

Klassenzimmer

RESTAURANT • FESTSAAL



Veranstaltungsmappe

Inhalt

Unsere Klasse	3
Das Klassenzimmer	4
Das Lehrerzimmer	5
Festsaal	6
Menü und Buffet	7
Holsteiner Bratkartoffel Buffet	8
Klassenzimmer Buffet	9
Mediterranes Buffet	10
Buffet Ergänzungen	11
Buffet Ergänzungen	12
Fingerfood und Mitternachtsnack	13
Wunschmenü	14
Wunschmenü	15
Dessert, Torten und Kuchen	16
Pauschalangebote	17
Dekoration	18
Schulweg, Stundenplan	19

Liebe Gäste,

wir freuen uns auf Ihren Besuch in der historischen Dorfschule von Hammoor.

Seit 2009 richten wir für unsere Gäste Feiern auf höchstem Niveau aus. Ob gesellige Geburtstagsfeiern, festliche Hochzeiten, Firmenfeiern und Tagungen oder die Trauerfeier zum Abschied Ihrer geliebten Verwandten. Wir schaffen den passenden Rahmen und unterstützen Sie mit unserem Fachwissen bei der Planung Ihrer persönlichen Veranstaltung.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken. Wir machen aus Ihrer Feier ein besonderes Fest der „Extraklasse“. Unser Team und wir verwöhnen Sie mit einer kreativen Küche und freundlichem Service in stilvollem Ambiente.



Wir kochen leidenschaftlich gerne mit regionalen Produkten aus Schleswig-Holstein und bieten Ihnen neben beliebten Klassikern auch eine moderne Küche, die mit dem Trend der Zeit geht. Abwechslungsreiche Buffets oder am Tisch servierte Menüs sorgen für kulinarische Highlights bei Ihren besonderen Anlässen.

Für Feierlichkeiten stehen verschiedene Räumlichkeiten wie ein Festsaal mit Tanzparkett, das Lehrerzimmer oder das Klassenzimmer zur Verfügung. In unserem Hotel Landhaus Hammoor bieten wir für Gäste von außerhalb exklusive Übernachtungsmöglichkeiten an.

Ob ein romantisches Dinner für 2 Personen, kleine Gesellschaften oder eine große Feier mit bis zu 100 Gästen, bei uns sind Sie in den besten Händen.

Bis bald im Klassenzimmer



Das Klassenzimmer

Das denkmalgeschützte Restaurant Klassenzimmer ist das Herzstück unseres Landgasthofes und ein Ort zum Wohlfühlen. Die Einwohner des Ortes haben mit alten Klassenfotos und Raritäten dazu beigetragen, die alten Schulräume mit einer unvergleichbaren Atmosphäre zu beleben.

Eine moderne Einrichtung im französischen Brasserie Stil lädt zum Verweilen ein und die liebevoll beschrifteten Schultafeln mit saisonalen Highlights und Events bieten immer wieder neue Blickpunkte.

Für Ihre geschlossene Gesellschaft bietet das Klassenzimmer Platz für bis zu 35 Gäste.





Das Lehrerzimmer

Oberhalb des Restaurants befindet sich das Lehrerzimmer, das im Landhausstil dekorierte und mit vier Erkern ausgebaute Dachgeschoss der alten Dorfschule. Dieser Gastraum bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre ganz persönlichen Anlässe zu feiern.

Für Ihre Feier steht Ihnen das Lehrerzimmer nach dem Abbau des Frühstücks ab 13.00 Uhr zur Verfügung. Mit Platz für bis zu 36 Personen ist dies der ideale Ort, um ihren individuellen Wünschen gerecht zu werden.



Die Aula, unser Festsaal

Eines unserer Prunkstücke des Restaurants ist unser großer Festsaal. Eingedeckt mit runden oder eckigen Tafeln, ausgestattet mit dimmbaren Kronleuchtern, lichtspendenden Dachfenstern, separaten WC Anlagen, Bartresen mit Zapfanlage, Tanzfläche, überdachtem Außenbereich mit unserem Pavillon für Raucher, Behinderten-WC, Wickelraum, begehbare Garderobe und natürlich bestuhlt mit gemütlichen Polsterstühlen. Der moderne und stilvolle Anstrich passt sich jedem gewünschten Farbkonzept bei der Tischdekoration perfekt an.

Für die passende Musik empfehlen wir Ihnen gerne den richtigen Diskjockey oder Musiker für Ihre Veranstaltung.

Bis zu 100 Gäste finden Platz im Festsaal. Für kleinere Gesellschaften bis ca. 25 Personen lässt sich der Saal außerdem durch Vorhänge teilen.

Unseren Pavillon können Sie gerne für freie Trauungen nutzen, dieser bietet Platz für ca. 30 Sitzplätze. Dieser kann von Ihnen gerne auch individuell dekoriert werden und so z.B. zum Rosenpavillon werden.



Für Ihre Gäste von Außerhalb bietet unser idyllisches Hotel Landhaus Hammoor Übernachtungsmöglichkeiten in verschiedenen Preiskategorien an. Mit über 30 Zimmern und mehr als 60 Betten, steht Ihnen und Ihren Gästen genügend Platz zur Verfügung.

Für den anspruchsvollen Gast verfügt unser Haus über mehrere Appartements sowie hochwertig ausgestattete Komfortzimmer. Alle Zimmer sind, mit viel Liebe, individuell eingerichtet und runden so unser Angebot ab.



Infos und Buchungen über www.landhaushammoor.de oder direkt bei unseren freundlichen Mitarbeitern an der Rezeption.

Landhaus Hammoor
Hauptstraße 14
22941 Hammoor

Telefon 04532 1755
E-Mail kontakt@landhaushammoor.de



Menü & Buffet

Klassenzimmer
RESTAURANT • FESTSAAL 

Menü & Buffet

Vorschläge und Anregungen für Ihre Feier

Holsteiner

Bratkartoffel Buffet

38,00 € pro Person

Salat Auswahl

Roastbeef mit Remoulade

Holsteiner Sauerfleisch

Matjes mit Hausfrauensauce

Eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen

Käseauswahl mit Weintrauben

Ofenfrische Brotauswahl

Warme Komponenten

Wiener Schnitzel Deluxe vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln

Frisches Gemüse der Saison

Desserts

Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce



Klassenzimmer

Klassenzimmer Buffet

Eine Mischung aus beliebten Klassikern und modernen Vorspeisen

48,00 € pro Person

Knusprig gebackene Shrimps mit Cocktailsauce
Tandoori Hähnchenbrust auf Curry Mango Crème
Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Roastbeef mit Remouladensauce
Salatplatte
Käseauswahl mit Weintrauben
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter



Warme Komponenten

Filetmedaillons vom Jungschwein mit Champignons und Rahmsauce
Rotbarschfilet mit Französischer Senfsauce
Gemüsevariation der Saison
Kartoffelgratin

Desserts

Sie dürfen selbst 2 verschiedene Nachspeisen aus unserer Auswahl an Desserts wählen oder Ihr Dessertbuffet gerne um weitere süße Verführungen erweitern.

Jedes weitere Dessert zum Buffet 4,00 €

Mousse au chocolat	Frische Obstplatte	Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeersauce		Tiramisu
Crème brûlée	Orangen-Quarkmousse mit Mango	Apple Crumble
Grießflammerie mit Himbeersauce		Schwarzwälder Kirsch Crème
Milchreis mit Zimtäpfeln	Eierlikörcrème mit Kirschsauce	Bayrisch Crème



Mediterran

Mediterranes Buffet

Mediterrane Köstlichkeiten und „feinheimisch“ abgewandelte Highlights 48,00 € pro Person

Knusprig gebackene Shrimps mit Knoblauchsauce
Carpaccio von Roter Beete mit Rucola, Walnüssen und Parmesanhobel
Gegrillte Zucchini mit Fetakäse und Kirschtomaten
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Wildes Vitello Tonnato – Wildschweinrücken mit Thunfischsauce
Salatplatte
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter
Käseauswahl mit Weintrauben

Warme Speisen

Gratinierte Hähnchenbrust auf fruchtiger Tomatensauce
Rotbarschfilet mit Zitronen-Dillsauce
Marktgemüse
Rosmarinkartoffeln

Desserts

Sie dürfen selbst 2 verschiedene Nachspeisen aus unserer Auswahl an Desserts wählen oder Ihr Dessertbuffet gerne um weitere süße Verführungen erweitern.

Jedes weitere Dessert zum Buffet 4,00 €

Mousse au chocolat	Frische Obstplatte	Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeersauce		Tiramisu
Crème brûlée	Orangen-Quarkmousse mit Mango	Apple Crumble
Grießflammerie mit Himbeersauce		Schwarzwälder Kirsch Crème
Milchreis mit Zimtäpfeln	Eierlikörcreme mit Kirschsauce	Bayrisch Crème



Ergänzungen

Buffet Ergänzungen

Sie dürfen gerne gleichwertige Komponenten zwischen unseren Buffets ohne Aufpreis tauschen und die Speisenauswahl ganz individuell kombinieren.

Außerdem haben Sie die Möglichkeit aus folgenden Ergänzungen als Erweiterung oder Tausch zu wählen.

<i>Vorspeisen</i>	<i>als Tausch</i>	<i>Zusätzlich</i>
Champignons mit Frischkäsefüllung	5,00 €	6,00 €
Gemüse Anti Pasti mit frischen Kräutern	5,00 €	6,00 €
Räucherforelle mit Apfelmeerrettich	5,00 €	6,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet	5,00 €	6,00 €
Ziegenkäse in Serrano-Schinken	5,00 €	6,00 €



Fleisch

Rinderfilet vom Grill	12,00 €	14,00 €
Rumpsteaks vom Grill	11,00 €	13,00 €
Wiener Schnitzel Deluxe vom Kalbsrücken	11,00 €	13,00 €
Hähnchenbrust im Kartoffelmantel	8,00 €	10,00 €
Schnitzel vom Duroc Schwein	7,00 €	9,00 €

Saucen zur Wahl :

Béarnaise, Hollandaise, Pfeffersauce, Champignonrahm, Bratensauce



Buffet Ergänzungen

<i>Fisch</i>	<i>als Tausch</i>	<i>Zusätzlich</i>
Lachsfilet	8,00 €	10,00 €
Heilbuttfilet	8,00 €	10,00 €
Gegrillte Garnelen	9,00 €	11,00 €

Saucen zur Wahl :

Französische Senfsauce, Zitronen-Dill Sauce , Orangencurry mit Kokosmilch, fruchtige Paprikasauce



Beilagen, vegane und vegetarische Speisen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Mandelbällchen	3,00 €	5,00 €
Serviettenknödel, Kartoffelklöße, Reis, Pasta	3,00 €	5,00 €
Knackiges Wokgemüse	3,00 €	5,00 €
Rotkohl, Sauerkraut, Rahm Gemüse	3,00 €	5,00 €

Saisonal wechselnde vegane Hauptgerichte finden Sie auf unserer Restaurant-Speisekarte.

Frischer weißer Spargel mit Sauce Hollandaise
Butter und Heidekartoffeln (saisonal)

Tagespreis



Fingerfood

Fingerfood und Mitternachtsnacks

Ein absolutes Highlight zu Ihrem Empfang sind unsere beliebten Fingerfood Spezialitäten. Stilvoll serviert mit Cocktailservietten, Portionsschälchen und Pickern.

4 Sorten pro Person	14,00 €
5 Sorten pro Person	17,00 €

Stellen Sie Ihre persönliche Auswahl aus unseren Vorschlägen zusammen:

Pflaume im Speckmantel

Bambini Mozzarella und aromatische Kirschtomaten mit Pesto

Gebackene Garnelen mit Orangen Currydip

Zucchini Lachsrollchen mit Frischkäse

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Gefüllte Paprika mit Frischkäse (mild)

Gefüllte Pepperoni mit Frischkäse (scharf)

Marinierte Oliven mit Mandeln und getrockneten Tomaten

Terriyaki Hähnchenspieße mit Gurkenrelish

Frühlingsrollen mit süß scharfem Chili Dip (vegan)

Kichererbsenbällchen mit Paprikacrème (vegan)



Mitternachtsnacks

Gulaschsuppe mit Brotkorb	8,00 €
Currywurst mit Brot	8,00 €
Currywurst mit Pommes Rot Weiß	12,00 €
Mini-Schnitzel vom Kalb mit Remoulade und Kartoffelsalat	17,00 €
Kleine Frikadellen mit Senf und Kartoffelsalat	12,00 €
Feinschmecker Schnittchen (Käse, Schinken, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei)	Stück 3,00 €
Gourmet Schnittchen (Lachs, Roastbeef, Schweinebraten, Krabbensalat)	Stück 4,50 €



Wunsch & Genuss

Wunschmenü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen. Natürlich beraten wir Sie gerne bei der Auswahl.

Genussbrett

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einem liebevoll angerichteten Vorspeisenbrett auf welchem harmonisch abgestimmte Delikatessen vereint sind. Perfekt zum Start Ihres festlichen Menüs.

Genussteller Saisonal

Tagespreis

mit einer Auswahl von 4 Vorspeisen aus unserer Speisekarte

Sie dürfen natürlich Ihr Genussbrett auch selbst aus allen Spezialitäten der anderen Rubriken zusammenstellen.



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen und Gemüse	8,00 €
Hochzeitsuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse	8,00 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	8,00 €
Lauchcremesuppe mit Frischkäse und Buttercroutons	8,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck und Gemüse	8,00 €
Saisonal wechselnde Suppen aus unserer Speisekarte	Tagespreis



Fleischplatten

Zu unseren Fleischplatten sind 2 Beilagen und 4 Sorten Gemüse nach Wahl im Preis inkludiert. Gleichwertige Fleischsorten können gerne ohne Aufpreis getauscht werden.

Filetvariation mit Rinderfilet, Medaillons vom Jungschwein und Hähnchenbrust, serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Sauce Béarnaise und Bratensauce	40,00 €
Gemischter Braten mit Rinderschmorbraten und Prager Schinken, serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bratensauce	33,00 €
Wildvariation mit geschmorter Hirschkalbskeule und Frischlingsmedaillons im Speckmantel, serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Preiselbeeren Birnen und Bratensauce	42,00 €
Wild Filets mit Hirschrückensteaks und Frischlingsmedaillons im Speckmantel, serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Preiselbeeren, Birnen und Bratensauce	48,00 €
Schnitzelplatte mit „Wiener Schnitzel“ vom Kalb und Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Champignon Sauce und Sauce Hollandaise	40,00 €

Beilagen

Bitte wählen Sie 2 Beilagen Ihrer Wahl.

Weitere Beilagen je 5,00 € pro Person

Salzkartoffeln	Mandelbällchen	Bratkartoffeln	Reis
Serviettenknödel	Kartoffelgratin	Herzoginkartoffeln	
Kartoffelklöße	Pommes Frites	Semmelknödel	Kartoffelrösti

Gemüse

Bitte wählen Sie 4 Gemüse Ihrer Wahl.

Weitere Gemüse je 5,00 € pro Person

Möhren	Brokkoli	Kohlrabi	Bohnen
Blumenkohl	Rosenkohl (Saison)	Rotkohl	Sauerkraut
Ratatouille	Sauce Hollandaise zum Gemüse		Sahne-Bohnen

Frischer weißer Spargel in Kombination mit Fleischplatten mit Sauce Hollandaise, Butter und Heidekartoffeln (saisonal) Tagespreis

Grünkohl (Saison) Grünkohl Satt mit Kasseler, Kohlwurst, Räucherbacke, Senf und karamellisierten Röstkartoffeln (ab 30 Personen in Buffetform) Tagespreis



Desserts

Desserts angerichtet im Glas

je 8,00 €



- Mousse au chocolat mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce Tiramisu
- Orangen-Quarkmousse mit Mangosauce
- Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne
- Grießflammerie mit Himbeersauce
- Apple Crumble Schwarzwälder Kirsch Crème
- Milchreis mit Kirschen oder Zimtäpfeln
- Eierlikörcrème mit Himbeersauce
- Panna Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeersauce

Tipp: Eisparade „Feuer und Flamme“ 13,00 €
 Hausgemachte Eistorte mit Schokoladen Biskuit, geblähter Baiserhaube
 und flambierten Kirschen (zusätzlich heiße Schokoladensauce 1,50 €)
Unser Team sorgt für echte Traumschiff Atmosphäre zum Abschluss Ihres Menüs

- Halbflüssiger Belgischer Schokoladenauflauf mit Vanilleeis + Rumkirschen 9,00 €
- Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Pflaumen + Vanilleeis 9,00 €
- Dessertvariation mit Crème brûlée, Mousse au chocolat, Walnusseis und Zimtpflaumen 13,00 €

Hausgemachte Kuchen und Torten

- Torten** je 45,00 €
- Marzipan/Nuss Schwarzwälder Kirsch Himbeer-Quark Mokka
 - Stachelbeeren Baiser Erdbeertorte mit Vanillecrème (Saison) Käse Sahne
 - Frankfurter Kranz Schokoladen Trüffel Eierlikör Schokolade

- Blechkuchen portioniert in 12 große oder 24 kleine Stücke** je 42,00 €
- Donauwelle Omas Apfelkuchen Butterkuchen Käsekuchen
 - Mohnkuchen Streuselkuchen Pflaumenkuchen Russischer Zupfkuchen
 - Gedeckter Apfelkuchen Rüblikuchen mit Frischkäseglasur Erdbeerschnitte (Saison)

Hochzeitstorten

Sie dürfen Ihre Torte gerne vom Konditor Ihrer Wahl anliefern lassen. Unsere Empfehlung:
 Bäckerei Bielfeldt, Alte Landstraße 43, Bargteheide, Telefon 04532 22989

Für mitgebrachte und angelieferte Kuchen und Torten berechnen wir für unseren Service ein
 Tellergeld von 5,00 € pro Person.



Getränkepauschale

Kleine Pauschale (6 Stunden)

Sekt-Cocktail, Softgetränke, Bier, Wein, Tee, Filterkaffee und Kaffeespezialitäten, Longdrinks und Spirituosen

pro Person 48,00 €

Große Pauschale (8 Stunden)

Wie kleine Pauschale

pro Person 64,00 €

Bei Abendpauschalen bieten wir ausschließlich Getränkepauschalen an, bei Tagesveranstaltungen können Sie die Getränke auch nach Verbrauch abrechnen!



Nachtzuschläge

Für Verlängerung nach der Pauschale erstellen wir Ihnen, anhand der angemeldeten Personenzahl, pro weitere angefangene Stunde ein Angebot.

Mindestpreis pro weitere Stunde sind 350,00 €. Dies beinhaltet alle anfallenden Leistungen.



Dekoration

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche und Servietten für eckige Tische
(für 4 - 6 Personen, als Geschenke-Tisch oder Tisch für den DJ) je Tisch 15,00 €

Weißer Tischwäsche und Servietten für runde Tische
(bis zu 8 Personen) je Tisch 25,00 €

Duni-Tischlampen in verschiedenen Farben stellen wir
Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.

Menükarten je Karte 5,00 €

Möchten Sie Menü- oder Tischkarten in Ihrem Wunschdesign?

Dann empfehlen wir Ihnen die Druckerei Storch in der Königstraße 1, 22926 Ahrensburg.
Montag - Freitag 9.00 - 17.00 Uhr · Tel. 04102-88310 · www.druckerei-storch.de



Blumendekoration

Gerne arrangieren wir für Sie Blumen
in Vasen.

Für eckige Tische pro Tisch 15,00 €
(3 Vasen)

Für runde Tische pro Tisch 20,00 €
(4 Vasen)

Natürlich dürfen Sie Ihre Blumendeko-
ration auch gerne durch einen Floristen
Ihrer Wahl anliefern lassen.

Service und DJ-Pauschale

Gerne stellen wir für Sie nach Ihren Plänen
Tischkarten und Dekorationen auf und
berechnen Ihnen diese je nach Aufwand je Stunde und Mitarbeiter 30,00 €

Bei Buchung eines DJ's/ Musikers/ Unterhaltungskünstlers
berechnen wir eine DJ-Pauschale, diese beinhaltet die Ver-
pflügung sowie weitere Umlagen (z.B. Stromnutzung, etc) 150,00 €



Schulweg

Restaurant Klassenzimmer
Inhaber: Björn Stieper

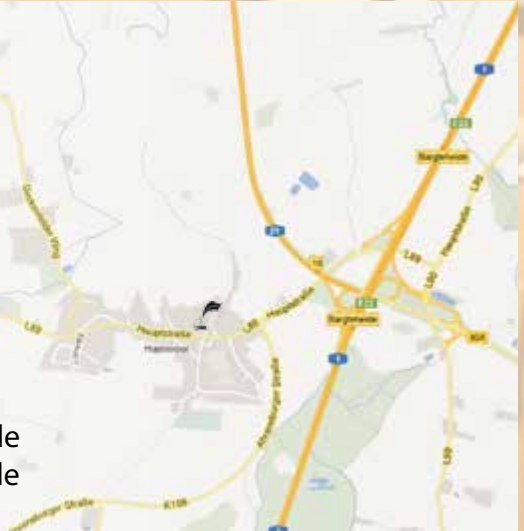
Hauptstraße 14
22941 Hammoor

Telefon 0 45 32 - 278 641

Telefax 0 45 32 - 278 642

info@restaurant-klassenzimmer.de

www.restaurant-klassenzimmer.de



Stundenplan

Öffnungszeiten

Unsere saisonalen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage

Für geschlossene Gesellschaften stehen wir gerne jederzeit zu Ihrer Verfügung und freuen uns auf Ihre Anfragen.



