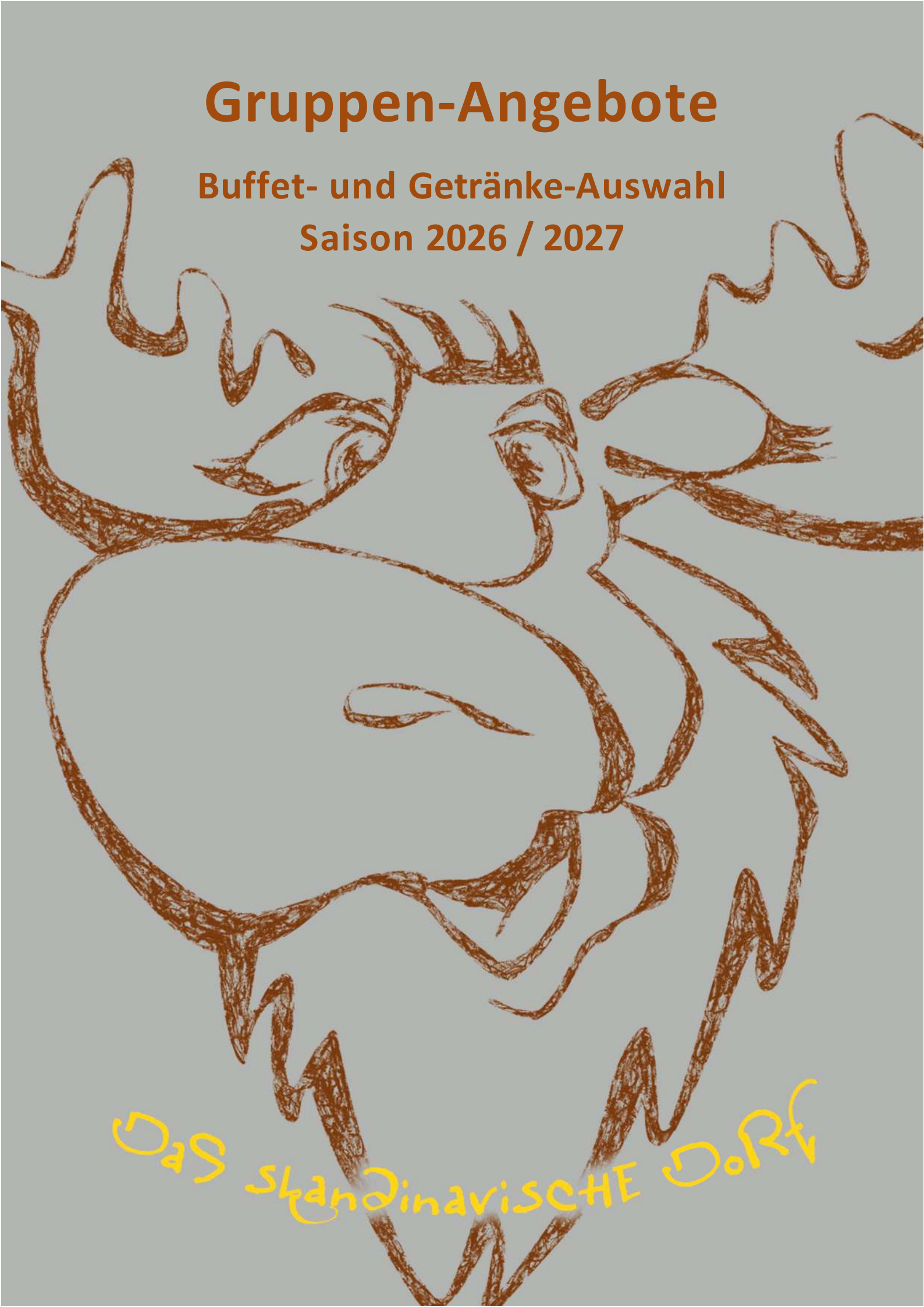


Gruppen-Angebote

Buffet- und Getränke-Auswahl

Saison 2026 / 2027



Das skandinavische Dorf

HÜTTEN WIRT SPEZIAL

Beim Hüttenwirt Spezial dürfen Ihre Gäste einen der drei angegebenen Hauptgänge vor Ort auswählen. Je nach Gruppengröße erlauben wir uns allerdings doch, den Hauptgang auf einer Platte zu servieren.



VORSPEISE

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

SALAT

Frischer Hütten-Wirt-Spezial-Salat

bunt gemischt, serviert mit knusprigem Baguette von unserem regionalen Hausbäcker

HAUPTGERICHTE

Semmelknödel an cremiger Waldpilzrahmsoße

verfeinert mit frischen Kräutern

oder

Rauchiger Spanferkelrollbraten

in eigenem Saft geschmort, mit fluffigen Semmelknödeln serviert

oder

„Skandi“ Flammlachs, nach Art des Hauses

traditionell in feiner Riesling-Sahnesoße mit Dampfkartoffeln

ZUM ABSCHLUSS

Mini-Dessert „Skandi trifft Karlsruhe“:

eine süße Überraschung als krönender Abschluss

Preis pro Person 54,00 Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Stand: September 2026 – Änderungen vorbehalten.

EXKLUSIVE Getränkeflatrate! Diese kann optional zu gebucht werden (zzgl. 28,50 Euro inkl. MwSt.).

BERGDORF-FONDUE

VORSPEISEN PLATTE

Schmankerl Brett mit herzhafter Auswahl:

verschiedene Bergdorf-Wurstspezialitäten, höhlengereifter Großlaibkäse,
Strauchtomaten, eingelegtes Gemüse, bunter Salat und vieles mehr

SALAT

Oma Lykke's Bergdorf-Salat

mit knackigem Gemüse der Saison, dazu knuspriges Baguette
von unserem regionalen Hausbäcker

HAUPTGERICHT

Original Isidor-Fondue

mit höhlengereiftem Naturkäse nach traditionellem Rezept
des Bergwirts aus dem rauen Norden

Bergdorf-Fleischfondue „Kjøtt“:

feines Filet vom Freilandschwein, zartes Putenfleisch
und saftiges Roastbeef vom Weiderind

dazu verschiedene hausgemachte Saucenvariationen,
knuspriges Baguette frisch aus dem Ofen
und kleine Dampfkartoffeln

ZUM ABSCHLUSS

Verführerisches Tagesdessert
aus der hauseigenen Pâtisserie

Buffetpreis pro Person 63,00 Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

inkl. einer Getränkeflatrate für jeden Gast, pro Person 91,50 Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank, außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke.
Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt. Stand: September 2026 Änderungen vorbehalten.

WIKINGER BUFFET

VORSPEISE

Geräucherte Edelfisch-Variation
mit feinem Honig-Senf-Topping und nordischen Kräutern

Auswahl feiner Wild- & Fleischpasteten
garniert mit roten Früchten und Sauce Cumberland

Wikingerbrett mit nordischen Leckereien
verschiedene Schinken, Hausmacher-Leberwurst, geräucherte Spezialitäten und buntes Gemüse

Pochierter Nordlachs – direkt vom Fjord
mit feinen Krustentier-Nestern und Preiselbeer-Meerrettich

SALAT

Nordmannes Gartensalat – die grüne Wiese Skandinaviens

frische Blattsalate und knackiges Gemüse

mit unserem hauseigenen, nordisch inspirierten Dressing

HAUPTGERICHT

Knusprig gegrillte Gänsekeule
an winterlichem Aromafond, dazu feine Kartoffelknödel
und gebackene Wintermaronen

Gebratene Schweinshaxe
in eigenem Saft geschmort, mit deftiger Biersauce,
buntem Marktgemüse und knusprigen Kroketten

Rauchiger Schweinebraten
geschwenkte Spätzle und aromatischer Rotkohl

**Rustikaler Wildfleisch-Eintopf vom heimischen
Schwarzwild**
im eigenen Sud geschmort, mit knackigem Gemüse der
Saison und herzhaftem skandinavischem Schwarzbrot
in kräftiger Dunkelbiersauce, dazu in Butter

**ZUM ABSCHLUSS
UNSERE EMPFEHLUNG**

Vollmundig cremiges
Wikinger Dessert

Buffetpreis pro Person 73,00 Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

inkl. einer Getränkeflatrate für jeden Gast, pro Person 101,50 Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank, außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke.

Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt. Stand: September 2026 Änderungen vorbehalten.

SKANDI-BUFFET

VORSPEISE

Räucherfisch-Spezialitäten

mit feinem Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dill

„Skandi“-Schinken & Wurst-Spezialitäten

serviert mit herzhaft-sauer eingelegtem Gemüse

Polarrolle

(skandinavisches Fladenbrot), gefüllt mit norwegischem Gin-Lachs

Freiland-Backhendl

knusprig gebacken, mit klassischem Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeeren

SALAT

unsere „Grüne Wiese“ eine bunte Auswahl aus allem, was der tagesaktuelle Markt, an frischem Gemüse und Salaten zu bieten hat

dazu

knuspriges Baguette von unserem regionalen Hausbäcker

AUS DEM KOCHTOPF

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

HAUPTGERICHT

„Skandi“ Flammhachs,
nach Art des Hauses traditionell
in Riesling-Sahnesoße

Feines Edel Hirschgulasch
in Rotweinsauce

Rauchiger Spanferkelrollbraten
mit Bockbiersauce

Vegetarisch: Fluffige
Semmelknödel
mit frischen Waldpilzen und vielen Kräutern
in Rahm

BEILAGEN

Dampfkartoffeln

Hausgemachte Spätzle
mit Butterschmelze

Knackiges Marktgemüse
regional und frisch

Geschmortes Apfelrotkraut
im Aromasud

ZUM ABSCHLUSS

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Pralinenmousse
mit Kirschen und Krokant

Lauwarmer Kaiserschmarrn
mit Kirschen und Apfelmus

Buffetpreis pro Person 73,50 Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

inkl. einer Getränkeflatrate für jeden Gast, pro Person 102,00 Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank, außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke.

Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt. Stand: September 2026 Änderungen vorbehalten.

WINTER-GENUSS

VORSPEISEN PLATTE

**Geräucherte Edelfische
in Variation & pochierter
Nordlachs direkt vom
Fjord**

mit Topping aus Honig-Senf und
nordischen Kräutern

Polarrolle

(skandinavisches Fladenbrot) gefüllt
mit norwegischen Gin-Lachs

Auswahl von feinen Wild- & Fleischpasteten

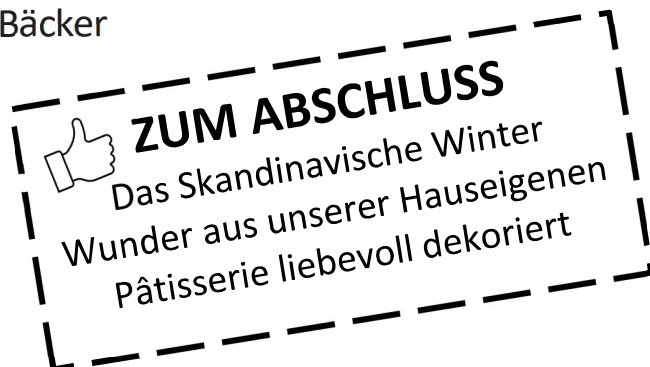
garniert mit roten Früchten und
Sauce Cumberland

AUS DEM KOCHTOPF

Kürbiscremesuppe mit
Kürbiskernöl und gerösteten
Kürbiskernen

SALAT

Gemischter Winter Salat mit
knackigem Gemüse und Kräuter
Dressing, dazu knuspriges
Baguette von unserem regionalen
Bäcker



HAUPTGERICHTE

„Skandi“ Flammhachs,
nach Art des Hauses traditionell
in Riesling-Sahnesoße

Freiland Geflügel,
knusprig gegrillt

Wildsahneragout

in Preiselbeer-Portweinjus vom
Schwarz- und Rotwild aus heimischen
Wäldern

Rauchiger Spanferkelrollbraten
aus dem Biersud

Vegetarisch: Rahm Kohlrabi

in würzig cremiger Käsesoße mit
geflämmten Kartoffelstampf

BEILAGEN

Dampfkartöffelchen

Hausgemachte Spätzle
mit Butterschmelze

**Fluffige Semmelknödel &
Kroketten**

Waldpilze in Rahm

Knackiges Marktgemüse
regional und frisch

Buffetpreis pro Person 89,90 Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

inkl. einer Getränkeflatrate für jeden Gast, pro Person 118,40 Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank, außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke. Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt. Stand: September 2026 Änderungen vorbehalten.

GETRÄNKEFLATRATE

Um Ihnen die Gesamtkosten Ihrer Festlichkeit transparent darzustellen, haben wir zusätzlich zu den Buffetpreisen auch eine Getränkeflatrate für Sie und Ihre Gäste einkalkuliert, die Sie dazu buchen können.

IN DER GETRÄNKEFLATRATE SIND FOLGENDE GETRÄNKE INKLUDIERT:

HOPFEN & MALZ

Bier vom Fass

Radler süß oder sauer

Hefeweizen obergärig-würzig

Hefeweizen Radler

Skandibier und Skandibock, solange der Vorrat reicht

Alkoholfreies Bier oder Hefeweizen aus der Flasche

QUALITÄTSWEINE

Riesling - trocken

Grauburgunder - trocken

Rotwein - trocken

Weißherbst - Spätburgunder

Weinschorle alle Sorten

ALKOHOLFEIE GETRÄNKE

Flaschen Mineralwasser classic oder still

Orangen- oder

Zitronenlimo,

Cola-Mix, Cola, Cola Zero,

Verschiedene Saftschorlen

Getränkeflatrate: pro Person 28,50 Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Zusätzliche Kosten entstehen nur bei Bestellungen von Schaumweinen, Spirituosen, Spezialbieren & Heißgetränken.
Ausgenommen Hüttenwirt Spezial. Hier kann die Flatrate separat für zzgl. 28,50 EURO (inkl. MwSt.) zu gebucht werden.

ZUBUCHUNGSMÖGLICHKEITEN

Sie haben die Möglichkeit diese vegetarischen und veganen Gerichte für Ihre gesamte Festlichkeit zu buchen oder als zusätzliches Tellergericht für einzelne Gäste.

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseauflauf mit Mozzarella überbacken p.P. 18,00 inkl. MwSt.

Würziges Steckrübengulasch mit Butterreis p.P. 18,00 inkl. MwSt.

VEGANE GERICHTE

Gnocchi-Gemüse-Pfanne

mit frischem Gemüse und feinen Kräutern p.P. 19,00 inkl. MwSt.

„Jansons Frestelse“ mal anders

knuspriger Gemüseauflauf im aromatischen Kräutersud p.P. 19,00 inkl. MwSt.

Hinweis: Aus organisatorischen Gründen servieren wir diese Zusatzgerichte ausschließlich für die gesamte Festgesellschaft auf Platten und nicht als einzelne Portionen.

EMPFANG AUF DEM DORFPLATZ

Glögg -Empfang zum Aufwärmen p.P.10,00 inkl.MwSt.
Skandinavischer Glühwein & alkoholfreier Punsch (1 Stunde – Flatrate)

Fjörd- Brot- Variation -bunt garniert p.P. 26,00 inkl. MwSt.
mit Räucherlachs, Rauchschinken & Frischkäse

SEKTEMPFANG

Feinster Premium Sekt p. Flasche 46,00 inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl p. P.12,00 inkl. MwSt.
und gerösteten Kürbiskernen

FLEISCH-GERICHTE:

Saftiger Schweinebraten:

traditionell zubereitet und herzhaft gewürzt p.P. 22,00 inkl. MwSt.

Gebackenes Geflügel:

raffiniert gewürzt und knusprig gebacken p.P. 16,00 inkl. MwSt.

Grill-Buffer Walhalla „Chefspezial“

SUPPEN AUS DEM TOPF

Herzhafte Tagessuppen nach Art des Hauses

SALATVARIATIONEN

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

VOM GRILL

Ganzes Spanferkel am Stück

mit Semmelknödeln, Kartoffeln, herzhaftem Kraut und Wikinger-Gemüse

ZUM SÜßEN ABSCHLUSS

Mini-Dessertauswahl oder ein Schnaps nach Wahl

Buffetpreis (ab 10 Personen) p.P. 60,00 Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

inkl. einer Getränkeflatrate für jeden Gast, pro Person 88,50 Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Diese beinhaltet alle Getränke im Ausschank, außer Schaumweine, Spirituosen, Spezialbiere und Heißgetränke. Die Pauschale gilt bis zu fünf Stunden ab Reservierungszeitpunkt. Stand: September 2026 Änderungen vorbehalten.

SHOW UND UNTERHALTUNG

Ein weiterer Beitrag zu einem gelungenen und einmaligen Erlebnis im Skandidorf sind Musik und Unterhaltung. Aus gutem Grund arbeiten wir mit den unten aufgeführten Dienstleistern seit Jahren zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir übernehmen die Organisation gerne für Sie und bieten Ihnen individuelle und verschiedene Leistungen an – es ist fast alles möglich.

Anfragen an: gastro@skandidorf.de

EIN KLEINER EINBLICK



Foto Box

Die FotoBox funktioniert ganz ähnlich wie ein Fotoautomat. Sie erhalten hochwertige Bilder dank Profi-Equipment. Dank Fernauslöser können Ihre Gäste sich selbst fotografieren. Zahlreiche Requisiten wie Schnurrbärte, Hüte, Perücken, Brillen uvm. lassen lebhaftere und kreative Bilder entstehen. Unsere Fotobox mieten Sie exklusiv für Ihren Abend und Ihre Gäste! **Halten Sie einzigartige Momente und Ihre Gäste auf individuellen und lebendigen wirkenden Fotos fest.**

LEISTUNGEN: Foto Box mit Fernauslöser, Spaß Requisiten, volle Nutzungsrechte aller Bilder, Online-Album aller Bilder & 300 Bilder werden als wertvolle Erinnerungsstücke sofort gedruckt



Spaßkellner PETER

Überraschen Sie Ihre Mitarbeiter mit dem Spaßkellner – ein echtes Highlight! Zwischen den einzelnen Gängen werden unterhaltsame Kurzauftritte präsentiert. In der übrigen Zeit liegt der Schwerpunkt bei der Animation direkt am Tisch.

Ein Lacher für Jedermann ist garantiert.



DJ Stefan – der ALLROUNDER

Seit acht Jahren bei Geburtstagen, Hochzeiten & Firmenevents im Einsatz und im Skandidorf ein fester Bestandteil des Teams!

Von Oldies über Disco, Partyhits, Rock bis zu Pop und den aktuellen Hits.

Er spielt die Hits und Ohrwürmer, die Sie sich wünschen. Gerne empfehlen wir weitere DJ's bei Bedarf.