

# MENÜ VORSCHLÄGE



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten haben wir einige Menüinspirationen für Ihre nächste Feier zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie zu saisonalen Spezialitäten, individuellen Vorlieben und schaffen so ein Menü ganz nach Ihren Wünschen.

Kinder bis einschließlich 4 Jahre bleiben ohne Berechnung. Für Kinder von 5 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Menüpreis.

Eine verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung. Diese Personenzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung. Ab 2:00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter/Stunde einen Nachtzuschlag von 30,-€.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



# ALTLÄNDER HOCHZEITSESSEN

AB 15 PERSONEN

## VORSPEISE

### Altländer Hochzeitssuppe

*In der Terrine serviert*



## ZWISCHENGANG

### Kleiner gemischter Salatteller



## HAUPTGANG

### Fleischvariation nach Art des Hauses

*Wahlweise mit:*

- Schweine- und Rinderbraten  
**36,90 € p.P.**
- Schweine- und Rinderbraten sowie Kasseler  
**38,90 € p.P.**
- Roastbeef und geräucherter Putenbrust  
**48,90 € p.P.**
- Rinder- und Schweinefilet  
**51,90 € p.P.**
- Rinder- und Schweinefilet  
sowie Poulardenbrust  
**53,90 € p.P.**

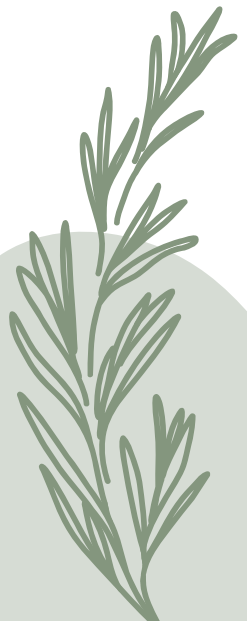
Dazu gibt es Salzkartoffeln, Kroketten,  
eine bunte Gemüseauswahl  
sowie Béarnaise und Bratenjus



## DESSERT

### Eisbombe mit heißen Kirschen

Oder je nach Saison z.B. mit frischen  
Erdbeeren oder Zimtpflaumen



# WUNSCH- MENÜ



Gerne können Sie sich ein individuelles Wunsch-Menü für Ihre nächste Feier zusammenstellen.

Die Vorspeise und das Dessert können als Tellergericht serviert werden. Die Suppe wird bei uns in der Terrine serviert. Für den Hauptgang suchen Sie sich 3 Gerichte aus (z.B. Fisch, Fleisch, Vegetarisch) und wählen dazu passende Beilagen. Diese werden in Schüsseln oder auf Platten serviert.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Speisen. Einen Preis pro Person erhalten Sie, nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben.

Hier ein Beispiel-Menü:

## **Karamellisierter Ziegenkäse**

*Mit frischen Feigen, Walnüssen,  
Kräutersalat und Himbeer-Vinaigrette*

## **Apfel-Curry-Suppe**

*Mit Garnelen-Spieß*

## **Rosa gebratenes Rinderfilet, Gebratenes Zanderfilet oder Portobello-Pilz-Schnitzel**

*Mit Pommes Dauphine und  
Gemüsevariation*

## **Warmes Schokoladensoufflé**

*Mit frischen Beeren und Vanilleeis*



# WEITERE SPEZIALITÄTEN

AB 10 PERSONEN

## SCNHNITZEL SATT

Schweine- und Hähnchenschnitzel auf Platten serviert mit Salat, einer Soße, Pommes, Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln und Champignons sowie Spiegelei

**26,90 € p.P.**



## SPARGEL SATT

Frischer deutscher Stangenspargel serviert mit Schnitzel, Katenschinken, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

**Preis auf Anfrage**



## GRÜNKOHL SATT

Frischer Grünkohl aus der Region serviert mit Kassler, Kohlwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln

**32,- € p.P.**



## ENTE/GANS

Halbe Ente oder eine ganze Martinsgans serviert mit Rotkohl, Rosenkohl, Klößen, Kroketten, Bratapfel und Geflügeljus



## BRATKARTOFFELN

Rosa gebratenes Roastbeef kalt und Emden Matjes auf Platten serviert mit Hausfrauen- und Remouladensoße sowie Bratkartoffeln und Salat

**29,90 € p.P.**

