

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 Euren 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 der geliebten Verwandten. Wir schaffen den passenden Rahmen und unterstützen mit unserem Fachwissen bei der Planung Eurer persönlichen Veranstaltung.

Wir freuen uns sehr, wenn Ihr uns Euer Vertrauen schenkt. Wir machen aus Eurer Feier ein besonderes Fest der „Extraklasse“. Unser Team und wir verwöhnen Euch und Eure Gäste mit einer kreativen Küche und freundlichem Service in stilvollem Ambiente.



Wir kochen leidenschaftlich gerne mit regionalen Produkten aus Schleswig-Holstein und bieten 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 Euren besonderen Anlässen.

Für Feierlichkeiten stehen verschiedene Räumlichkeiten wie die Aula – unser 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 90 Gästen, bei uns seid Ihr 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 Eure geschlossene Gesellschaft bietet das Klassenzimmer Platz für bis zu 36 Gäste.





Das Lehrerzimmer

Oberhalb des „Klassenzimmers“ befindet sich das Lehrerzimmer, das im Landhausstil dekorierte und mit vier Erkern ausgebaute Dachgeschoss der alten Dorfschule. Dieser Gastraum bietet Euch die Möglichkeit, Eure ganz persönlichen Anlässe zu feiern.

Für Eure Feier steht Euch 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 Euren individuellen Wünschen gerecht zu werden.



Die Aula, unser Festsaal

Eines unserer Prunkstücke des Restaurants ist unser großer Festsaal. Eingedeckt mit 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 Euch gerne den richtigen Diskjockey oder Musiker für Eure Veranstaltung.

Bis zu 90 Gäste finden Platz im Festsaal. Für kleinere Gesellschaften bis ca. 25 Personen lässt sich der Saal außerdem durch Vorhänge teilen.

Unseren Pavillon könnt Ihr gerne für freie Trauungen nutzen, dieser bietet Platz für ca. 30 Sitzplätze. Und kann von Euch gerne auch individuell dekoriert werden und so z.B. zum Rosenpavillon werden.



Unsere Aula ist zudem auch barrierefrei, welches einen komfortablen Zugang für Kinderwagen und Rollstühle garantiert.

Für Eure Gäste von Außerhalb bietet unser idyllisches Hotel Landhaus Hammoor Übernachtungsmöglichkeiten in verschiedenen Preiskategorien an. Mit über 30 Zimmern und mehr als 60 Betten, steht Euch und Euren 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

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

Ihr dürft selbst 2 verschiedene Nachspeisen aus unserer Auswahl an Desserts wählen oder Euer 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



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

Ihr dürft selbst 2 verschiedene Nachspeisen aus unserer Auswahl an Desserts wählen oder Euer 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



Ergänzungen

Buffet Ergänzungen

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

Außerdem besteht 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



Ergänzungen

Buffet Ergänzungen

<i>Fisch</i>	<i>als Tausch</i>	<i>Zusätzlich</i>
Lachsfilet	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 findet Ihr auf unserer Restaurant-Speisekarte oder sprecht uns gerne an.

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

Tagespreis



Fingerfood

Fingerfood und Mitternachtsnacks

Ein absolutes Highlight zu Eurem 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 €

Stellt Eure 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 €
Kleine Frikadellen mit Senf und Kartoffelsalat	12,00 €
Feinschmecker Schnittchen (Käse, Schinken, Zwiebelmett, Fleischsalat, Ei)	Stück 3,50 €
Gourmet Schnittchen (Lachs, Roastbeef, Schweinebraten, Krabbensalat)	Stück 4,50 €



Wunsch & Genuss

Wunschmenü

Stellt Euch euer Wunschmenü zusammen. Natürlich beraten wir Euch gerne bei der Auswahl.

Genussbrett

Wir verwöhnen Euch und Eure Gäste mit einem liebevoll angerichteten Vorspeisenbrett auf welchem harmonisch abgestimmte Delikatessen vereint sind. Perfekt zum Start Eures festlichen Menüs.

Genussbrett Saisonal

Tagespreis

mit einer Auswahl von 4 Vorspeisen aus unserer Speisekarte

Ihr dürft natürlich Euer Genussbrett auch selbst aus allen Spezialitäten der anderen Rubriken zusammenstellen.



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen und Gemüse	8,00 €
Hochzeitssuppe 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 wählt 2 Beilagen Eurer Wahl.

Weitere Beilagen je 5,00 € pro Person

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

Gemüse

Bitte wählt 4 Gemüse Eurer 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 Eures 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
 - Schokoladen Trüffel Eierlikör Schokolade

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

Hochzeitstorten

Ihr dürft Eure Torte gerne vom Konditor Eurer 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)

Aperitif (gerne auch alkoholfrei), 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 Abendveranstaltungen bieten wir ausschließlich Getränkepauschalen an.



Nachtzuschläge

Für Verlängerung nach der Pauschale erstellen wir Euch, anhand der angemeldeten Personenzahl, pro weitere angefangene Stunde ein Angebot. Unsere Endzeit für Abendveranstaltungen ist 2.00 Uhr!

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



Dekoration

Dekoration

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche für eckige Tische
(für 4 - 6 Personen)

je Tisch 15,00 €

Weißer Mitteldecker für eckige Tische

je Tisch 5,00 €

Verschiedene Tischlampen, z.B. von Duni in verschiedenen Farben,
stellen wir Euch gerne kostenlos zur Verfügung.

Menükarten

je Karte 5,00 €

Weißer Stuhlhussen

je Husse 4,00 €

Möchtet Ihr Menü- oder Tischkarten in Eurem Wunschdesign?

Dann empfehlen wir Euch die Druckerei Storch in der Königstraße 1, 22926 Ahrensburg.
Tel. 04102-88310 · www.druckerei-storch.de



Blumendekoration

Wir empfehlen unsere lokalen Floristen,
welche die Blumen bei uns anliefern.
Sprecht uns gerne an – oder bringt Eure
eigene Blumendekoration mit.

Service und DJ-Pauschale

Bei Buchung eines DJ's/ Musikers/ Unterhaltungskünstlers berechnen
wir eine DJ-Pauschale, diese beinhaltet die Verpflegung sowie weitere
Umlagen.

100,00 €



Schulweg

Schulweg

Restaurant Klassenzimmer

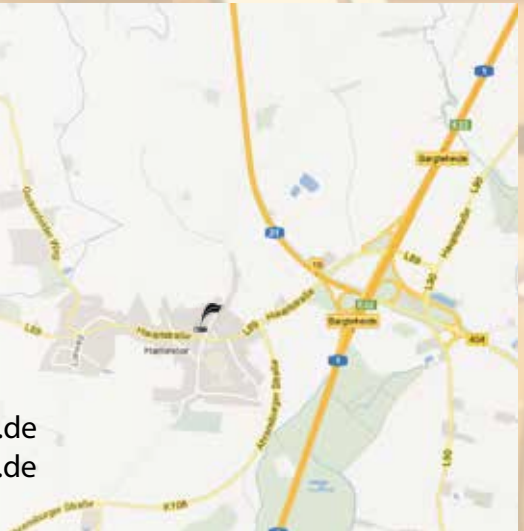
Inhaber: Björn Stieper

Hauptstraße 14
22941 Hammoor

Telefon 0 45 32 - 278 641

info@restaurant-klassenzimmer.de

www.restaurant-klassenzimmer.de



Stundenplan

Öffnungszeiten

Unsere Öffnungszeiten findet Ihr auf unserer Homepage.

Für geschlossene Gesellschaften stehen wir gerne auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zu Eurer Verfügung.

*Wir freuen uns auf
Euren Besuch bei uns.*

Liebe Grüße Familie Stieper



