



EVENTS AUS LEIDENSCHAFT



...für Ihre unvergesslichen Momente...

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen einen professionellen Rahmen für Ihre familiären und festlichen Anlässe.

Sie haben in unserem Hause verschiedene Optionen, Ihre Feier durchzuführen. Ihre Familienfeiern, Geburtstage, Jubiläen oder Hochzeiten können sie bei uns individuell gestalten.

Unser elegantes Kaminzimmer bietet Platz für bis zu 24 Gäste, der angrenzende Wintergarten (nach Saison) nochmals für 18 Personen. In unserer Weinwirtschaft im vorderen Teil, finden bis zu 35 Personen Platz. Gerne können Sie auch die gesamte Gastronomie (70 Plätze) und, oder den Wintergarten und unseren schönen Garten (55 Plätze) exklusiv für Ihre Feier buchen.

Planen Sie eine Veranstaltung in einer anderen Location oder bei sich zu Hause? Natürlich kümmern wir uns sehr gerne um das Catering. Anbei finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menü- und Buffetvorschlägen, die auf festliche Anlässe abgestimmt sind. Wir hoffen, dass diese bei Ihrer Entscheidungsfindung hilfreich ist. Unsere regionalen und saisonalen Menüs bieten wir Ihnen ab 10 Personen an, gerne auch individuell für Sie gestaltet. Unsere Buffet-Auswahl ist auf eine Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Sollten Sie diese unterschreiten oder ein individuelles Buffet bevorzugen, so erstellen wir Ihnen gerne ein auf Sie zugeschnittenes Angebot. Wir können bis zu 750 Personen bewirten. Für größere Veranstaltungen sprechen Sie uns gerne direkt an.

Gerne sind wir Ihnen und Ihren Gästen bei Übernachtungsmöglichkeiten behilflich.

Unser Team bietet Ihnen gerne auch ein Rundum Paket an. Essen, Getränke, Service, Geschirr...bei uns ist alles möglich.

Wir freuen uns für Sie da zu sein!
Ihr Team vom Weinrestaurant Florian Ritzki

Tel.: 04551/3040939

Email: info@florian-ritzki.de



FRÜHSTÜCK

FR-Frühstückchen

Brötchenauswahl | Brot | Butter |
Honig | Nutella | Marmelade |
Käseplatte | Aufschnittplatte |
Obstplatte | Rührei | kroscher Bacon |
kleine Würstchen | Filterkaffee |
Tee | Orangensaft

FR-Frühstück

Brötchenauswahl | Brot | Butter |
Honig | Nutella | Marmelade |
Käseplatte | Aufschnittplatte |
Räucherlachs | geräucherte Forelle |
Geflügelsalat | Fleischsalat | Tomate-
Mozzarella | Obstplatte | Rührei |
kroscher Bacon | kleine Würstchen |
Filterkaffee | Tee | Orangensaft

EXTRAS

Eiersalat | Krabbensalat
Spiegeleier
Gemischte Antipastiauswahl
Joghurt & Müsli
Große Räucherfischauswahl



BRUNCH BUFFET

Filterkaffee | Tee | Orangensaft | Mineralwasser |
Brötchen- und Brotauswahl |
Marmelade | Honig | Nutella |
Müsli | Joghurt | Obstplatte |
Aufschnittplatte | Käseplatte | Räucherfischauswahl |
Fleischsalat | Geflügelsalat |
Rührei | kroscher Bacon | kleine Würstchen |
Hausgemachtes Sauerfleisch | Remouladensoße |
Roastbeef „rosa“ | Matjesfilets | Hausfrauensoße
Mousse au Chocolate | Obstsalat |
Vanillesoße | Rote Grütze

ANGEBOT 1

...und dazu

Putengeschnetzeltes mit Champignons |
Gemischte Gemüseauswahl |
Spätzle oder Reis | Bratkartoffeln |
Sauce Hollandaise

ANGEBOT 2

...und dazu

Saftiger Krustenbraten |
kleine Putensteaks | Bratensoße |
Sauce Hollandaise |
Lachsfilets „im Ganzen“ mediterran
zubereitet & kleine Zanderfilets |
Gemischte Gemüseauswahl |
Bratkartoffeln | Kartoffelgratin |



BUFFET GUT & GÜNSTIG

KALTE SPEISEN

Hausgemachtes Sauerfleisch |
Remouladensoße
Snackplatte | kleine Frikadellen |
Hähnchenkeulen | Putenmedaillons |
Hähnchenspieße | Sweet-Chili Sauce |
Sour Creme
Gemischter Brotkorb | Butter
Räucherlachsplatte | Sahnemeerrettich
Gemischte Salatbar | Hausdressing

WARME SPEISEN

Putengeschnetzeltes | Champignons
Kleine Schnitzel „Wiener Art“
Gemischte Gemüseauswahl | Sauce
Hollandaise
Bratkartoffeln | Salzkartoffeln

...und dazu

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Rote Grütze | Vanillesoße
Schokoladen- oder Vanillepudding



BUFFET RUSTIKAL

VORSPEISE

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe mit Fleischklößchen

KALTE SPEISEN

Wurstspezialitäten | Holsteiner Katenschinken | Zwiebelmett | Leberwurst | Roastbeef „rosa“ | Remouladensoße
Räucherfischauswahl | Forelle | Makrele | Lachs | Honig-Senf Sauce | Sahnemeerrettich
Hausgemachtes Sauerfleisch | Eingelegte Bratheringe
Brotauswahl | Griebenschmalz | Butter

WARME SPEISEN

Saftiger Krustenbraten oder gefüllter Nackenbraten | Braune Soße | Hamburger Pannfisch | verschiedene Fischfilets | Dijon-Senfsauce | Große gemischte Gemüseauswahl | Salzkartoffeln | Bratkartoffeln

...und dazu

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Rote Grütze | frischer Obstsalat | Vanillesoße



BUFFET CLASSICO

KALTE SPEISEN

Räucherfischauswahl | Forelle |
Makrele | Lachs | Honig-Senf Sauce |
Sahnemeerrettich
Roastbeef „rosa“ | Remouladensoße
Große Käseauswahl | Weintrauben |
Chutney | Brotauswahl | Butter
Gemischte Salatbar | Hausdressing
Snackplatte | kleine Frikadellen |
Hähnchenkeulen | Putenmedaillons |
Hähnchenspieße | Sweet-Chili Sauce |
Sour Creme

WARME SPEISEN

Kleine Lachsfilets | Blattspinat |
Gorgonzolasoße
Kleine Rindersteaks | Kräuterbutter |
Schweinefiletmedaillons |
Gemischte Gemüseauswahl |
Sauce Choron
Kartoffelgratin | Bratkartoffeln

...und dazu

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Vanille-Mascarponecreme | Fruchtsoße
Mousse au Chocolate | Vanillesauce



BUFFET EXQUISITE

VORSPEISE

Hausgemachte Rinderkraftbrühe |
Gemüsejulienne | Fleischklößchen

KALTE SPEISEN

Große Käseauswahl | Weintrauben |
Chutney | Brotauswahl | Butter
Gemischte Salatbar | verschiedene
Dressings | Roastbeef „rosa „ |
Remouladensoße |
Gebratene Garnelen | Ajoli
Räucherfischauswahl | Aal | Forelle |
Lachs | Makrele | Nordseekrabben |
Honig-Senf Sauce | Sahnemeerrettich
Tomate-Mozzarella | Vitello tonnato

WARME SPEISEN

Rinderfiletmedaillons | Sauce Bearnaise
Gebratene Zander- und Lachsfilets |
Rieslingsoße | Gemischte
Gemüseauswahl | Pfannengemüse |
Rosmarinkartoffeln | Bratkartoffeln

...und dazu

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Frischer Obstsalat | Vanillesauce
Weiße und dunkle Mousse au Chocolate



BUFFET ITALIEN

KALTE SPEISEN

Antipsti Gemüse | Paprika | Zucchini |
Möhren | Champignons
Parmaschinken auf Melone
Pastasalat „Caprese“ | Mozzarella |
Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne
Datteln im Speckmantel
Tomate-Mozzarella | Eingelegter Feta
mit Oliven | Brotauswahl

WARME SPEISEN

Saltimbocca vom Schweinefilet |
Rotweinjus | Lachsfilets „im Ganzen“
mediterran zubereitet |
Hausgemachte Bandnudeln | Bolognese
Mediterranes Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln | mediterranes
Kartoffelgratin

...und dazu

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

ANGEBOT 2 Zu 1...

Vitello tonnato | Lachslasagne mit
Blattspinat & Gorgonzolasoße |
Limocellocreme

ANGEBOT 3 Zu 2...

Italienische Käseauswahl | Garnelen
auf Ajoli | Salat Nizza | mediterrane
Rindersteaks | Tiramisu



BUFFET SPANIEN

TAPAS OHNE ENDE

Datteln im Speckmantel |
Eingelegter Fetakäse mit Oliven
und Peperoni | spanischer
Thunfischsalat | eingelegte
Meeresfrüchte | Safrangarnelen |
Ajoli | Rinderhackbällchen |
pikante Tomatensauce | weiße
Bohnen und Chorizo gebraten in
spanischem Rotwein |
Manchego | Serranoschinken |
Pimientos de Padrón |
Brotauswahl | Ajoli | Mojo-Sauce

WARME SPEISEN

Hähnchenragout in Sherry-
Champignonsauce | Geschmorte
Lammhaxen | Barolojus |
Doradenfilets auf Tomaten-Mango
Ragout | Pfannengemüse |
Rosmarinkartoffeln | mediterranes
Kartoffelgratin | Kanarische
Kartoffeln

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Cremé Caramell | Mallorquinischer
Mandelkuchen



BBQ BUFFET

KALTE SPEISEN

Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat | Tomate-Mozzarella | Gemischte Brotauswahl | Ajoli | Kräuterbutter | Tzaziki | BBQ-Sauce | Gemischter Salat der Saison | Hausdressing | Cole Slaw | Sour Creme

VOM GRILL

Marinierte Nackensteaks | Rostbratwürste | Schinkenwürste | kleine Rindersteaks

...und dazu

Pfannengemüse | Kartoffelwedges | Curly-Fries

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Panna Cotta | Erdbeersauce | Mascarponecreme

ANGEBOT 2 Zu 1...

Käseauswahl mit Weintrauben und Chutney | Bruscetta | Garnelenspieße und Hähnchensteaks vom Grill

ANGEBOT 3 Zu 2...

Warmer Fetakäse mit Tomaten, Olivenöl und Peperoni | Kleine Lachsfilets vom Grill | Pastasalat „Caprese“ | Kartoffelgratin | Mousse au Chocolate | Vanillesauce



HOCHZEITS BUFFET

VORSPEISE

Hochzeitssuppe | Eierstich |
Gemüse | Fleischklößchen

KALTE SPEISEN

Roastbeef „rosa“ | Remouladensoße
Räucherfischauswahl | Aal |
Forelle | Makrele | Lachs |
Sahnemeerrettich | Honig-Senf
Soße | Tomate-Mozzarella |
Antipastiauswahl | Paprika |
Zucchini | Möhren | Pilze
Brotkorb mit Butter |
Parmaschinken auf Melone |
Gemischte Salatbar | Hausdressing
Gemischte Käseauswahl | Chutney

WARME SPEISEN

Kleine Rindersteaks | Pfefferrahm |
Hähnchenbrust „Caprese“
überbacken mit Tomate-Mozzarella
Lachsfilets „im Ganzen“ mediterran
zubereitet | Sauce Bernaise |
Gemischtes Marktgemüse | Bohnen
im Speckmantel |
Kartoffelgratin | Kroketten

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Mascarponecreme | Obstsalat |
Erdbeersauce | Vanillesoße



MENÜ VORSCHLÄGE

SUPPEN & EINTÖPFE

Hochzeitssuppe | Fleischklößchen |
Eierstich | Gemüseeinlage

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube |
Fleischklößchen

Kartoffelcremesuppe | Kabanossi

Käse-Lauch-Hack Suppe

Hummersuppe mit Nordseekrabben

Gulaschsuppe

Erbsensuppe | Wiener Würstchen

Pfifferlingsrahmsuppe

Spargelcremesuppe | Spargel |
Fleischklößchen

Kürbiscremesuppe

Mango-Möhrencremesuppe | Garnele

Chili con Carne



MENÜ VORSCHLÄGE

VORSPEISENAUSWAHL

- 1** Gemischter Tapas-Antipastiteller | Ajoli | Mojo-Sauce | Brotauswahl
- 2** Räucherlachs auf Blattsalaten | Honig-Senf-Sauce | Kartoffelrösti
- 3** Gratiniertes Ziegenkäse auf Rote-Beete Carpaccio | mariniertes Blattsalat | Limettenschmand | karamellierte Walnüsse
- 4** Riesengarnelen im Knuspermantel | Olivenöl | knuspriger Rucola | sonnengetrocknete Tomaten
- 5** Rosa gebratene Entebrust | mariniertes Rucola | Chutney | Brotauswahl
- 6** Rindercarpaccio | Meersalz | Olivenöl | mariniertes Blattsalat | Kapern | Parmesan



MENÜ VORSCHLÄGE

HAUPTGÄNGE AUSWAHL

- 1** | Zweierlei Braten | Krustenbraten & Rinderschmorbraten | Bratensauce | Champignonrahmsauce
- 2** | Kleine Rindersteaks & Schweinefiletmedaillons | Pfefferrahmsauce
- 3** | Roastbeef warm „rosa gebraten“ | Sauce Bernaise
- 4** | Rosa gebratene Entenbrust | Orangensauce
- 5** | Rinderfilet im Ganzen | Sauce Bernaise
- 6** | Lammfilet im Knuspermantel | Gorgonzolasauce
- 7** | Geschmorte Ochsenbäckchen | Portweinjus
- 8** | Fischteller mit Lachs & Zander | Garnelenspieß | Dijon-Senfauce
- 9** | Grillteller | Rindersteaks | Schweinefilet | Hähnchenbrust | Lachsfilet | Sauce Chorón
- 10** | Hausgemachter Grünkohl | Kasseler | Backe | Kohlwurst
- 11** | Grillhaxe mit Brauner Sauce



MENÜ VORSCHLÄGE

HAUPTGANG BEILAGEN AUSWAHL

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen zusätzlich zwei Sättigungsbeilagen und zwei Gemüsebeilagen Ihrer Wahl:

GEMÜSEBEILAGEN ZUM BEISPIEL:

...zählt als zwei
Gemüsebeilagen

Rotkohl | Rosenkohl | Blattspinat
Bohnen im Speckmantel
Mediterranes Pfannengemüse
Erbsen und Wurzeln in Rahm
Specksauerkraut
Gemischte Gemüseauswahl mit
Blumenkohl | Brokkoli | Erbsen &
Möhren | Butterbohnen

SÄTTIGUNGSBEILAGEN ZUM BEISPIEL:

Petersilienkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln
Kleine Drillinge
Kartoffelgratin
Mediterranes Kartoffelgratin
Kroketten
Steak-House Pommes
Spätzle | Reis
Herzoginkartoffeln
Kartoffelstampf



MENÜ VORSCHLÄGE

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Mousse au Chocolate
Vanillesauce

Weißer Mousse au Chocolate
Erdbeersauce

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis
und Sahne

Crème Brûlée
Himbeersorbet

Panna Cotta
Erdbeerspiegel

Tiramisu

Vanille- und Schokoladenpudding

2 Kugeln Vanilleeis
Heiße Kirschen oder Himbeeren
Sahne



CANAPÉS FÜR VERANSTALTUNGEN

Wir verwenden Weizenbrot, Vollkornbrot und Mehrkornbrot

- 1 | Räucherlachs | geräucherte Forelle
- 2 | Roastbeef | Katenschinken
- 3 | Fleischsalat | Geflügelsalat
- 4 | Krabbensalat
- 5 | Mettwurst | Salami | Zwiebelmett
- 6 | Camembert | Scheibenkäse | Ei
- 7 | Tomate-Mozzarella

BLECHKUCHEN & TORTEN

Benötigen Sie Blechkuchen und, oder Torten für Ihre Veranstaltung.

Auch hier halten wir ein großes Repertoire bereit.

Sprechen Sie uns gerne an.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränke berechnen wir Ihnen gerne nach Verbrauch
oder mit einer unser Getränkepauschalen.
Alle Getränkepauschalen beginnen mit dem Eintreffen der Gäste
und haben eine Gültigkeit bis zum Ende der Feier.

GETRÄNKEPAUSCHALE „CLASSIC“

Softgetränke | verschiedene Säfte &
Saftschorlen | Bier vom Fass | Alster
Flaschenbiere & alkoholfreies Bier |
Sekt oder Prosecco | Rot- Weiß- und
Rosewein | Mineralwasser still &
sprudel | Fileterkaffee

GETRÄNKEPAUSCHALE „ESPECIAL“

Softgetränke | verschiedene Säfte &
Saftschorlen | Bier vom Fass | Alster
Flaschenbiere & alkoholfreies Bier |
Sekt oder Prosecco | Rot- Weiß- und
Rosewein | Mineralwasser |
Fileterkaffee | Kaffeespezialitäten |
2 Digestif zur Wahl | Aperol Spritz &
Lillet Wilde Berry

GETRÄNKEPAUSCHALE „EXQUISITE“

Softgetränke | verschiedene Säfte &
Saftschorlen | Bier vom Fass | Alster
Flaschenbiere & alkoholfreies Bier |
Sekt oder Prosecco | Rot- Weiß- und
Rosewein | Mineralwasser |
Fileterkaffee | Kaffeespezialitäten |
Aperol Spritz & Lillet Wilde Berry |
Verschiedene Digestive & Longdrinks



...UND ZU GUTER LETZT...

Sollten Sie noch weitere Fragen haben oder zusätzliche Informationen benötigen, melden Sie sich gerne direkt bei uns.

Haben Sie Ihre Wunschspeisen in unserer Karte nicht gefunden?

Sprechen Sie uns gerne an, unser Repertoire reicht weit über unsere hier dargestellten Vorschläge hinaus.

**Haben Sie Fragen zu vegetarischen oder veganen Speisen, sowie zu Inhaltsstoffen oder Zusammensetzungen?
Wir stehen mit Rat & Tat an Ihrer Seite.**

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

**UNSERE ANSPRECHPARTNER IN BAD SEGEBERG
Telefonnummer:**

Florian Ritzki 04551/3040939 o. 0160/7576532

Andrea Ritzki 04551/3040939

Anne Baranczyk 04551/3040939

Emailadresse:

Webseite:

info@florian-ritzki.de

www.florian.ritzki.de

**Planen Sie eine Feier in unserer Turmschänke in Seedorf?
Auch hier sind wir sehr gerne für Sie da.
04555/9623066 o. info@turmschanke-seedorf.de**



RESTAURANT.WEINBAR.FEIERN.CATERING.GENUSS