

## Menuevorschläge für Gesellschaften ab 25 Personen

### Menuevorschlag 1

*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 33,90€ p.P.*

*Ab 50 Personen 31,90p.P*

*ab 80 Personen 30,90€ 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*

*Schweinerückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter  
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 37,90 € p.P.  
ab 50 Personen 35,90 € p.P.  
ab 80 Personen 34,90 € p.P.*

### Menuevorschlag III

*Parmesanschaumsuppe mit gratiniertem Kräuterciabatta*

*Zarter Rinderbraten mit einer Rotwein-Zwiebeljus,  
Rosmarinkartoffeln*

*Hähnchenbrustfilet in einem Tomatenwalnusspesto 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*

*Bayerisch Crème mit Erdbeersauce*

*ab 25 Personen 36,90 € p.P.*

*ab 50 Personen 34,90€ p.P.*

*ab 80 Personen 33,90 € 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 31,90 € p.P.*

*ab 50 Personen 29,90€ p.P.*

*ab 80 Personen 27,90 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  
Frittierte Kartoffeln oder 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 27,90€ p.P.  
ab 50 Personen 25,90 € p.P.  
ab 80 Personen 24,90 € 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 32,90 € p.P.*

*ab 50 Personen 30,90€ p.P.*

*ab 80 Personen 28,90 € p.P.*

## Menuevorschlag VII

*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*

*Steinpilzconsomé mit gratiniertem Kräuterciabatta*

*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 Chilivannillesahne  
Panna Cotta mit Himbeeren*

*ab 25 Personen 52,90 €*

*ab 50 Personen 49,90 €*

## 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

Kaffeebuffet nach dem Essen

ab 25 Personen 24,90 € p.P.  
ab 50 Personen 22,90 € p.P.  
ab 80 Personen 21,90 € p.P.

Für jede weitere Stunde berechnen wir 75€ je Stunde bis 30 Personen  
95€ je Stunde ab 30 Personen  
Nutzung der Musikanlage 60€ pauschal  
Stuhlhussen 2,00 € pro Stuhl

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