80g (Rostbratwürstchen | Lamm | Wild)  
 Quellenhofer Currywurst | Currysauce nach hauseigenem Rezept  
 Medaillons vom Holsteiner Zuchtschwein | Kikok Hähnchenmedaillons  
 Nudel-Pilz-Gemüseauflauf  
 Frische Marktgemüse  
 Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Steakhouse Pommes

### DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse  
 Weißes Schokoladenmousse  
 Frisches Obst

### BUFFET-PREIS

Kinder 0-2 Jahre	pro Person	EUR	3,00
Kinder 3-5 Jahre	pro Person	EUR	16,90
Kinder 6-9 Jahre	pro Person	EUR	23,00
Kinder 10-13 Jahre	pro Person	EUR	40,00
Kinder ab 14 Jahre   Erwachsene	Pro Person	EUR	48,00

### BUFFET-PREIS-STAFFELUNG | UNTER 40 PERSONEN

36 – 40 Personen	pro Person	EUR	48,00
31 – 35 Personen	pro Person	EUR	52,00
26 – 30 Personen	pro Person	EUR	58,00
25 Personen und weniger			Kein Buffet möglich

## ALTERNATIVEN - FISCH

---

Edelfischragout | Safransauce

Zanderfilet, auf der Haut gebraten | Prosecco-Limetten-Sauce

## ALTERNATIVEN - FLEISCH

---

Kikok Hähnchen Medaillons | Hähnchen-Jus

Medaillons vom Holsteiner Zuchtschwein

## ALTERNATIVEN - VEGETARISCH/VEGAN

---

Risotto mit frischen Waldpilzen

Schupfnudel-Gemüsepfanne

Spaghettini mediterran

Waldpilzgulasch

## SNACK'S — ZUR MITTERNACHT

---

<input type="checkbox"/>	QUELLENHOFER CURRYWURST Ofenfrisches Baguette	Pro Person EUR	10,90
<input type="checkbox"/>	WILDKRAFTBRÜHE Gemüserauten   Fleischklößchen	Pro Person EUR	8,90
<input type="checkbox"/>	RODENBEKER KARTOFFELSUPPE (vegetarisch) Kartoffelstroh	Pro Person EUR	8,90
<input type="checkbox"/>	PIZZA PANE Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin   Mallorquinische Aioli	Pro Person EUR	5,90

## KAFFEE UND KUCHEN

---

<input type="checkbox"/>	4 Sorten hausgebackener Kuchen vom Blech	Pro Stk.	EUR 4,70
<input type="checkbox"/>	2 Sorten hausgemachte Torte	Pro Stk.	EUR 5,50
<input type="checkbox"/>	Kaffeekanne 1,5 Lt.	Pro Kanne	EUR 22,50
<input type="checkbox"/>	Kaffee und Kaffeespezialitäten aus unserer aktuellen Getränkekarte	Preise	Laut Karte

## GETRÄNKE

---

<input type="checkbox"/>	Bier – Bestellung á la carte. Abrechnung nach Verbrauch	Preise	Laut Karte
<input type="checkbox"/>	Softgetränke – Bestellung á la carte. Abrechnung nach Verbrauch	Preise	Laut Karte
<input type="checkbox"/>	Wein – Bestellung á la carte. Abrechnung nach Verbrauch	Preise	Laut Karte



# WEINE

GANZJÄHRIG



Auf den folgenden Seiten können Sie die für Ihre Feier ansprechendsten Weine auswählen.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

WEISSWEIN - FLASCHE 0,75L		EUR
<input type="checkbox"/>	GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN   Schneider Pfaffmann   Pfalz <b>! Unsere Empfehlung für Ihre Veranstaltung !</b> <i>Duftet nach saftigen Äpfeln, exotischen Früchten wie Ananas und Mango. angenehmer Burgunderschmelz.</i>	30,50
<input type="checkbox"/>	WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN (BIO)   Weingut Dr. Wehrheim   Pfalz <i>Nase nach reifer Birne mit Stiel, Gewürzen, wie Kardamom und Piment. Birne, würziger Apfel, Kräuter</i>	36,50
<input type="checkbox"/>	BLANC DE NOIR   Weingut Geisser   Pfalz <i>Weißer Wein aus roten Spätburgunder Trauben, Aromen von Erdbeeren, Limetten, Rhabarber, Aprikosen.</i>	28,00
<input type="checkbox"/>	WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY CUVÉE   Dr. von Bassermann-Jordan   Pfalz <i>Feine Fruchtaromatik nach gelben Früchten, Blüten und Anklängen von Akazie</i>	36,00
<input type="checkbox"/>	RIESLING   J. Spreitzer   Rheingau <i>Aromen von Erdbeeren, Limetten, Rhabarber und Aprikosen. Ein leichter, frisch-fruchtiger Wein</i>	25,80
<input type="checkbox"/>	RIESLING 101   Weingut Josef Spreitzer   Rheingau - <b>feinherb</b> <i>Der 101 Riesling kommt mit einem Korb exotischer Früchte und einem tollen Süße-Säure-Spiel ums Eck.</i>	38,00
<input type="checkbox"/>	RIESLING QBA - OESTRICHER DOOSBERG ALTE REBEN   Josef Spreitzer   Rheingau <i>Die gezielt sehr niedrigen Erträge führen zu einer wunderbaren Frucht mit perfekter Säure</i>	54,00
<input type="checkbox"/>	GRÜNER VELTLINER   Pfaffl   Weinviertel   Österreich <i>Sortentypischer weißer Pfeffer im Nachhall. Aromen von gelben Äpfeln, Kräutern und Grapefruit.</i>	29,00
<input type="checkbox"/>	LUGANA DOCG PRESTIGE   Ca Maiol   Lombardei   Italien <i>Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst, grüner Apfel, Mandarine, Zitronenthymian</i>	43,50
<input type="checkbox"/>	CHABLIS AOC   Alan Geoffroy   Chablis - Burgund <i>Aromen von Limette, Pfirsich, weißer Blüte, Tomatenblatt.</i>	27,50
<input type="checkbox"/>	MACON BLANC VILLAGES   Louis Jadot   Mâconnais - Burgund <i>Weißer Sommerblüten, reife Zitronen, auch etwas Birne und Steinobst (Aprikose, Pfirsich)</i>	48,00

ROSÉ - FLASCHE 0,75L		EUR
<input type="checkbox"/>	<b>MERLOT ROSÉ QBA TROCKEN</b> Schneider Pfaffmann   Pfalz <i>Rote Johannisbeeren, Himbeeren, junge Pflaumen. Am Gaumen frischer Apfel und Zitrusnoten</i>	24,90
<input type="checkbox"/>	<b>WILD ROSÉ QBA FEINHERB</b> Weingut Hirsch   Württemberg <i>Frisch gepflückte Erdbeeren und einem Touch Litschi. Kein süßes Sommerwässerle.</i>	26,20
<input type="checkbox"/>	<b>LE CIEL DE SAINTAZUR ROSÉ MÉDITERRANÉE IGP</b> SaintAzur   Provence   Frankreich <i>Aromen von Zitrusfrüchten und englischen Bonbons</i>	26,20
ROTWEIN - FLASCHE 0,75L		EUR
	<b>ROTWEIN CUVÉE QBA TROCKEN   Schneider Pfaffmann   Pfalz</b> <b>! Unsere Empfehlung für Ihre Veranstaltung !</b> <i>In der Nase dominieren Brombeere, Kirsche und Heidelbeere. Im Geschmack kräftig, aber nicht dominant.</i>	29,90
	<b>MINERVOIS HERITAGE 873 — GRENACHE SYRAH   G. Bertrand   Languedoc   Frankr.</b> <i>Brombeeren, Pflaumen, schwarzen Oliven Geschmack, Backpflaumen</i>	39,50
	<b>MERLOT CHÂTEAU SABY   Familie Saby   Bordeaux   Frankreich</b> <i>Dunkle, vollreife Kirschen, würzige Noten und sanftes Tannin</i>	28,50
	<b>RESERVA RIOJA DOC   Baron de Ley   Rioja   Spanien</b> <i>Kräftige Frucht, würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses</i>	39,50
	<b>KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET   Penfolds   South Australia   Australien</b> <i>Süß gereifte dunkle Beeren, Kräuter (Rosmarin), Gewürze</i> <i>Zu welchem Essen: Darling für alle Gerichte außer Fisch</i>	36,50
	<b>BIG GAME — MALBEC / SYRAH   Mare Magnum   Mendoza   Argentinien</b> <i>Kraftvolles, fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Pflaume; Kräutern und gerösteter Eiche.</i>	36,00

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

GANZJÄHRIG



Sie möchten gern für Ihre geplante Feier eine Getränkepauschale buchen? Auf den folgenden Seiten können Sie die für Ihre Feier ansprechendste Pauschale auswählen.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

---

<input type="checkbox"/>	Q – PREMIUM	Für 5 Stunden	EUR p.P.	56,00
<input type="checkbox"/>	Q – PREMIUM	Für 6 Stunden	EUR p.P.	62,00
<input type="checkbox"/>	Q – PREMIUM	Für 7 Stunden	EUR p.P.	68,00
<input type="checkbox"/>	Q – DELUXE incl. Q - PREMIUM	Für 5 Stunden	EUR p.P.	72,00
<input type="checkbox"/>	Q – DELUXE incl. Q - PREMIUM	Für 6 Stunden	EUR p.P.	78,00
<input type="checkbox"/>	Q – DELUXE incl. Q - PREMIUM	Für 7 Stunden	EUR p.P.	85,00

## APERITIF FÜR IHRE GETRÄNKEPAUSCHALE

(Bitte auswählen und ankreuzen)

---

- ☐ Glas Prosecco 0,1l
- ☐ Glas Dr. Loosen Rieslingsekt alkoholfrei 0,1l
- ☐ Glas Aperol Spritz 0,2l
- ☐ Glas Aperitivo Hugo 0,2l
- ☐ Glas Aperitivo Hugo alkoholfrei 0,2l
- ☐ Glas Lillet Wildberry 0,2l
- ☐ Glas Wildberry Tonic alkoholfrei 0,2l

## Q - PREMIUM

---

**Bitte wählen Sie einen Aperitif, als Teil Ihrer Pauschale, für den Empfang aus.**

SOFTDRINKS:	Mineralwasser prickelnd & still Orangen-, Apfel-, Cranberry-, Maracujasaft Coca-Cola, Coca-Cola light / Zero, Fanta Classic, Sprite, Bitter-Lemon, Ginger-Ale
BIER:	DITHMARSCHER Pils & alkoholfrei
WEIZEN:	PAULANER naturtrüb & alkoholfrei
WEIN:	
WEISSWEIN:	GRAUBURGUNDER Pfalz   Schneider-Pfaffmann   trocken
ROSÉWEIN:	MERLOT ROÉ QW Pfalz   Schneider-Pfaffmann   trocken
ROTWEIN:	ROTWEIN CUVÉE Pfalz   Schneider-Pfaffmann   trocken
PROSECCO:	MIONETTO PROSECCO FRIZZANTE
KAFFEE:	Als Upgrade pro Person: EUR 2,00 zusätzlich zur Pauschale

## Q - DELUXE INCL. Q-PREMIUM

---

**Bitte wählen Sie einen Aperitif, als Teil Ihrer Pauschale, für den Empfang aus.**

SOFTDRINKS:	Mineralwasser prickelnd & still Orangen-, Apfel-, Cranberry-, Maracujasaft Coca-Cola, Coca-Cola light / Zero, Fanta Classic, Sprite, Bitter-Lemon, Ginger-Ale
BIER:	DITHMARSCHER Pils & alkoholfrei
WEIZEN:	PAULANER naturtrüb & alkoholfrei
WEIN:	
WEISSWEIN:	GRAUBURGUNDER Pfalz   Schneider-Pfaffmann   trocken
ROSÉWEIN:	MERLOT ROÉ QW Pfalz   Schneider-Pfaffmann   trocken
ROTWEIN:	ROTWEIN CUVÉE Pfalz   Schneider-Pfaffmann   fruchtig   trocken
PROSECCO:	MIONETTO PROSECCO FRIZZANTE
MIT ALKOHOL:	Caipirinha Bacardi Mojito
OHNE ALKOHOL:	Ipanema
LONGDRINKS:	Bacardi Cola/Saft Vodka Lemon/Tonic/Saft Gin Tonic
KAFFEE:	Als Upgrade pro Person: EUR 2,00 zusätzlich zur Pauschale

**Alle obenstehenden im Angebot ausgewiesenen Preise verstehen sich brutto in Euro, incl. der aktuellen, gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

# Weitere Veranstaltungsabsprachen:

<b>Eintreffen der Gäste   Aperitif:</b>	xx:xx Uhr
<b>Startzeit des Menue's   Buffet's:</b>	xx:xx Uhr
<b>Tische   Tafeln:</b>	
<b>Tischwäsche:</b>	
<b>Menuekarten:</b>	Auf Wunsch erstellen wir sehr gern Ihre Menuekarten.
<b>Deko:</b>	Wie vorhanden oder nach Absprache.
<b>Blumen:</b>	Wie vorhanden oder nach Absprache.
<b>Bezahlung:</b>	Am Tag der Veranstaltung vor Ort   <b>Bar</b> oder mit <b>Karte</b> Rechnungslegung ist nur nach vorheriger Absprache und Vorlage der Kostenübernahmeerklärung machbar.
<b>Buchungsbedingung:</b>	Bitte bestätigen Sie den Veranstaltungsvertrag als Zusage an untenstehende email - Adresse.  Bei einer exklusiven Buchung unseres Gasthaus Quellenhof wird eine Vorabzahlung in Höhe von 50% des Mindestumsatzes fällig.  Überweisung unter Angabe der Vertragsnummer und Ihres Namens an:  <b>LBC GASTRO GmbH</b> <b>DE48 2005 0550 1500 8155 66</b>  <b>Verwendungszweck:</b> <b>VA Nummer - Name – 50 % Anzahlung</b>
<b>Stornofristen:</b>	Absage 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: <i>Kostenfrei</i> <i>Bei exklusiver Buchung 50% des Mindestumsatzes.</i> Absage 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: <i>50% des gebuchten Paketes betreffend die Speisen,</i> <i>Getränke kostenfrei.</i> <i>Bei exklusiver Buchung 100% des Mindestumsatzes.</i> Absage weniger als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: <i>100% des gebuchten Paketes betreffend die Speisen,</i> <i>Getränke kostenfrei</i> <i>Bei exklusiver Buchung 100% des Mindestumsatzes.</i>



- ☐ Falls Sie es wünschen, können Sie das gesamte Gasthaus Quellenhof auch exklusiv anmieten, hierfür benötigen wir einen Mindestumsatz von:

Sonntag bis Donnerstag	brutto € 9.680,00	pro Tag
Freitag bis Samstag	brutto € 14.120,00	pro Tag

Ebenfalls ist es möglich, keine Getränke- und Essenspauschale pro Personenanzahl zu erheben, sondern nach genauem Verbrauch abzurechnen, nach Absprache.

Wir möchten Sie bitten, uns die endgültige Personenzahl bis spätestens **5 Tage vor Veranstaltungsbeginn** bekannt zu geben. Fix sind die dann genannten Personen, es dürfen nur mehr Personen gemeldet werden! Rechnungsgrundlage ist die genannte Fix Personenanzahl.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause willkommen zu heißen und stehen für weitere Fragen und Wünsche gerne unter der Tel: +49 176 88537136 zur Verfügung und verbleiben...

...mit freundlichen Grüßen

Bert Schlöcker | Betriebsleiter  
**GASTHAUS QUELLENHOF**

Bitte bestätigen Sie uns den Auftrag und senden diesen unterschrieben per email an [bert.schloecker@quellenhof.hamburg](mailto:bert.schloecker@quellenhof.hamburg) zurück.

Ort | Datum

Bestätigung Gast



Gasthaus Quellenhof  
 LBC GASTRO GmbH  
 Rodenbeker Straße 126  
 22395 Hamburg

+49 40 604 92 28  
[info@quellenhof.hamburg](mailto:info@quellenhof.hamburg)  
<https://quellenhof.hamburg>

