

Menuevorschläge für Gesellschaften ab 25 Personen

Die Preise gelten ab Oktober 2019

Menuevorschlag I

Fruchtige Tomatensuppe mit einer leichten Pestomilchschaumhaube

Hähnchenbrustfilet in Limettensauce

Pasta

Schweinefiletmedaillons mit einer Champignon- Rahm

Rosmarinkartoffeln

Lachs-Spinat Lasagne

Mediterranes Ofengemüse

Ofenfrisches Baguette und Hausgemachte Aioli

Mousse au chocolate

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison

ab 25 Personen 34,90€ p.P.

Ab 50 Personen 32,90€p.P

ab 80 Personen 31,90€ p.P.

Menuevorschlag II

*Hausgemachte Anti Pasti
Datteln im Speckmantel
Marinierte Garnelen
Gemischter Brotkorb mit Aioli*

Variation von Edelfischen auf Tagliatelle mit einer Honig- Senf- Dillsauce

*Hähnchenbrustfilet mit Tomate- Mozzarella und frischem Basilikum gratiniert
Kroketten*

*Schweinefiletmedaillons mit einer Pfefferrahmsauce
Prinzessbohnen im Speckmantel und glasierte Fingermöhren*

Herzhafte Gemüselasagne mit leichter Tomatenbechamelsauce

*Salat- und Rohkostauswahl mit einem leichten Joghurt-Zitronen Dressing
und einer Balsamico Vinaigrette*

*Mousse au chocolate
Vanilleeis auf heißen Himbeeren*

ab 25 Personen 38,90 € p.P

ab 50 Personen 36,90 € p.P.

ab 80 Personen 35,90 € p.P.

Menuevorschlag III

Leichtes Möhren-Ingwer-Kokossüppchen

*Kleine Rinderhüftsteaks im Parmaschinkenmantel mit einer Rotwein-Zwiebeljus,
Rosmarinkartoffeln*

Zanderfilet in einer Thymian-Honigkruste mit Tagliatelle

*Schweinefilet im Blätterteigmantel, gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat
Kleine Kartoffel-Möhren Plätzchen*

*Salat- und Rohkostauswahl mit einem leichten Joghurt- Zitronen Dressing und
einer Balsamico Vinaigrette*

Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Schafskäse

Mousse au chocolate

Espresso Panna Cotta mit heißen Himbeeren

ab 25 Personen 38,90 € p.P.

ab 50 Personen 36,90€ p.P.

ab 80 Personen 34,90 € p.P.

Menuevorschlag IV

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch und Eierstich

Krustenbraten vom Schwein an einer kräftigen Honigbiersauce

Kräuterkartoffeln

Prinzessbohnen im Speckmantel und Kohlrabistifte mit Sauce Hollandaise

Rinderrouladen mit Gurke und Speck gefüllt

Kleine Kartoffelknödel

Apfelrotkohl

Bunte Salat- und Rohkostauswahl mit Balsamico Vinaigrette und French Dressing

Komposition von weißer und dunkler Mousse au chocolate

Vanilleeis mit Kaffeekaramellsauce und frischen Erdbeeren (Saisonal)

ab 25 Personen 34,90 € p.P.

ab 50 Personen 31,90€ p.P.

ab 80 Personen 29,90 p.P.

Menuevorschlag V

*Zweierlei goldbraun gebratene Schnitzel aus dem Schweinelachs in einer
Walnusspanade
und überbacken mit frischen Kräutern, Kernschinken, Sauce Hollandaise und Käse*

Schnitzel von der Hähnchenbrust in einer Kräuter-Cornflakes Panade

Kartoffelwedges

Kroketten

Champignon-Rahm Sauce

Paprika- Rahm Sauce

Fruchtige Curry Sauce

Cole Slaw Salat

Tomate- Mozzarella mit hausgemachtem Walnusspesto

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten und frischer Rohkost

Frisches Marktgemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Schokoladentarte mit Erdbeerpüree

ab 25 Personen 29,90€ p.P.

ab 50 Personen 27,90 € p.P.

ab 80 Personen 25,90 € p.P.

Menuevorschlag VI

*Spieße mit frischer Rostbratwurst, würziger Krakauer und frischen Zwiebeln
Schweinerück- und Nackensteaks verschieden mariniert*

*Mediterran marinierte Garnelenspieße
Kleine Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter
Hähnchenbrustfilets in feuriger Marinade
Hähnchenbrustfilets in Curry Marinade*

Mit gesalzener Kräuterbutter bestrichene Maiskolben

*Krautsalat
Mediterraner Speckkartoffelsalat auf Essig-Öl Basis
Fruchtiger Curry Nudelsalat
Ruccola- Tomatensalat mit Schafskäse Würfeln
Kartoffelwedges*

*Verschiedene Baguettevariationen
Hausgemachte Aioli und BBQ Sauce*

*Obstsalat aus frischen Früchten der Saison
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig
Gegrillte Ananas*

ab 25 Personen 34,90€ p.P.

ab 50 Personen 32,90€ p.P.

ab 80 Personen 30,90 € p.P.

Menuevorschlag VII

Steinpilzconsomé mit gratiniertem Kräuterciabatta

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit einer Thunfischmascarponecrème und Kapern

*In Pesto marinierte Scheiben vom Büffelmozzarella mit gebratenen Cherrytomaten,
garniert mit frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen*

*Roastbeef im ganzen gebraten mit einer Kräutersenfkruste
Rosmarinkartoffeln gefüllt mit einer Kräutercremefraiche
Duett aus karamellisierten Fingermöhren und Zuckerschoten*

*Hähnchenbrustfilet im Parmaschinkenmantel mit Parmesan gratiniert
Bärlauchpasta*

Gratinierte Champignonköpfe gefüllt mit einer Honigpaprikacrème

*Mit Bacon umwickeltes Schweinefilet gefüllt mit Maronen
und marinierten Balsamicozwiebeln an einer Cayennepfeffersauce
Walnusskartoffelpüree*

*Gebratenes Filet vom Red Snapper
mit einem Mango-Tomaten-Basilikum Chutney
und einem Honig-Senf-Champagnerschaum
Kräuterwildreis mit essbaren Blüten*

*Mohnmousse auf einem Amaranekirschspiegel
Geschichtete Orangencrème mit einer Chilivanillesahne
Panna Cotta mit Himbeeren*

ab 25 Personen 52,90 € p.P.

ab 50 Personen 49,90 € p.P.

Candy Bar

*Ein bunter Mix aus verschiedenen süßen Leckereien,
je nach Anlass gewählt und dekoriert*

Weingummis

Bonbons

Lollies

Lakritze

Pralinen

Schokoriegel

Zuckerstangen

Karamell

Marzipan

sweet Popcorn

ab 25 Personen 12,90 € p.P.

ab 50 Personen 10,90€ p.P.

Salty Bar

*Ein bunter Mix aus salzigen Köstlichkeiten,
je nach Anlass ausgewählt und dekoriert*

Chips

Erdnüsse

Salzbrezeln

Salziges Lakritz

Cracker

Tortillas

Erdnüsse

Gebäckstangen

salty Popcorn

ab 25 Personen 11,90€ p.P.

Ab 50 Personen 9,90€ p.P.

Getränkepauschale für 8 Std ab 25 Personen

Zum Empfang:

Prosecco, Aperol, Orangensaft und alkoholfreier Sekt mit Holunderblütensirup

Laubenbräu oder Veltins vom Fass
Maisels Weizen original, dunkel und alkoholfrei
Veltins alkoholfrei

Merlot, trocken und samtig weich
Pinot Grigio, trocken, leichte Säure
Casal Garcia, halbtrocken, spritzig

Softgetränke, Soda und Säfte

Wollbrink Rhababer

Mettinger

Ramazotti

Obstler

Ouzo

Gin

Kaffeebuffet nach dem Essen

ab 25 Personen 27,90 € p.P

ab 50 Personen 25,90 € p.P.

ab 80 Personen 23,90 € p.P.

Für jede weitere Stunde berechnen wir 85€ je Stunde bis 30 Personen

105€ je Stunde ab 30 Personen

Nutzung der Musikanlage 60€ pauschal

Stuhlhussen 3,00€ pro Stuhl

Nach 8 Stunden wird eine Servicepauschale von 10€/Std pro Servicekraft fällig

Die Tischdekoration und Blumenarrangements werden nach Aufwand berechnet

10€ je Tischeinheit für klassische Dekoration

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Reinigung, sowie 19% MwSt

Für nähere Informationen lesen Sie bitte unsere AGBs