



Tower-Restaurant-Café



Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Tower Restaurant Heist
- ❖ Räume
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Übernachtungstipps
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?

Ihr Ansprechpartner Sven Szaguhn (Telefon:+ 49 (0) 4122 4030173) freut sich auf Ihren Anruf oder eine e-mail unter info@tower-restaurant.de

Sprechen Sie mit uns, wir haben viele gute Ideen!

Ihr Sven Szaguhn und das Team vom Tower Restaurant.



Kurzportrait

Sie finden unsere Restaurant und Café direkt auf dem Flugplatz Uetersen-Heist, zusammen mit dem Tävsmoor, ein ganz beliebtes Ausflugsziel.

Verlassen Sie Ihren Alltag, kommen Sie an Bord und lassen Sie sich von unserer Crew verwöhnen.

Bei gepflegten Speisen und Getränken können Sie das Treiben auf dem Rollfeld durch unser großes Panoramafenster beobachten.

Oder genießen Sie bei schönem Wetter die Flugplatzatmosphäre unter freiem Himmel, mit Café und hausgemachten Kuchen, auf unserer gemütlichen Aussichtsterrasse.

Gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause. Ab 20 Personen liefern wir Ihnen unsere Buffets. Sprechen Sie uns bitte an, um die Details zu besprechen.

Diese Vorschläge sollen Ihnen einen kleinen Eindruck über unser Angebot vermitteln. Ganz bewusst verzichten wir darauf, Sie mit Menüvorschläge und „zig“ Buffets zu „erschlagen“. Geschmäcker sind verschieden, daher freuen wir uns auf das Gespräch mit Ihnen, um das richtige Menü oder Buffet gemeinsam mit Ihnen zusammenzustellen.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese befinden sich auf der Homepage unter: <https://www.tower-restaurant.de/de/agb>



Frühstück

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft und Multivitaminsaft

Verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig Müsli, Quarkspeise, frische Früchte
Gemischte Aufschnittplatte, Fleischsalat

Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich, Käseauswahl
Tomate-Mozzarella

Brot und Brötchen Butter

Rührei, Speck und Würstchen

Preis pro Person € 15,20



Menüs

Frühling

Rauchforellenmousse
auf buntem Kressesalat

* * *

Spargelsüppchen mit Kräuternocken

* * *

Lammrücken im Tramezzini-Mantel
mit Rosmarinjus
sautiertem Junglauch und Kirschtomate

Bärlauch-Risotto

* * *

Dreierlei vom Rhabarber

€ 36,90

Sommer

Pochiertes Ei auf Wildkräutersalat

*

Zuckerschotensuppe mit Seeteufelbäckchen

*

Filetsteak auf gebratenen Pfifferlingen Barolojus

Risolée-Kartoffeln

*

Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer Vanilleeis

€ 35,50



Herbst

Gesulztes vom Eisbein auf dreierlei von der Bohne Kerbelschaum

*

Klare Fischsuppe mit Miesmuschel Wan Tan

*

Ossobuco mit Ratatouille und Polenta

*

Roquefortbirne mit Haselnuss-Eis

€ 37,50

Winter

Steinpilzcremesuppe

* Gänselebermousse auf Apfelchutney

Winterliche Blattsalate

*

Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken, Cassisjus,

Rotkohl mit Mandeln, Selleriepüree

*

Traubengelee mit Sauerrahmeis und Blutorangen-Sabayon

€ 38,90



Brunch

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft und Multivitaminsaft

Verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig Müsli, Quarkspeise, frische Früchte
Gemischte Aufschnitt-Platte, Zwiebelmett, Roastbeef, Remouladensauce
Kleine Frikadellen

Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich
Anti-Pasti
Käseauswahl

Brot Brötchen und Croissant , Butter

Rührei, Speck und Würstchen,
Schweinefilet im Ganzen gebraten* auf buntem Gemüse, Schalottensauce
Bratkartoffeln und Kroketten

Rote Grütze
mit Vanillesauce und flüssiger Sahne

Preis pro Person € 24,80

*ab 35 Personen bieten wir Ihnen gern eine 2. Sorte Fleisch an:
Geschmorte Putenoberkeule



Kalt – Warmes Buffet „Tempelhof“

Kalt

Roastbeef von der Holsteiner Färsé, Remouladensauce,
Sauerfleisch vom Schweinenacken
Brathering süß-sauer eingelegt Partyfrikadellen
Feine Mettwurst, Katenschinken, Zwiebelmett, Pfefferbeißer

Carpaccio von Strauchtomaten Frische Gartensalate der Saison

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelschmand, Räucherlachs und geräuchertes
Forellenfilet, Sahnemeerrettich

Brotauswahl und Butter

Warm

Burgunderbraten, Schalottensauce Gemüseauswahl der Saison,
Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln

Dessert

Schweizer Sahnereis mit Pflaumensauce

Preis pro Person € 23,90



Kalt – Warmes Buffet „Heathrow“

Kalt

Roastbeef von der Holsteiner Färsche, Remouladensauce,
Geräucherte Putenbrust
Melonenschiffchen mit Katenschinken,
Partyfrikadellen

Carpaccio von Strauchtomaten und Mozzarella Gefüllte Eier
Blattsalate der Saison in Balsamico-Dressing

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelschmand
Auswahl von Räucherfischen, Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dillsauce
Ganzer pochierter Lachs (ab 35 Personen) sonst ganze Lachsforelle

Käseauswahl Brotauswahl und Butter

Warm

Rührei mit Eismeergarnelen, Zarter Rinderbraten in Rahmsauce
Schweinefilet, im Ganzen gebraten, auf frischen Champignons
Gemüse der Saison
Bratkartoffeln, Kroketten, Salzkartoffeln

Dessert

Bayerisch Creme mit Himbeermark
rischer Obstsalat

Preis pro Person € 29,90



Kalt – Warmes Buffet „Leonardo da Vinci“

Kalt

Anti Pasti von Paprika, Zucchini und Möhre
Champignons mit Frischkäse gefüllt
Rucolasalat mit Kirschtomaten in Balsamico und Parmesanspänen
Couscous Salat, Bruschetta
Romatomaten mit Mozzarella und Pesto

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Kapern
Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonato
Kanarischer Kartoffelsalat,
Serranoschinken mit Cantaloupemelone

Italienisches Käsebrett Brotauswahl und Butter

Warm

Schweinerollbraten mit Salbei und Parmaschinken gefüllt
Hähnchenbrust „Milanese“, auf Bandnudeln
Zartes Lammragout in Schalotten-Olivensauce, Pflaumen im Speckmantel
Blattspinat mit Knoblauch, Rosinen und Mandelstiften
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Frischer Obstsalat mit Amaretto Tiramisu

Preis pro Person € 35,90



Kalt – Warmes Buffet „Charles de Gaulle“

Kalt

Anti pasti von Paprika, Zucchini, Aubergine,
Balsamicoschalotten, bunte Blattsalate
Gurkensalat mit Dill
Carpaccio von Strauchtomaten und Mozzarella

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat
Schweinemedallions mit feiner Leberfarce,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Räucherfischauswahl mit Lachs, Heilbutt und Forelle, Stremellachs
Lachspralinen mit Pesto und Limone gegart
Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dillsauce
Salat von Flusskrebsschwänzen

Käseauswahl Brotauswahl und Butter

Warm

Lammhüfte, rosa gebraten
Rindertafelspitz auf Bouillongemüse
Scampifanne mit Wokgemüse, Bohnen-Tomatengemüse
Bratkartoffeln, Reis, Petersilienkartoffeln

Dessert

Nocken vom braunen und weißen Mousse au chocolate
Eisbombe mit frischem Obstsalat

Preis pro Person € 41,50



Grillbuffet „Klassisch“

Vorspeisen

Knackige Blattsalate in Senf-Honig dressing
Salat von Strauchtomaten und Zwiebeln
Coleslaw-Salat, Kartoffelsalat
Bunter Nudelsalat mit Nüssen und Rauke

Vom Grill

Kleine Rindersteaks aus der Hüfte
Marinierter Schweinerücken
Knusprige Chicken Wings, Rostbratwürstchen
Gebackener Schafskäse mit Oliven und Tomaten

Beilagen & Dips

Rosmarinkartoffeln, Baked Beans
BBQ Sauce, Senf, Ketchup

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce in kleinen Gläsern

Preis pro Person € 25,90



Grillbuffet „Exklusiv“

Vorspeisen

Rote Bete-Salat mit Äpfeln
Paprikasalat mit Hirtenkäse und Birne Rucola mit Parmesan-Nussdressing
Anti Pasti von Paprika und gefüllten Champignons, Pasta-Salat mit getrockneten
Tomaten und Zucchini
Eingelegte Pellkartoffeln in Kräuterschmand

Vom Grill

Marinierte Rumpsteaks
Schweinefilet in Kräuter-Öl
Hähnchenbrustspieße „Teriaky“
Lachsfilet auf buntem Gemüse
Grillkäse mit frischen Kräutern
Chorizo- und Merguezwurst

Beilagen & Dips

Katalanische Kartoffeln mit Sauerrahm
Grilltomaten, Balkangemüse
BBQ-Sauce, Senf, Ananas-Curry- Dip, Parmesanbutter, Baguetteauswahl

Dessert

Pfirsich-Mango-Mousse Vanille-Eisrolle mit Kirschsauce

Preis pro Person € 31,90



Grillbuffet „Gourmet“

Vorspeisen

Ananas-Gurkensalat mit Shrimps
Pasta-Salat mit Schafskäse und Frühlingslauch
Porree-Apfelsalat in Yoghurt
Salatherzen in Caesardressing
Hausgemachte Antipasti

Vom Grill

Rib-Eye Steak
Streifen von der Entenbrust
Marinierte Lammhüfte im Ganzen,
Garnelenspieße, Chorizowürstchen

Beilagen & Dips

Criss Cuts (Waffelkartoffeln) Rosmarinkartoffeln mit Salsa Verde
Geröstetes Karotten-Sellerie-Gemüse mit Sesamöl

Ciabatta

Parmesan- und Tomatenbutter, Röstzwiebel-Schmand, BBQ-Sauce,
Trüffelmayonnaise

Dessert

Vianetta-Eisrolle, die mit dem „Knack“ Tiramisu
Frische Beeren der Saison

Preis pro Person € 38,90



Vorspeisen

Kalt:

Carpaccio von der Marschfärsse mit Rucola-Salat, Creme fraîche € 8,40

Antipastivariation:

Paprika, Zucchini, Aubergine, gefüllte Champignons, Tomate-Mozzarella, Melone mit Parma-Schinken, Balsamico-Schalotten und Ciabattabrot € 7,90

Räucherfischsteller mit:

Lachs, Forelle, Räucheraal auf Rührei, Rauchgarnele,
Baguette und Butter € 8,50

Geräucherte Entenbrust an Blattsalaten, Cumberlandsauce
Baguette und Butter € 8,60

Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Baguette und Butter € 7,30

Cocktail von Büsumer Krabben, Baguette und Butter € 6,90

Blattsalate in Apfel-Kürbiskernöldressing, Baguette € 4,30

Roma-Tomate mit Mozzarella und Ciabatta € 4,90

Warm:

Scampis gebraten, auf Peperonata, Bandnudeln € 8,40

Spanferkelrack auf Steckrübenmus, Senfschaumsauce € 7,60

Gratinierter Ziegenkäse, Rucolasalat und Kirschtomaten € 6,90



Suppen

Tomatencremesuppe mit Fleischklößen und Pesto-Sahne € 4,40

Karotten-Ingwercremesuppe mit Gemüsebrunoise, Sahnehaube € 4,50

Cremsuppe vom Junglauch, Fleischklöße, Sahnehaube € 4,60

Brokkolisamtuppe, Fleischklöße, Sahnehäubchen € 4,60

Holsteiner Hochzeitssuppe, Eierstich, buntes Gemüse, Klöße € 4,80

Geflügelkraftbrühe mit bunter Gemüseeinlage € 4,80

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croûtons € 4,80

Klare Tomatensuppe mit Gemüsebrunoise € 5,20

Büsumer Krabbensuppe mit Cognac-Sahne € 5,40

Saisonale Suppen

Steckrübensüppchen mit gebratenen Speckstreifen € 4,80

Spargelcremesuppe, Fleischklößchen und Sahnehaube € 4,80

Kürbiscremesuppe € 4,80



Hauptgerichte

Rinderroulade, Rahmsauce, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen,
Petersilienkartoffeln € 14,90

Braten von der Putenoberkeule, Schalottensauce, Rotkohl,
Leipziger Allerlei, Kroketten und Salzkartoffeln € 14,50

Rinder-und Burgunderbraten, Champignonsauce,
Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten € 17,30

Rindertafelspitz, Apfel-Meerrettichsauce, Prinzessbohnen und
Kartoffeln € 17,40

Zarte Lammkeule, Rosmarinjus, Ratatouille und Bohnen,
Kräuterkartoffelecken € 16,90

Halbe Bauernente, Thymiansauce, Rotkohl und Rosenkohl,
Kartoffelklöße € 19,80

Schweinefilet im Ganzen, Sauce Bearnaise und Schalottensauce,
bunte Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln € 17,60

Entenbrust rosa gebraten, Orangensauce, bunte Gemüseauswahl,
Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Kroketten € 19,20

Geschnetzeltes „Stroganoff Art“, mit Rote Bete, Gewürzgurke,
Reis und Kartoffeln € 17,60

Zanderfilet gebraten, Hummersauce, Rahmspitzkohl,
Reis und Kartoffeln € 16,90

Rinderfilet im Ganzen, Schalottensauce, Sauce Bearnaise,
bunte Gemüseauswahl, Gratin und Kroketten € 24,90



Saisonal

Geschmorte Wildschweinkeule, Wacholdersauce, gebackene Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten und Kartoffeln € 19,40

Damhirschkeule, Cassis-Sauce, gefüllter Pfirsich, Gemüse der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln € 18,90

Geschmorte Rehkeule, Waldpilzsauce, gebackene Birne, Brokkoli, Rotkohl, Kroketten und Petersilienkartoffeln € 19,80

Holsteiner Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler, Backe oder Bauchspeck, Salzkartoffeln und süße Kartoffeln € 15,90

Desserts

Weißes und dunkles Schokoladenmousse auf Vanillesauce, garniert mit frischen Früchten
€ 5,30

Schokoladen-Parfait mit Schwarzwälder Kirschen
€ 5,30

Frischer Obstsalat mit einer Kugel Vanilleeis
€ 5,40

Gefüllte Babyananas unter der Baiserhaube
€ 7,10

Vanillepudding mit Schokoladensauce
€ 4,10

Holsteiner Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,50

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
€ 4,10



Panna Cotta im Whiskybecher mit Erdbeersauce
€ 4,90

Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert
€ 5,40

Grießmousse auf Portweinpflaumen
€ 4,90

Gefüllter Crêpe mit Vanilleeis und Orangensauce
€ 6,40

Vanilleeis wahlweise mit:

heißen Himbeeren, Pflaumen, Schattenmorellen oder Schokoladensauce
€ 4,90

Saisonal

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne
€ 5,40



Schnittchen

„Graf Zeppelin“

belegt mit:

- ∞ Zwiebelmett
- ∞ feiner Holsteiner
Mettwurst
- ∞ geräucherter Putenbrust auf Waldorfsalat
- ∞ gekochtem Ei
- ∞ Räucherlachs auf Rührei
- ∞ Schnittkäse
- ∞ Geramont

7 Stück pro Person € 14,00

„Cesna“

belegt mit:

- ∞ Holsteiner Katenschinken, Melone
- ∞ Matjestatar
- ∞ Roastbeef
- ∞ Rauchforelle auf Strauchtomate
- ∞ Räucherlachs auf Rührei
- ∞ Käsecreme
- ∞ Kasseler auf Waldorfsalat

7 Stück pro Person € 15,20

„Concorde“

belegt mit:

- ∞ Roastbeef
- ∞ Medaillon vom Schweinefilet
- ∞ rosa gebratener Entenbrust auf Waldorfsalat
- ∞ Krabbensalat
- ∞ Räucheraal auf Rührei
- ∞ Räucherlachs
- ∞ französischem Weichkäse

7 Stück pro Person € 17,50

Diese Angebote gelten ab einer Mindestbestellmenge von 10 Personen.



Checkliste für den Veranstalter einer Familienfeier!

Sehr geehrte Gäste, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: _____

Straße: _____

Plz., Ort: _____

Tel.Nr.: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Kreditkarte Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum _____ Veranstaltungsbeginn _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

Menü Büffet?

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt noch offen



Wie sind die Einladungen gestaltet? _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Menükarte: vom Veranstalter vom Tower

Tischkarten: vom Veranstalter vom Tower

Sitzordnung: vom Veranstalter vom Tower

Tischdekoration: _____

Blumen, Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____

