



Entspannt
feiern.
Wir kümmern
uns um alles.

Anbei finden Sie unsere Speisekarte sowie Menü- und Buffetvorschläge, welche sich natürlich gern nach Ihren Wünschen verändern lassen. Gern kümmern wir uns auch um alles Weitere für Ihren besonderen Tag: z. B. DJ, Technik, Blumendeko, usw.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und in einem persönlichen Gespräch, alles Weitere zu besprechen!

Ihr Utspann-Team.



Einen Raum mieten...

... 2 oder 3 Räume zusammen ...



... oder das ganze Haus – bis zu 120 Personen



Restaurant Utspann
in Bargteheide

Kontakt

Restaurant Utspann
Matthias Wullbrand

Tischreservierungen per
E-Mail oder Telefon

Hamburger Straße 1
22941 Bargteheide

Telefon: 04532 – 6220
Telefax: 04532 – 267130

info@utspann-bargteheide.de
www.utspann-bargteheide.de

Wir würden uns freuen, auch Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Unsere **aktuellen** Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.

www.facebook.com/
restaurant.utspann



Restaurant Utspann
in Bargteheide



*Heiraten
im Utspann*

Entspannt
feiern.
Wir kümmern
uns um alles.



Liebes Brautpaar,

unser gemütliches Restaurant Utspann eignet sich besonders gut für Ihr Fest. Gerne richten wir für Sie Ihre Feier von 20 bis 120 Personen aus.

Natürlich ist es Ihnen auch möglich, das ganze Restaurant für geschlossene Feierlichkeiten zu reservieren.



Feiern zum Festpreis.

Inkl. gesetzlicher MwSt, Raummiete, Tischwäsche und Kerzen. OHNE Blumendeko. Änderungen und Ergänzungen nach Ihren Vorstellungen auf Anfrage. Wir nehmen eine Anzahlungspauschale.



Menü

Getränke:

Sektempfang, Soft-Getränke (kein Red Bull)
Bier vom Fass / alkoholfreies Bier
Weine: Merlot (trocken), Pinot Grigio (trocken)
Whiskey (Ballantines, Jim Beam – 6 Jahre), Wodka Absolut,
Grappa di Prosecco
Kurze: Oldesloer Korn, Helbing Kümmel, Jubi, Malteser,
Baileys, Obstler, Jägermeister, Ramazzotti, Bacardi
Filterkaffee und Tee

Drei Gänge Menü

Steinpilzcremesuppe mit Fleischklößchen und
Kräuter-Sahne-Haube

Rosa gebratenes Rinderfilet und Schweinefilet mit frischen
Champignons und verschiedenem Gemüse, dazu frische
Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce Bearnaise und Pfeffer-
Rahmsauce

Zwei Kugeln Vanille-Eis mit Sahne, dazu heiße Kirschen
oder Schokoladensauce

pro Person 80,00 € **am Abend** 18.00 bis 23.00 Uhr
pro Person 70,00 € **am Tage** 12.00 bis 17.00 Uhr

Buffet

Getränke:

Sektempfang, Soft-Getränke (kein Red Bull)
Bier vom Fass / alkoholfreies Bier
Weine: Merlot (trocken), Pinot Grigio (trocken)
Whiskey (Ballantines, Jim Beam – 6 Jahre), Wodka Absolut,
Grappa di Prosecco
Kurze: Oldesloer Korn, Helbing Kümmel, Jubi, Malteser,
Baileys, Obstler, Jägermeister, Ramazzotti, Bacardi
Filterkaffee und Tee

Kalt Warmes Buffet

Vorsuppe nach Wahl/ Frische grüne Salate mit zweierlei
Dressing / Tomate mit Mozzarella & Basilikum /
Katenschinken an Honigmelone

Roastbeef kalt mit hausgemachter Remoulade /
geräucherte Putenbrust mit Curry-Ananas-Sauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich / gemischte Fischplatte
mit geräucherter Forelle, Makrelenfilets und sonstiges je
nach Jahreszeit und Marktangebot

Überbackener Broccoli und Blumenkohl, Kartoffelgratin &
Bratkartoffeln

Putengeschnetzeltes mit Reis / Krustenbraten / Lachs im
Blätterteig

Große Käseplatte / Brot & Butter

Dessertauswahl

pro Person 80,00 € **am Abend** 18.00 bis 23.00 Uhr
pro Person 70,00 € **am Tage** 12.00 bis 17.00 Uhr

*Gerne richten wir für Sie Ihre Feier
von 20 bis 120 Personen aus.
Natürlich ist es Ihnen auch möglich,
das ganze Restaurant für geschlossene
Feierlichkeiten zu reservieren.*