

Folgende Speisen können als Tellergerichte,
oder Kalt-Warm-Büffet serviert werden.
Fleisch- und Fischspeisen werden am Büffet vorgelegt.

Menübeispiel I

Vorspeise

Antipasti Variation mit
eingelegter Paprika, Zucchini, Datteln im Speckmantel,
Melone mit Kernschinken, Bruschetta, Rucola und
Garnele im Kartoffelnest mit süß-saurem Dipp

Hauptspeise

Zanderfilet auf Meerrettichschaum,
Butterkartoffeln und Feldsalat,
Poulardenbrustfilet mit Traubensoße,
Schupfnudeln und Kopfsalat im Sahnedressing,
Burgunderbraten mit gefüllter Williamsbirne,
Herzoginkartoffeln und feine Gemüseauswahl

Dessert

Crème Brûlée, Vanilleeis mit heißen Wildfrüchten
und Cappuccinocreame

&

Mitternachtsimbiss

mit Käseauswahl, Pfefferbeißer und frisches Baguette

Menübeispiel II

Vorspeise

Doppelte Kraftbrühe mit Einlage
(Blumenkohlröschen, Eierstich, selbstgemachte Markklöße)

Hauptspeise

Zartes Rindfleisch mit Zwiebelsoße
und Schmorkartoffeln oder Kartoffelsalat,
Putengeschnetzeltes „Züricher-Art“
mit Röstinchen und Blattsalate
Schweinespießbraten mit Mett gefüllt,
oder Schweinefilet mit
frischen Champignons, Kartoffelgratin
und feines Gemüse

Dessert

Herrencreme mit Schokoborke,
Bayrische Creme mit frischem Obstsalat,
Vanilleeis mit heißen Kirschen

&

Mitternachtsimbiss

Currywurst in der Schale serviert
mit Baguette

Menübeispiel III

Vorspeise

Nordischer Fischteller mit
geräuchertem Forellenfilet, Sahnemeerrettich,
kleines Reibplätzchen mit Lachs und Honig-Senfsauce
und Krabbensalat

Hauptspeise

Seeteufel auf Dijon-Senfsoße,
Butter-Wildreis und Zuckerschoten,
Roastbeef mit Rotwein-Charlottensoße,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison,
Putenbrustfilet in Orangensoße,
Spätzle und Salatauswahl

Dessert

Dessertkomposition mit
Mousse au Chocolate, Knuspereis mit Karamellsoße,
Erdbeer-Mascarponecreme, Schlagsahne und Hohlhippen

&

Mitternachtsimbiss

Kleine Schnitzel, Frikadellen, Frischkäsedipp
und Röstbrot

Menübeispiel IV

Vorspeise

Lauchcremesuppe mit
Lachsstreifen und Chesterstange

Hauptspeise

Entenbrustfilet mit Pflaumensoße,
Gnocchi`s und Rahmwirsing,
Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ mit
Kartoffel-Selleriepürree und Apfelrotkohl,
Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade
mit Currysoße, heißen Früchten,
grünen Bandnudeln und gemischter Salat

Dessert

Welfencreme mit Weinschaum,
Karamellcreme,
Mandeltarte mit Aprikosen

&

Mitternachtsimbiss

Mettigel , Zwiebelringe und
Griebenschmalz mit Roggenbaguette

Zum Empfang empfehlen wir:

Riesling Sekt (Hausmarke auch alkoholfrei)
Aperol Spritz mit Orangenscheibe und Eiswürfel,
Hugo mit Minzblatt und Limetten,
Lillet mit geeisten Johannisbeeren,
oder alkoholfreier Fruchtcocktail.

Dazu können auch Canapes und Fingerfood gereicht werden

Unsere Weine zur Auswahl

werden während der Menübesprechung probiert und ausgesucht.
Mineralwasserflaschen werden in Kühlern auf den Tischen plaziert.

Hohenfelder Pils wird gezapft und in 0,25l Gläsern serviert.

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle
werden in 0,2l Gläsern serviert und als Liter abgerechnet.

Traubensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon als 0,2l Fl.

Weizenbiere von Erdinger in 0,5l Gläsern,
alkoholfreies Pils und Radler in 0,33l Fl.

Die ausgewählten Spirituosen werden nach Flaschen
und Verbrauch berechnet

Kaffeespezialitäten werden gezählt und
Kaffee kann in großen Kannen am Büffet gestellt werden

Die frische Blumendekoration kann gerne von
Ihrem Floristen geliefert,
oder gegen Aufpreis gestellt werden.

Kerzen und Kerzenständer stellen wir Ihnen gerne
kostenlos zur Verfügung.

Die Festtafel wird von uns mit
silbernen Platztellern und Stoffservierten gedeckt.
Die Erstellung der Menükarten mit Getränkeliste,
wird vom Landgasthaus Söbke übernommen.

Die Sitzverteilung und Tischgrößen sind immer sehr individuell
und werden je nach Gästezahl und Räumlichkeiten
berücksichtigt.

Wir haben für alle Wünsche ein offenes Ohr!