



Das
skandinavische
Dorf

Speisen und Getränke Auswahl 2021/2022

Eine gelungene Mischung aus
rustikaler Einfachheit und moderner Eventlocation

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Räumlichkeiten
im schönen Skandidorf

Damit Sie diese Freude als Gast unbeschwert genießen können,
übernehmen wir gerne die Umsetzung Ihrer Festlichkeit.

Die nachstehenden Buffetvorschläge sollen Ihnen
bei der Gestaltung Ihrer Veranstaltung helfen.

auf dem
MESSPLATZ
in KARLSRUHE

Skandi-Hit

SUPPE:

KRAFTBRÜHE im Suppentopf mit Kräuterflädle

VORSPEISEN-PLATTE:

GERÄUCHERTE EDELFISCHE IN VARIATION & POCHERTER NORDLACHS
mit Topping aus Honig-Senf und nordischen Kräutern

TRILOGIE DER POLARROLLE

gefüllt mit Räucherlachs, Geflügel oder geräuchertem Schinken

AUSWAHL VON FEINEN WILD- & FLEISHPASTETEN

garniert mit roten Früchten und Sauce Cumberland

GEMISCHTER SALAT und Marktgemüse

Brot und Baguette von unserem Hausbäcker

HAUPTGERICHTE

FLAMMLACHS, frisch vom Holzkohlegrill,
traditionell in Riesling-Sahnesoße
mit Dampfkartöffelchen

ODER

GULASCH VOM EDELHIRSCH
mit hausgemachten Spätzle mit
Haselnuss-Schmelze, Apfelrotkohl
und Wildpreiselbeeren

ODER

Für Vegetarier: KÄESPÄTZLE

ZUM ABSCHLUSS

TAGESDESSERT

Preis pro Person 71,28 EURO, inklusive gesetzlicher MwSt.

inklusive einer Getränkeflatrate für jeden Gast. Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank,
außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke.

Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt. Stand: Juli 2021 – Änderungen vorbehalten.

WiKinger-Genuss

VORSPEISEN-PLATTE:

GERÄUCHERTE EDELFISCHE IN VARIATION & POCHIERTER NORDLACHS
mit Topping aus Honig-Senf und nordischen Kräutern

TRILOGIE DER POLARROLLE

gefüllt mit Räucherlachs, Geflügel oder geräuchertem Schinken

AUSWAHL VON FEINEN WILD- & FLEISHPASTETEN

garniert mit roten Früchten und Sauce Cumberland

VESPERBRETT mit leckeren Wurstspezialitäten und Käse

GEMISCHTER SALAT und Marktgemüse

Brot und Baguette von unserem Hausbäcker

HAUPTGERICHTE

GEFLÜGEL, knusprig gegrillt
mit buntem Marktgemüse
und Apfelrotkohl

ODER

GESCHNETZELTES
vom Putenfleisch mit
hausgemachten Spätzle

ODER

RAUCHIGER SPANFERKELROLLBRATEN

dazu zweierlei Soßen,
Serviettenknödel & Kroketten

ZUM ABSCHLUSS

TAGESDESSERT

Preis pro Person 71,28 EURO, inklusive gesetzlicher MwSt.

inklusive einer Getränkeflatrate für jeden Gast. Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank,
außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke.

Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt.

Stand: Juli 2021 – Änderungen vorbehalten.

WiNteR-Extra

VORSPEISEN-PLATTE:

GERÄUCHERTE EDELFISCHE IN VARIATION & POCHierter NORDLACHS
mit Topping aus Honig-Senf und nordischen Kräutern

TRILOGIE DER POLARROLLE
gefüllt mit Räucherlachs, Geflügel oder geräuchertem Schinken

AUSWAHL VON FEINEN WILD- & FLEISCHPASTETEN
garniert mit roten Früchten und Sauce Cumberland

VESPERBRETT mit leckeren Wurstspezialitäten und Käse

GEMISCHTER SALAT und Marktgemüse
Brot und Baguette von unserem Hausbäcker

HAUPTGERICHTE

FLAMMLACHS, frisch vom Holzkohlegrill
dazu Dampfkartöffelchen,
traditionell in Riesling-Sahnesoße
ODER

GESCHNETZELTES vom Putenfleisch,
mit hausgemachten Spätzle
und Haselnuss-Schmelze
ODER

WILDSAHNERAGOUT in Preiselbeer-Portweinjus
vom Schwarz- und Rotwild aus heimischen Wäldern,
mit hausgemachten Spätzle und Haselnuss-Schmelze,
gefüllte Birne mit Preiselbeeren
ODER

RAUCHIGER SPANFERKELROLLBRATEN
mit Knödel oder Kroketten

ZUM ABSCHLUSS

TAGESDESSERT

Preis pro Person 94,96 EURO, inklusive gesetzlicher MwSt.

inklusive einer Getränkeflatrate für jeden Gast. Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank,
außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke.

Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt. Stand: Juli 2021 – Änderungen vorbehalten.

BergDorf -Fondue

VORSPEISEN-PLATTE:

SCHMANKERLBRETT MIT HERZHAFTER AUSWAHL:

VERSCHIEDENENE HAUSMACHER WURSTSPEZIALITÄTEN

KÄSE VOM GROSSLAIB

STRAUCHTOMATEN, BUSCHRADIESCHEN uvm

FRISCHES STANGENBAGUETTE

GEMISCHTER SALATE und Marktgemüse

Brot und Baguette von unserem Hausbäcker



HAUPTGERICHTE

ORIGINAL ISIDOR-FONDUE

mit höhlengereiftem Naturkäse nach traditionellem Rezept des Bergwirts aus dem rauen Norden

FLEISCHFONDUE

feines Schweinefilet
mageres Putenfleisch
saftiges Roastbeef

mit verschiedenen Soßenvariationen,
dazu frisch aus dem Ofen: Baguette und Ofenkartöfchelchen

ZUM ABSCHLUSS

TAGESDESSERT

Preis pro Person 62,47 EURO, inklusive gesetzlicher MwSt.

inklusive einer Getränkefltrate für jeden Gast. Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank, außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke.

Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt.

Stand: Juli 2021 – Änderungen vorbehalten.

Um Ihnen die Gesamtkosten Ihrer Festlichkeit transparent darzustellen, haben wir in die angegebenen Speisevorschläge bereits eine Getränkeflatrate für Sie und Ihre Gäste einkalkuliert.

IN ALLEN VORSCHLÄGEN SIND FOLGENDE GETRÄNKE INKLUDIERT:

Hopfen & Malz

BIER vom Fass

RADLER süß oder sauer

HEFEWEIZEN obergärig-würzig

HEFEWEIZEN RADLER

SKANDIBIER und SKANDIBOCK, aus der Flasche so lange Vorrat reicht

ALKOHOLFREIES BIER ODER HEFEWEIZEN aus der Flasche

QualitätsWeine

RIESLING - trocken

GRAUBURGUNDER - trocken

ROTWEIN - trocken

WEISSHERBST - Spätburgunder

WEINSCHORLE alle Sorten

AlkoHoLFrele GeTränKe

FLASCHEN MINERALWASSER classic, medium, still

ORANGEN- OD. ZITRONENLIMO

COLA-MIX

COCA COLA, COLA LIGHT

VERSCHIEDENE SAFTSCHORLEN

Zusätzliche Kosten entstehen nur bei Bestellungen von Schaumweinen, Spirituosen, Spezialbieren & Heißgetränken. Ausgenommen Hüttenwirt Spezial. Hier kann die Flatrate separat für zzgl. 22,50 EURO (inkl. MwSt.) zu gebucht werden.

HÜTTEN WIRT Spezial



Beim Hüttenwirt Spezial dürfen Ihre Gäste einen der drei angegebenen Hauptgänge vor Ort auswählen. Je nach Gruppengröße erlauben wir uns allerdings doch, den Hauptgang auf einer Platte zu servieren.

VORSPEISE

KRAFTBRÜHE mit Kräuterflädle aus dem Suppentopf

GRÜNER SALAT

Brot und Baguette von unserem Hausbäcker

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln

ODER

RAUCHIGER SPANFERKELROLLBRATEN
in eigenem Saft geschmort, mit Knödel serviert

ODER

FLAMMLACHS, frisch vom Holzkohlegrill
traditionell in Riesling-Sahnesoße

ZUM ABSCHLUSS

FÜR JEDEN EIN MINI-DESSERT

Preis pro Person 32,90 EURO, inklusive gesetzlicher MwSt.

Stand: Juli 2021 – Änderungen vorbehalten.

EXKLUSIVE Getränkeflatrate! Diese kann optional zu gebucht werden (zzgl. 22,50 EURO inkl. MwSt.).

Zubuchungsmöglichkeiten für Menüs

Sie haben die Möglichkeit diese vegetarischen und veganen Gerichte für Ihre gesamte Festlichkeit zu buchen oder als zusätzliches Tellergericht für einzelne Gäste.

VEGETARISCHE GERICHTE

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln p.P. 12,00 EURO zzgl. MwSt.

KARTOFFELGEMÜSEAUFLAUF mit Wildkräuterrahm p.P. 11,90 EURO zzgl. MwSt.

VEGANE GERICHTE

FEINES RATATOUILLE mit frischen Kräutern aus dem Ofen p.P. 12,50 EURO zzgl. MwSt.

TOFU - GULASCH p.P. 12,50 EURO zzgl. MwSt.
mit Tomatensugo, Kartoffeln & frische Kräuter

GRÜNKERNRISOTTO mit Waldpilzen und frischen Kräutern p.P. 12,90 EURO zzgl. MwSt.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir diese Zusatzleistungen aus organisatorischen Gründen nur für Ihre gesamte Festlichkeit auf Platten und NICHT EINZELN servieren

EMPFANG AUF DEM DORFPLATZ

GLÖGGEMPFANG zum Aufwärmen p.P. 8,00 EURO zzgl. MwSt.
Glögg – skandinavischer Glühwein & alkoholfreier Punsch (1 Stunde – Flatrate)

FINGERFOOD – Fjörd Brot Variation p.P. 16,00 EURO zzgl. MwSt.
(Kaviar, Rauchschinken & Frischkäse)

SEKTEMPFANG

FEINSTER PREMIUM SEKT – Privatsektkellerei Geldermann p. Flasche 28,90 EURO zzgl. MwSt.

VORSPEISEN

KLARE BRÜHE mit Kräuterpfannkuchenstreifen p.P. 4,90 EURO zzgl. MwSt.

FLEISCH GERICHTE

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN p.P. 10,00 EURO zzgl. MwSt.

KLEINE HÄHNCHEN, frisch gegrillt p.P. 8,50 EURO zzgl. MwSt.

AB 30 PERSONEN

GANZES SCHWEIN AM STÜCK, serviert mit Knödel und Soße p.P. 29,80 EURO zzgl. MwSt.
auch einzeln buchbar, auf Vorbestellung möglich zzgl. Getränke

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt. Stand: Juli 2021 – Änderungen vorbehalten

Show und Unterhaltung

Ein weiterer Beitrag zu einem gelungenen und einmaligen Erlebnis im Skandidorf ist Musik und Unterhaltung. Aus gutem Grund arbeiten wir mit den unten aufgeführten Dienstleistern seit Jahren zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir übernehmen die Organisation gerne für Sie und bieten Ihnen individuelle und verschiedene Leistungen an - es ist fast alles möglich.

Anfragen an: gastro@skandidorf.de

EIN KLEINER EINBLICK



Die FotoBox funktioniert ganz ähnlich wie ein Fotoautomat. Sie erhalten hochwertige Bilder dank Profi-Equipment. Dank Fernauslöser können Ihre Gäste sich selbst fotografieren. Zahlreiche Requisiten wie Schnurrbärte, Hüte, Perücken, Brillen uvm. lassen lebhaftere und kreative Bilder entstehen. Unsere Fotobox mieten Sie exklusiv für Ihren Abend und Ihre Gäste! **Halten Sie einzigartige Momente und Ihre Gäste auf individuellen und lebendigen wirkenden Fotos fest.**

LEISTUNGEN: Foto Box mit Fernauslöser, Spaß Requisiten, volle Nutzungsrechte aller Bilder, Online Album aller Bilder & 300 Bilder werden als wertvolle Erinnerungsstücke sofort gedruckt

892,50 EURO inkl. MwSt.

SpaßKeLLner PETER JAGUSCH



Überraschen Sie Ihre Mitarbeiter mit dem Spaßkellner – ein echtes Highlight!

Zwischen den einzelnen Gängen werden unterhaltsame Kurzauftritte präsentiert.

In der übrigen Zeit liegt der Schwerpunkt bei der Animation direkt am Tisch.

Ein Lacher für Jedermann ist garantiert.

1.500,00 EURO inkl. MwSt.

Sing a Song - Karaoke für ALLE



Sie denken gerne an die guten alten Zeiten mit den Beatles, James Taylor, Roxette, Frank Sinatra und noch vielen mehr zurück? **Lassen Sie diese Erinnerungen wieder aufblühen, in dem Sie unsere Oldies-Karaoke Station zum Leben erwecken.**

Diese Lieder sorgen für viel Spaß und gute Laune und darf bei keiner Feier fehlen! Gerne senden wir Ihnen im Vorfeld eine detaillierte Songliste zu.

297,50 EURO inkl. MwSt.

DJ Stefan – der ALLROUNDER

Seit acht Jahren bei Geburtstagen, Hochzeiten & Firmenevents im Einsatz und im Skandidorf ein fester Bestandteil des Teams!

Von Oldies über Disco, Partyhits, Rock bis zu Pop und den aktuellen Hits. Er spielt die Hits und Ohrwürmer, die Sie sich wünschen
