

# 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, Lammbraten)  
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

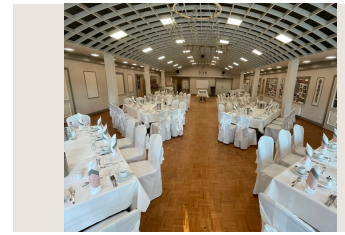
\*\*\*

### **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. 4.00 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, Lambraten)  
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.4

Getränkepauschale bis max. 4.00 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

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

\*\*\*

### **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. 4.00 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 4 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  
Bratensoße

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 Abruflkontingent 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

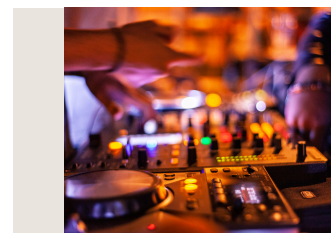
### **Fotografie:**

Maïke Hilbert  
04671-7053209  
0179-7501530  
[www.maïkehilbert.de](http://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](mailto:ole@einfach-nordisch.de)

[www.einfach-nordisch.de](http://www.einfach-nordisch.de)

Karsten Albertsen-Klose

0172 8723060

0461 40774602

[info@kay-project.de](mailto:info@kay-project.de)

[www.kay-project.de](http://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](mailto:booking@traumhochzeit-sh.de)

[www.traumhochzeit-sh.de](http://www.traumhochzeit-sh.de)

*Paulsen's*

# Getränkekarte Bankett



## Aperitif

Sekt  
Prosecco  
Lillet blanc (wild berry)  
Lillet rose (withe 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

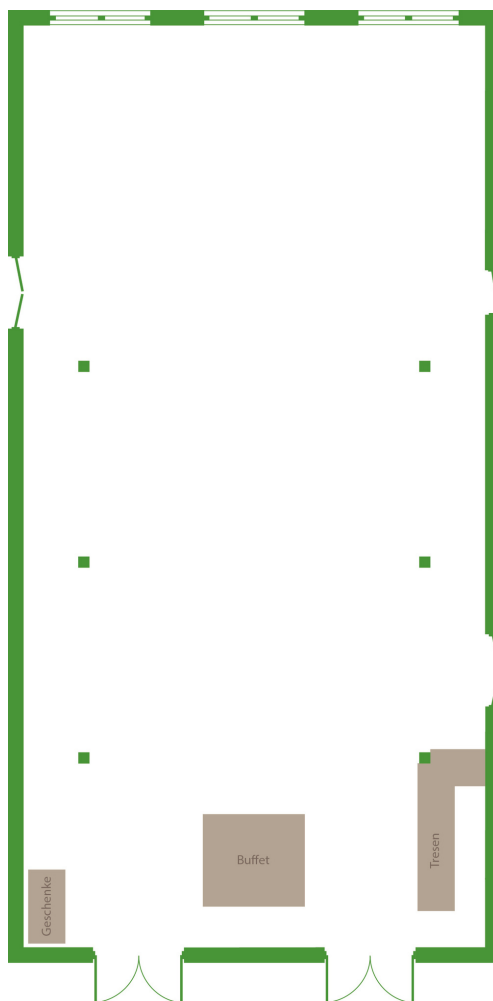
Weinhaus Emil Bauer  
-Pfalz-  
„Anne“  
Grauburgunder  
-trocken-  
  
Weinhaus Emil Bauer  
-Pfalz-  
„Audi“  
Spätburgunder  
-trocken-

Paulsen's

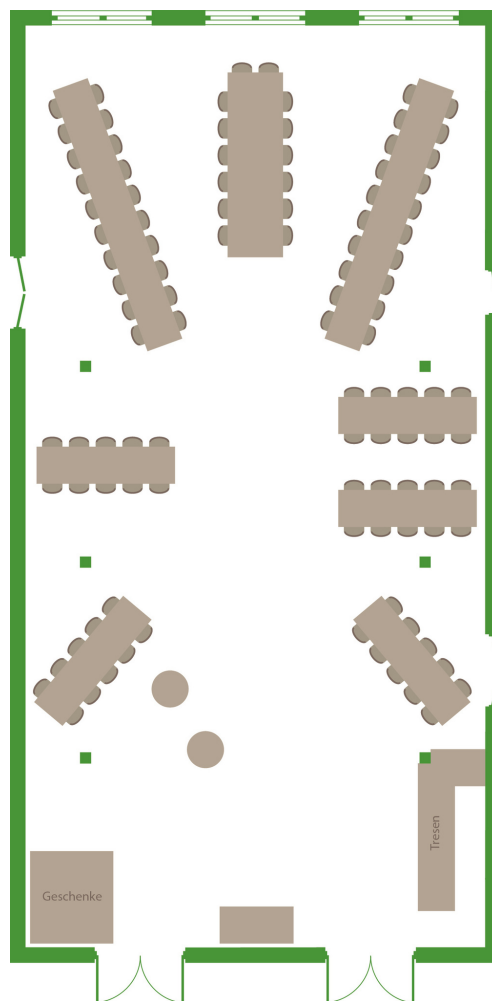
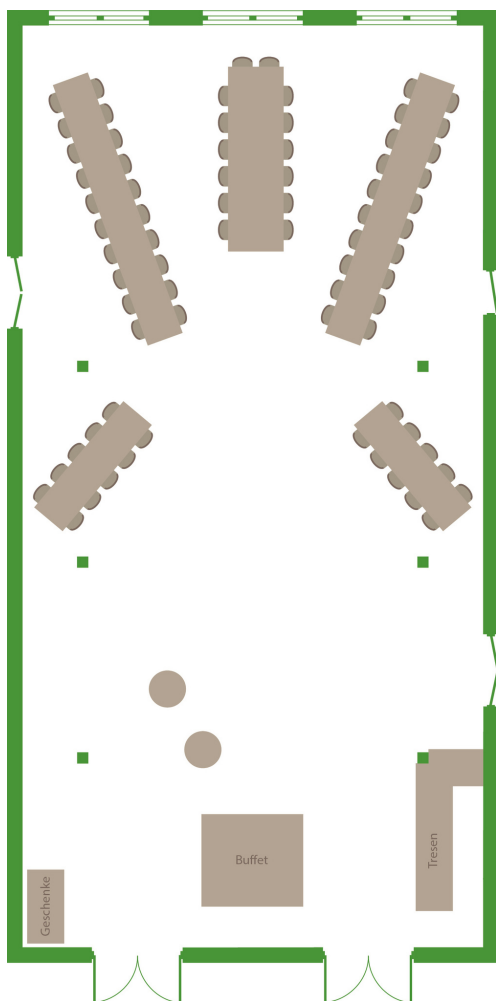
# Tischpläne Tischpläne



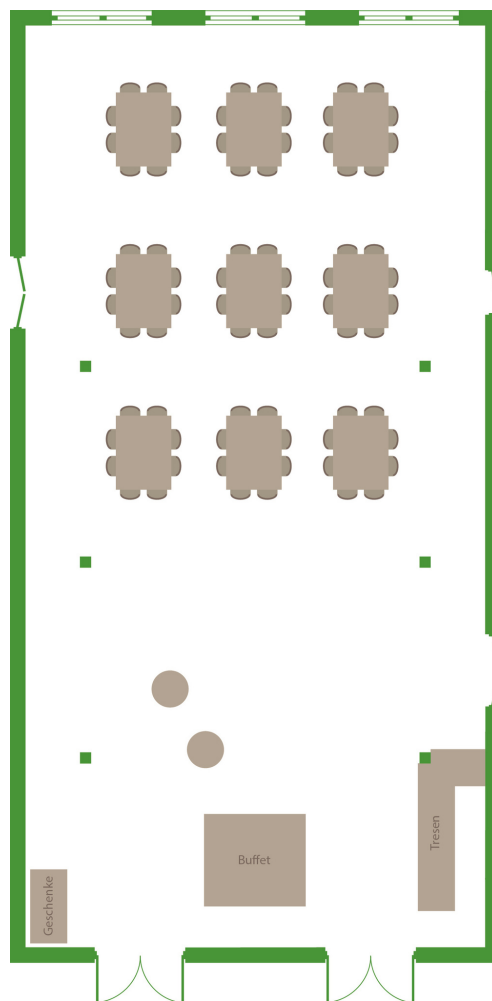
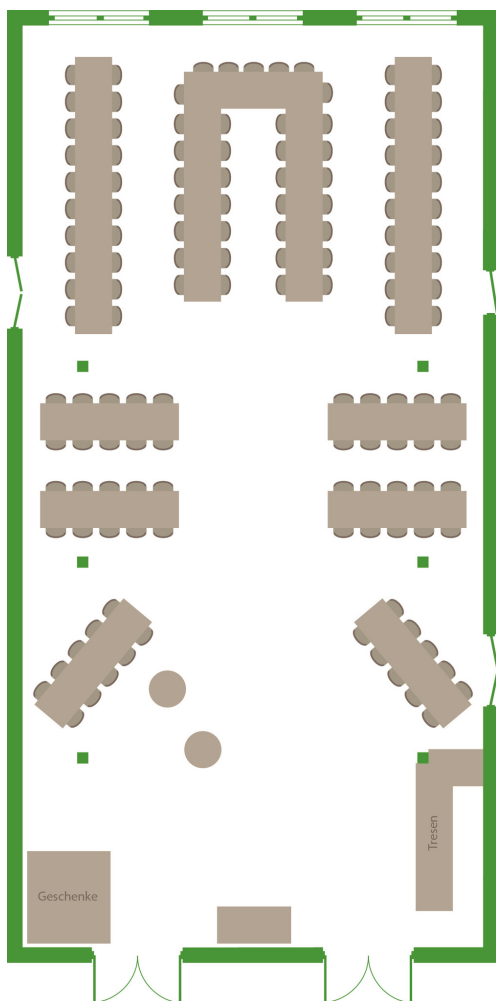
Grundriss Saal



# Tischpläne Tischpläne



# Tischpläne Tischpläne



# Tischpläne Tischpläne

