

Gliederung Gliederung



- Feste feiern wie sie fallen
- Veranstaltungs-Arrangements
- Menu-Beispiele
- Buffet-Beispiele
- Feiern und Ausschlafen
- Unsere Partner, die Ihr Fest noch schöner machen
 - Blumen und Dekoration
 - Fotografie
 - Musik
- Tischpläne

Paulsen's

*"Alles zu seiner Zeit.
Feste feiern, wie sie fallen."
Feste feiern*



„Alles zu seiner Zeit. Feste feiern, wie sie fallen.“

Und besonders schön ist's auf dem Lande. Ihre Veranstaltung feiern Sie bei uns ganz individuell und ganz persönlich. Im kleinen oder größeren Rahmen. Dafür ist unsere klimatisierte Deel liebevoll eingerichtet. Feiern Sie dort Ihr Land-Fest mit 40 bis maximal 130 Personen!

Für ausgewählte Anlässe und Familienfeste, wie Geburtstage oder Jubiläen, eine Einladung zur grünen, silbernen und goldenen Hochzeit, bieten wir den passenden romantischen Rahmen. Auch für Ihre Firmen-Weihnachtsfeier oder jedes andere Firmenevent schaffen wir eine stimmungsvolle Atmosphäre mit einer festlichen Tafel, flackernden Feuerkörben im Freien und wissen, wie Ihr Fest ein Erfolg wird.

Bei uns kommt immer alles ganz frisch auf den Tisch. Der bewusste Umgang mit Regional und Saisonal hochwertigen Produkten ist bei uns selbstverständlich. Mit viel Liebe bereitet unser Küchenteam um Kevin Schmidt jede Köstlichkeit zu. Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Menu- und Buffetvorschlägen oder Ihre ganz eigene Idee.

Und wenn Sie sich trauen möchten, finden Sie hier auch Empfehlungen für Musik, Dekoration und vieles mehr. So können Sie sicher sein, dass Ihr schönster Tag im Leben ein unvergesslicher bleiben wird. Natürlich stehen wir Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite und gestalten Ihre Feierlichkeit unvergleichlich nach Ihren Wünschen.

Mit Begeisterung und Herzblut sind wir dabei, damit Sie diesen besonderen Tag nie vergessen werden.

Wir freuen uns Ihre Gastgeber zu sein!

Ihr André Schirmag und das gesamte Paulsen's Team

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



No.1

Begrüßungsgetränk

Sekt | Prosecco | Fruchtsaft | Flensburger Pils
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Vorweg

Suppe oder kalte Vorspeise nach Absprache - am Platz serviert

Buffet

2 Sorten Fleisch nach Absprache
(z.B. Rumpsteaks, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Tafelspitz, Lamnbraten)
2 Kartoffelbeilagen nach Wunsch
Gemüseauswahl (bis zu 4 Sorten)
2 Soßen

Digestif

nach Wahl
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Dessert

Nach Absprache - als Plattenservice oder in Buffetform

Kaffee zum Dessert

Nachimbiss

Eins aus Vier:
Gulaschsuppe | Kartoffelsuppe | Burgerbuffet | Hot Dog Buffet

Blumendekoration der Tische
Kerzen sowie Kerzenständer
Paulsen's Motivserviette

59,- € p.P.

(ohne Nachimbiss 52,- € p.P.)

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



No.2

Begrüßungsgetränk

Klassischer Aperitif wie z.B. Sekt | Prosecco | Lillet | „Hugo“ | Aperol Spritz
Alc. freier Fruchtcocktail | Flensburger Pils
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Kalt – warmes Buffet

z.B. Carpaccio vom Rinderfilet | Vitello Tonnato,
eingelegtes Anti Pasti Gemüse | Serranoschinken an Melone
Auswahl an Blatt und Rohkostsalaten
Kräuterdressing | Brotkorb

2 Sorten Fleisch nach Absprache
(z.B. Rumpsteaks, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Tafelspitz, Lambraten)
1 Sorte Fischfilet
2 Kartoffelbeilagen nach Wunsch
Gemüseauswahl (bis zu 4 Sorten)
Pasta oder Reis
2 Soßen

Dessertbuffet

z.B. Eistorten | verschiedene Dessertgläser (bis zu 4 Sorten)

Digestif

nach Wahl
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Kaffee zum Dessert

Nachimbiss

Eins aus Fünf:
Gulaschsuppe | Kartoffelsuppe | Burgerbuffet | Hot Dog Buffet | Currywurst mit Weißbrot

Blumendekoration | Kerzen | Kerzenständer in Absprache mit unserer Floristin
aus Paulsen's Sortiment
Menükarten | Stoffservietten | Candybar ohne Füllung

75,- € p.P.

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



No.3

Begrüßungsgetränk

Klassischer Aperitif wie z.B. Sekt | Prosecco | Lillet | „Hugo“ | Aperol Spritz
Alc. freier Fruchtcocktail | Flensburger Pils
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Vorweg

Suppe oder kalte Vorspeise nach Absprache - am Platz serviert

Buffet

2 Sorten Fleisch nach Absprache
(z.B. Rumpsteaks, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Tafelspitz, Lammbraten)
1 Sorte Fischfilet
2 Kartoffelbeilagen nach Wunsch
Gemüseauswahl (bis zu 4 Sorten)
Pasta oder Reis
2 Soßen

Digestif

nach Wahl
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Dessert

nach Absprache
Buffetform | Plattenservice | Dessertteller

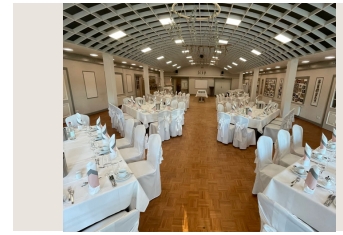
Kaffee zum Dessert

Nachimbiss

Eins aus Sechs:
Gulaschsuppe | Kartoffelsuppe | Burgerbuffet | Hot Dog Buffet | Currywurst mit Weißbrot | La flutes

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



No.3

Getränkepauschale bis max. 6.00 Uhr morgens
Softgetränke | Säfte | Mineralwasser | Flensburger Pils
Spirituosen (siehe Getränkekarte)
als Longdrink oder Bowlepott

Keine Kurzen

Blumendekoration | Kerzen | Kerzenständer in Absprache mit unserer Floristin
aus Paulsen's Sortiment
Menükarten
Stoffservietten
Candybar ohne Füllung

109 € p.P.

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



No.4

Begrüßungsgetränk

Klassischer Aperitif wie z.B. Sekt | Prosecco | Lillet | „Hugo“ | Aperol Spritz
Alc. freier Fruchtcocktail | Flensburger Pils
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Vorweg

Suppe oder kalte Vorspeise nach Absprache - am Platz serviert
oder
kalt -warmes Buffet, z.B.

Carpaccio vom Rinderfilet | Vitello Tonnato,
eingelegtes Anti Pasti Gemüse | Serranoschinken an Melone
Auswahl an Blatt und Rohkostsalaten |
Kräuterdressing | Brotkorb

Buffet

2-3 Sorten Fleisch nach Absprache
(z.B. Rumpsteaks, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Tafelspitz, Lamnbraten)
1 Sorte Fischfilet
2 Kartoffelbeilagen nach Wunsch
Gemüseauswahl (bis zu 4 Sorten)
Pasta oder Reis
2 Soßen

oder
ohne Fisch als Plattenservice

Digestif

nach Wahl
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Dessert

nach Absprache
Buffetform | Plattenservice | Dessertteller

Kaffee zum Dessert

Nachimbiss

Eins aus Sechs:
Gulaschsuppe | Kartoffelsuppe | Burgerbuffet | Hot Dog Buffet | Currywurst mit Weißbrot | La flutes

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



No.4

Getränkepauschale bis max. 6.00 Uhr morgens
Softgetränke | Säfte | Mineralwasser | Flensburger Pils
Spirituosen (siehe Getränkekarte)
als Longdrink oder Bowlepott
inkl. Kurze

Blumendekoration | Kerzen in Absprache mit unserer Floristin
Kerzenständer aus Paulsen's Sortiment
Menükarten
Stoffservietten
Stuhlhussen
Candybar ohne Füllung

129,- € p.P

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



No.5

Begrüßungsgetränk

Klassischer Aperitif wie z.B. Sekt | Prosecco | Lillet | „Hugo“ | Aperol Spritz | Champagner
Alc. freier Fruchtcocktail | Flensburger Pils
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Fingerfood

z.B.
Mini Hamburger | Geflügel Saté Spieße
Gemüsequiche | gebackene Garnelen | Tomate Mozzarella am Spieß

Vorweg

Suppe oder kalte Vorspeise nach Absprache - am Platz serviert

Hauptgang

Buffetform oder Plattenservice – nach Wunsch

Buffet

2-3 Sorten Fleisch nach Absprache
(z.B. Rumpsteaks, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Lammbraten, Tafelspitz)
1 Sorte Fischfilet
2 Kartoffelbeilagen nach Wunsch
Gemüseauswahl (bis zu 4 Sorten)
Pasta oder Reis
2 Soßen

oder

ohne Fisch als Plattenservice

Digestif

nach Wahl
- 3 verschiedene - siehe Getränkekarte -

Dessert

nach Absprache
Buffetform | Plattenservice | Dessertteller

Kaffee zum Dessert

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



No.5

Nachimbiss

Eins aus Sieben:
Gulaschsuppe
Kartoffelsuppe
Burgerbuffet
Hot Dog Buffet
Currywurst mit Weißbrot
La flutes
belegte Brote 5 verschiedene Sorten

Getränkepauschale bis max. 6.00 Uhr morgens
Softgetränke | Säfte | Mineralwasser | Flensburger Pils
Spirituosen (siehe Getränkekarte)
als Longdrink oder Bowlepott
inkl. Kurze

Blumendekoration | Kerzen in Absprache mit unserer Floristin
Kerzenständer aus Paulsen's Sortiment
Menükarten
Stoffservietten
Stuhlhussen
Candybar inkl. Füllung

149,- € p.P.

Paulsen's

Veranstaltungs-Arrangements Arrangements



Wichtig zu wissen!

Ihr Fest soll ein besonderes werden, dafür sorgen wir sehr gerne. Damit Sie lange feiern können und wir einen tollen Service leisten können, sind die Arrangements ab 17 Uhr gültig. Bis 6 Uhr morgens sind wir dann Ihre herzlichen Gastgeber!

Wünschen Sie einen Mittagsempfang, kann dieser gerne ab 11.30 Uhr starten!
Stellen Sie sich andere Uhrzeiten vor, sprechen Sie uns gerne an!

Alle Arrangements sind für 40 bis max. 130 Personen vorgesehen.

Einen möglichen Tischplan für Ihre Planung sehen Sie in unserer Bankettmappe.

Dies und alle anderen Details, für die wir gerne Ihre Kümmerer sind, bitten wir Sie, spätestens 7 Tage vor Ihrem Fest mit unserer Veranstaltungsleiterin, Frau Lara Dallmann, zu besprechen.

So können Sie sich unbeschwert auf Ihr Fest freuen!

Für die Abstimmung der kulinarischen Details, vereinbaren Sie bitte einen Termin mit André Schirmag, der mindestens vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung stattfindet.

Fon: 04671-1560

So können Sie sich unbeschwert auf Ihr Fest freuen!
Und wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Paulsen's

Menu-Beispiele

Menu



Menü Nr. 1

Vorspeiseteller

Anti Pasti Gemüse
Carpaccio vom Rinderfilet
Tomatenbruschetta

oder

Vitello Tonnato
gebackene Garnele
warmer Ziegenkäse
Brotchip mit Kräutersalz

oder

Hausgebeizter Lachs
Honig-Senfsoße
marinierte Krabben
geräucherte Forelle mit Meerrettichsahne

Rosa gebratenes Rumpsteak
Schweinefilet im ganzem Tranchiert
gebratene Hähnchenbrust
Pfeffersoße | Steakbutter
buntes Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln | Bratkartoffeln

oder

geschmorte Entenbrust mit knuspriger Haut
Schweinefilet im Speckmantel
Entenbratensoße
Prinzessbohnen in Butter | Kaisergemüse
Kartoffelkroketten

Dessertteller

warmer Schokoladenkuchen
Vanillecremeeis
Saisonale Früchte

Panna Cotta mit Himbeersoße
Basilikumsorbet
Schokoladentarte

Paulsen's

Menu-Beispiele

Menu



Menü Nr. 2

geklärte Rinderkraftsuppe
hausgemachte Fleischklößchen
Gemüwestreifen
Eierstich

oder

Aufgeschäumte Krabbensuppe
Nordseekrabben
Sahnehaube mit Dill

oder

Suppe nach Saison

Spargelsuppe
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
Pflifferlingschaumsuppe

Zart geschmorte Ochsenbäckchen
Schweinebraten in Honig mariniert
Bratensoße
gestovter Kohlrabi | Bohnen im Speckmantel
Herzoginkartoffeln

oder

Rinderbraten vom Färsentafelspitz
Geschmorte Schweinebäckchen
Bratensoße
Rotkohl | gebratene Pilze
Kartoffelkroketten | Petersilienkartoffeln

Dessert im Plattenservice

Vanilleisriegel mit geschlagener Sahne garniert
heiße Kirschen- oder Himbeersoße

oder

Eistorten in verschiedenen Variationen

Paulsen's

Buffet-Beispiele

Buffet



Buffet Nr. 1

Carpaccio vom Rinderfilet
Vitello Tonnato
Tomaten-Brotsalat
Serrano Schinken mit Melone
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
haugebackenes Baguettebrot
Knoblauchdipp

kleine Rumpsteaks rosa gebraten
Saltimbocca vom Schweinefilet
Knoblauchgarnelen mit Penne und Pesto
Rotweinsauce | Tomatensauce
Ratatouille | Romanesco in Butter glasiert
Kartoffel-Zucchinigratin mit Parmesanhaube
Rosmarinkartoffeln

Auswahl an kleinen Gläsern

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersauce
Crème Brûlée

Mediterrane Käseplatte mit Feigensenf

Paulsen's

Buffet-Beispiele

Buffet



Buffet Nr. 2

Auswahl an gemischten Rohkostsalaten

Birnen Bohnen Specksalat

Nordseekrabben auf marinierten Drillingen und Frühlingslauch

Lachs im ganzem geräuchert mit Meerrettichsahne

geräucherte Fischvariation

Rinderbraten aus dem Färsen Tafelspitz

Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuterkruste

Lachsfilet auf Basmatireis und Weißweinsauce

Bratensauce

Gemüseauswahl | Prinzessbohnen mit Speck

Herzoginkartoffeln | Meersalzkartoffeln

Rote Grütze mit geschlagener Sahne

Zitronencreme

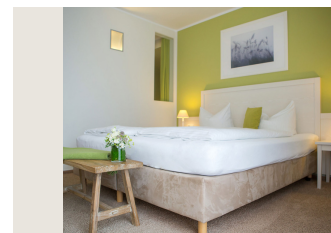
Schokoladenmousse

oder

Eistortenbuffet in verschiedenen Variationen

Paulsen's

Feiern und Ausschlafen Ausschlafen



Hotelzimmer zu Ihren Veranstaltungen

Sie haben die Möglichkeit maximal 15 Doppelzimmer für eine Übernachtung in unserem Landhaus für Sie und Ihre Gäste zu reservieren, diese stehen Ihnen bis spätestens 8 Wochen vor Ihrer Veranstaltung als Abrufkontingent zur Verfügung.

Sollten Sie mehr Zimmer benötigen sind diese mit einem Mindestaufenthalt von 2 Nächten für Sie buchbar.

Bitte benutzen Sie bei der Buchung das in der Veranstaltungsbestätigung angegebene Stichwort.

Buchungen für Sie und Ihre Gäste unter:

Fon: 04671-1560

info@paulsens-hotel.de

Hotelinformation:

Check-in ab 14:00 Uhr

Check-out bis 11:00 Uhr

Frühstück:

Mo-Fr 7:00 Uhr – 10:30 Uhr

Sa-So 7:30 Uhr – 10:30 Uhr

Paulsen's

Unsere Empfehlungen, die
Ihr Fest noch schöner machen
Empfehlungen



Blumen und Dekorationen:

Individuelle Wünsche können mit Frau Veronika Voß, der Floristin bei uns im Haus, je nach Veranstaltungs Arrangements besprochen werden.

Individuelle Tischkarten:

Martina Jebe
Morgensternweg 1
25821 Almdorf
015157749603

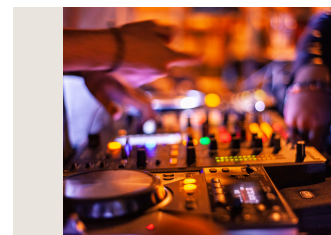
Fotografie:

Maïke Hilbert
04671-7053209
0179-7501530
www.maïkehilbert.de

Stinejansfotografie

Paulsen's

Unsere Empfehlungen, die
Ihr Fest noch schöner machen
Empfehlungen



Musik – DJ's:

DJ Team Schleswig Holstein

Björn-Ole Strichau

0171 4916806

04642 9268878

ole@einfach-nordisch.de

www.einfach-nordisch.de

Karsten Albertsen-Klose

0172 8723060

0461 40774602

info@kay-project.de

www.kay-project.de

DJ Team Schleswig Holstein bietet außerdem Fotoboxen und Licht Equipment

Der Smarte Dj im Norden

Maik Busemann

0179 1355932

booking@traumhochzeit-sh.de

www.traumhochzeit-sh.de

Paulsen's

Getränkekarte Bankett



Aperitif

Sekt
Prosecco
Lillet blanc (wild berry)
Lillet rose (with peach | Citrose)
Aperol Spritz
Campari-O
Pimms No. 1
"Hugo"

Alc. Frei:
Osaft
Kiba
Cocktail Alc. Frei

Digestiv

Jenever
Tequila gold | silver
Jägermeister
Sambuca
Malteser Aquavit
Hamburger Helbing
Aalborger Jubiläums Aquavit
Schimmelreister Aquavit
Bommerlunder Aquavit
Tante Ella
Ouzo rot
Verteiler
Baileys
Berliner Luft
Ramazotti

Longdrinks | Bowle

Pernod
Jägermeister
De geele Köm
Oldesloher Korn
Jack Daniels
Tullamore
Bacardi
Bacardi Oakheart
Bacardi Razz
Bacardi Lemon
Finsburry Gin
Captain Morgen
Stern Marke
Havanna 7
Havanna 3
Wodka Gorbatschow

Bankett Weine

Weinhaus Emil Bauer
-Pfalz-
„Anne“
Grauburgunder
-trocken-

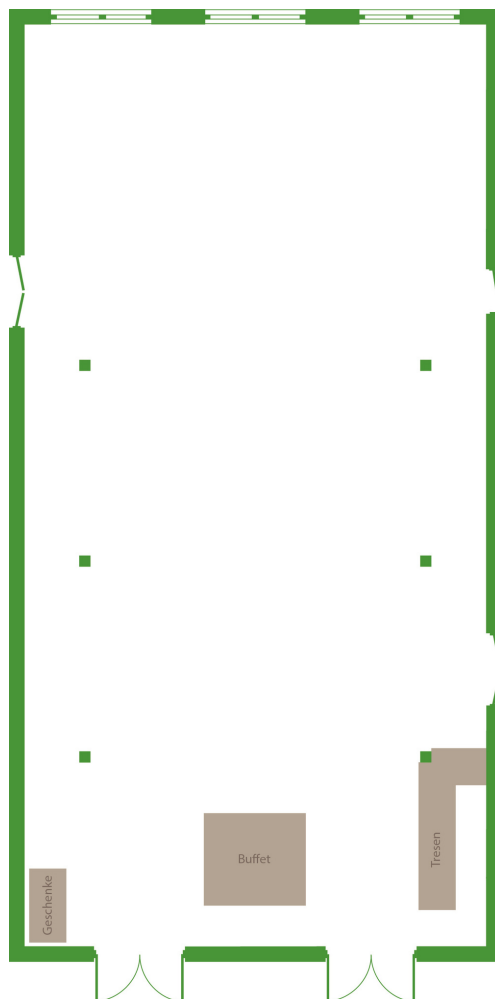
Weinhaus Emil Bauer
-Pfalz-
„Audi“
Spätburgunder
-trocken-

Paulsen's

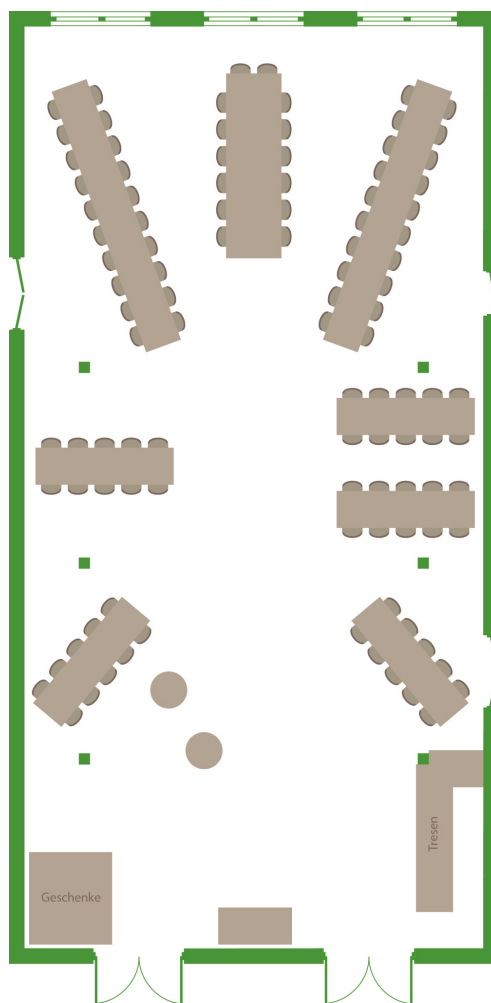
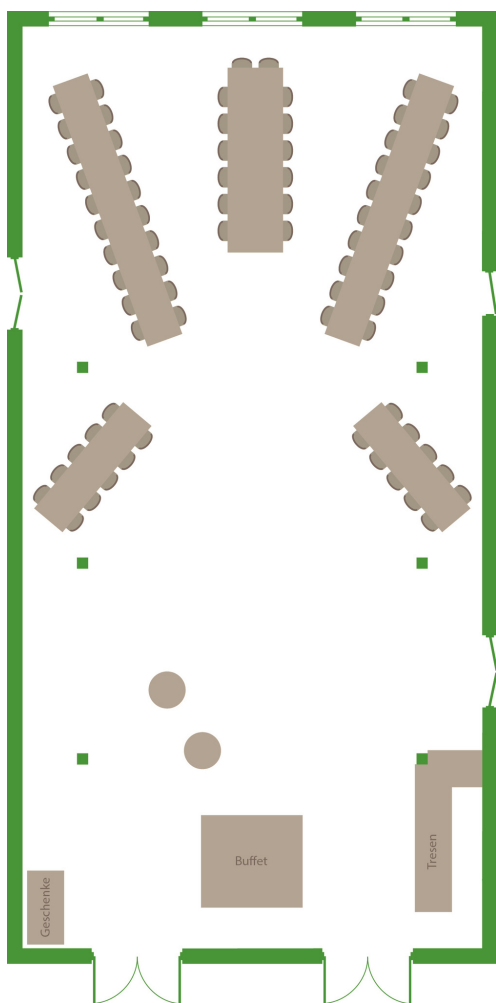
Tischpläne Tischpläne



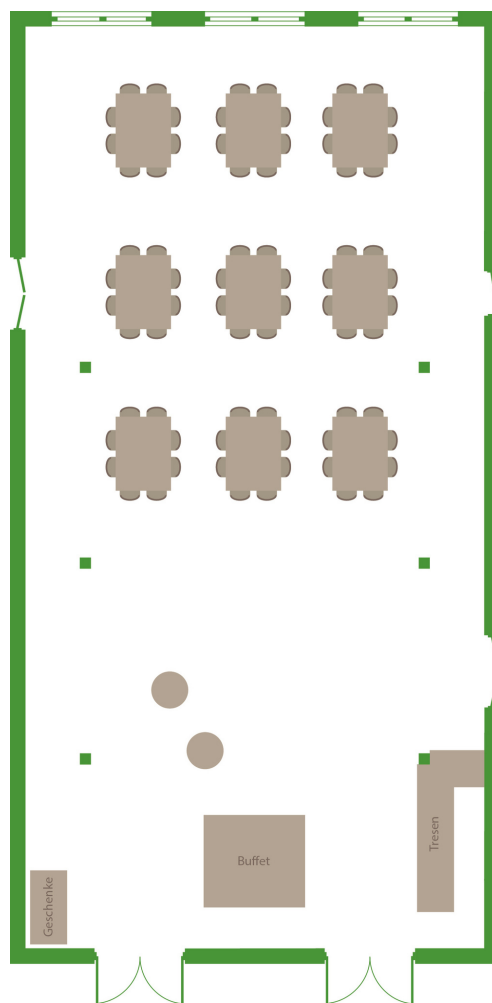
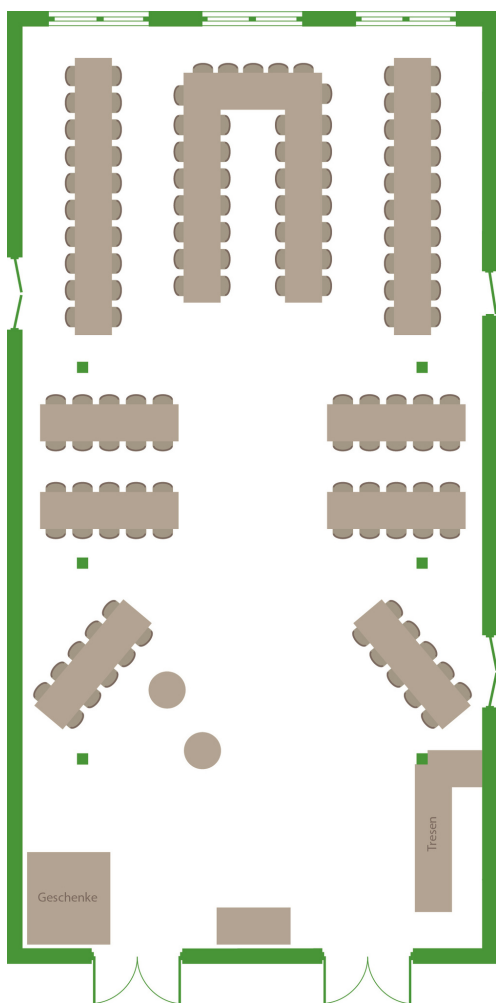
Grundriss Saal



Tischpläne Tischpläne



Tischpläne Tischpläne



Tischpläne Tischpläne

