

UNSERE KLASSIKER:

FREITAGS *BBO*

Grillbuffet „Alles gut drauf“

Saftige Steaks,
fangfrischer Fisch, Seafood
und Gemüse, dazu
feine Antipasti,
köstliche Beilagen zur
persönlichen Auswahl,
ein knackfrisches
Salat-Buffet sowie
traumhafte Desserts
Ab 17.30 bis 21 Uhr.
24,90 € p. P.



SONNTAGS *Brunch*

Immer wieder sonntags...
Von 11 bis 14 Uhr erwartet
Sie ein kalt-warmes Buffet
mit einer reichhaltigen,
gesunden Auswahl
24,50 € p. P. inkl. Kaffee
und Tee.
**Bitte rechtzeitig Tisch
reservieren!**



MONTAGS *Steak*

„All you can eat“

Saftige Steaks vom Rind,
heiß vom Lavastein-Grill,
mit verschiedenen,
köstlichen Beilagen zur
persönlichen Auswahl,
temperamentvollen
Saucen und einem
knackfrischen
Salatbuffet.
Ab 17.30 bis 21 Uhr.
23,90 € p. P.



Wieviel Feier oder Party hätten Sie denn gern...?

In unseren Räumen haben Sie die Möglichkeit, mit zwei bis zu 150 Personen zu feiern. Im Kaminzimmer finden bis zu 50 Personen gemütlich Platz, im Saal bis zu 150 Feierlustige. Kommen Sie gern auf einen Blick vorbei und inspizieren Sie Ihre Räumlichkeiten für die Feste, die Ihnen am Herzen liegen!



Restaurant *Immenhof*

Inhaber Fabian Bork
Neukoppel 1 · 23795 Schackendorf
Tel. +49 (0) 45 51 - 32 44 · Fax +49 (0) 45 51 - 99 57 81
E-Mail info@immenhof-sh.de · www.immenhof-sh.de

Öffnungszeiten:

Mo, Do + Fr ab 17 Uhr · Di-Mi geschl. · Sa+So ab 11 Uhr
Warme Küche von 17-21 Uhr, So bis 20 Uhr

Ab 20 Personen kochen wir gern für Sie. Wir bitten um Reservierung!



Restaurant *Immenhof*

Kulinarischer Kalender 2017/2018

So schmecken die Jahreszeiten!

Ab Januar 2018



DEIN BBQ KOCHKURS IM IMMENHOF Das ideale Geschenk

Nicht nur zuschauen,
sondern das Messer selber
in die Hand nehmen!

Lernen Sie die Unterschie-
de zwischen Holzkohle,
Lavastein, Gas und 800
Grad-Ofen kennen.

- Einführung in die Geräte- + Materialkunde
- Zubereitung der Fleischstücke
- Homemade Grillsaucen
- Salate und Beilagen
- Dessert mal anders

Preis inclusive Getränke und Lebensmittel/
Kochkurs/Kochschürze
Max. Teilnehmerzahl 12 Personen
Pro Teilnehmer 99,00 €

Start ab 18.30 Uhr, Ende ca. 23.00 Uhr



Anmelden unter 04551-32 44
oder beim Chef persönlich.

ÜBRIGENS HABEN WIR AB JETZT ...

wieder jeden Donnerstag für Sie geöffnet.
Essen Sie in gewohnt guter Qualität à la carte
oder lassen Sie sich von unseren Empfehlun-
gen verwöhnen.



BBQ Kochkurs:
17.01.2018 + 24.01.2018

12.01.

Start ab 19 Uhr mit Aperitif



JANUAR

MARIO REIMER
Bauchredner/Comedian/Puppenspieler/
Bekannt aus Fernsehen
(ARD/RTL/SAT1/Pro
Sieben) und seinen
Shows in Österreich
und der Schweiz.

3-Gang-Menü
inkl. Aperitif
Pro Gast 55,00€



BBQ Kochkurs:
21.02.2018 + 28.02.2018

16.02.

Start ab 19 Uhr mit Aperitif



FEBRUAR

MAGIC DINNER
Mit Zauberkünstler
Gunthard Pupke.
Vom Aperitif bis zum
Dessert verwöhnen
wir Sie mit faszinie-
render Zauberkunst.
Pro Gast 49,50 €



BBQ Kochkurs:
14.03.2018 + 28.03.2018

FRÜHLINGSERWACHEN im Immenhof
3-Gang-Menü inkl. Aperitif **pro Gast 26,50 €**

1. Klare Tomatensuppe/Bärlauch-Klößchen/
Pancetta
2. Gefülltes Schweinefilet/Kopfsalat und
Bärlauch im Rahm/Karotten/Kroketten
3. Karamellierte Ananas/Vanilleeis

MÄRZ



1./2.4.
Ostersonntag/
Ostermontag



Osterbrunch Spezial
Es erwartet Sie ein
opulentes kalt-warmes
Buffet mit köstlichen
Highlights der Saison.

29,80 € p. P. inkl.
Wasser und Secco satt



APRIL

10.5.
Chr. Himmelfahrt/
Vatertag ab 11 Uhr

Zu Himmelfahrt
bieten wir unseren
Vätern genau das
Richtige: **Steak „All
you can eat“** direkt
vom Lavastein-Grill.
Mit verschiedenen
köstlichen Beilagen zur
Wahl. Und jede Dame
wird mit einem Glas
Prosecco beschenkt.
Himmlicher Preis:
19,90 € p. P.



MAI

SILVESTER
ab 19.30 Uhr

Silverster mal anders/kein Ball!
Wie immer leckeres Essen, inkl. Getränke.
Musik am Tresen (Haus-DJ). Spaß in der
Küche/Live Cooking. Tanzen erlaubt.
Um Mitternacht Champagner.
Maximal 60 Personen.
Reservierung nach Eingang.
Pro Gast 110,00 €



SILVESTER

