



Das Haus mit Tradition

BANKETTMAPPE

2014 / 2015



Hotel-Restaurant Haus Union

Familie Helms

Schenkendorfstr. 13 – 46047 Oberhausen

Tel.: 0208/8808088 – Fax: 0208/8808089

www.hotel-hausunion.de

email: info@hotel-hausunion.de

oder besuchen Sie uns auf facebook

Sehr geehrter Gast unseres Hauses,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause und laden Sie hiermit ein sich für Ihre Feier das passende Buffet oder Menü aus unserem Angebot auszusuchen.

Falls Sie trotz unserer reichhaltigen Auswahl nicht das Buffet/Menü Ihrer Vorstellung finden können, scheuen Sie sich nicht sich an uns zu wenden. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot nach Ihren Wünschen.

Zusatzinformationen zu Ihrer Feier:

Wir berechnen keine zusätzlichen Kosten wie Saalmiete, Reinigung, Servicepauschale usw...Der Preis ergibt sich allein aus dem gewählten Buffet oder Menü, der Gästeanzahl sowie den verzehrten Getränken bzw. der Getränkepauschale.

Bei allen Buffets und Menüs ist die Eindeckung der Festtafel mit weißem Tischtuch, Duni Papierserviette & Kerzen in Ihrer Wunschfarbe enthalten. Unsere „Komplettangebote“ beinhalten außerdem noch eine geschmackvolle Blumendekoration. Sollten Sie darüber hinaus noch weitere Dekoration oder Blumenarrangements wünschen, gehen diese Kosten zusätzlich zu Ihren Lasten.

Zur musikalischen Untermalung Ihrer Veranstaltung stellen wir Ihnen kostenlos eine unserer Profianlagen zur Verfügung (bitte bringen Sie CD's oder einen Laptop selbst mit) oder helfen Ihnen bei der Auswahl eines passenden DJ's oder einer Band.

„All inclusive“ – unsere Getränkepauschale:

Die Getränke werden, wenn nicht anders beschrieben, nach dem jeweiligen Verzehr berechnet. Gerne richten wir Ihre Feier auch zum Festpreis – „All in“ – aus. Der Preis hierfür ergibt sich durch die Auswahl des Buffets zzgl. einer Pauschale für die Getränke in Höhe von 30,00 € p.P..

Die angebotenen Getränke entnehmen Sie bitte der folgenden Liste.

Unsere Getränkepauschale gilt ab 18.00 Uhr und zwar für die gesamte Dauer der Feier. Sollte Ihre Feier bereits am Mittag oder Nachmittag beginnen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Getränkliste zur Getränkepauschale:

Zum Empfang:

trockener Sekt (Hausmarke) – verschiedene Fruchtsekte

Wein:

diverse Rot.-Weiß.- & Roseweine von trocken bis lieblich

Biere:

König Pilsener – Frankenheim Alt – Köstritzer

Weizenbier

Weizen alkoholfrei – König alkoholfrei

Malzbier

Spirituosen:

Korn – Wacholder – Bessen Genever – Apfelkorn - Bommerlunder

Holla die Waldfee – Waldgeist – Feigling – Pfläumchen

Wodka – Sambuca – Ouzo – Tequila

Ramazotti – Fernet Branca & Menta – Jägermeister – Kümmerling

Weinbrand – Rum – Whisky - Grappa – Martini – Irish Creamlikör - Kokoslikör

Amaretto – Blue Curacao

Williams Birne – Obstler – Himbeergeist

Aquavit

Alkoholfrei:

Coca Cola – Coca Cola light – Fanta – Sprite – Mineralwasser

Säfte – Bitter Lemon – Ginger Ale – Tonic Water

Energy Drink

Heißgetränke

Filterkaffee – Tee – Kakao

...diese Getränke können selbstverständlich alle gemischt werden (Wodka-Lemon usw.)

Zusätzliche Leistungen auf Wunsch:

- Blumendekoration „Gläser“ (bei den Komplettangeboten enthalten) mit frischen Blumen, farbigen Tischläufer, Teelichtern, usw.

Preis je nach Tischform auf Anfrage

- Blumengestecke ab 20,00 €
- Stuhlhussen pro Stk. 3,50 €
- Stoffservietten pro Stk. 1,00 €
- Stoffservietten mit farbiger Papierserviette pro Stk. 1,30 €
- Platzteller (silber) pro Stk. 0,80 €
- Platzkarten pro Stk. ab 2,50 €
- Menükarten/Getränkekarten pro Stk. ab 3,50 €
- Brautauto „Hummer H2“ ab 180,00 €

Ihren Wünschen sind bei uns fast keine Grenzen gesetzt. Bitte sprechen Sie uns bei speziellen Vorstellungen bezüglich der Gestaltung Ihrer Feier jederzeit an. Wir beraten Sie gerne und geben unser Bestes um Ihren individuellen Wünschen entgegen zu kommen.



Unsere Buffets & „Buffetbausteine“



Zum Empfang der Gäste:

(nur buchbar in Verbindung mit anschließendem Buffet oder Menü)

- Empfang 1

Canapées mit Fischvariationen, rohem Schinken, versch. Käsesorten,
Roastbeef, Tomate & Mozzarella, 6,00 € p.P.

- Empfang 2

verschiedene Bruschetta – Tomate-Mozzarella Spieße – kl. Frühlingsrollen
Käsesticks mit Trauben – Minifrischnitzel auf Kartoffelsalat
Blätterteigstangen mit Hackfleisch – Laugenstangen mit Frischkäse – div. Dips
15,00 € p.P.

- Empfang 3

verschiedene Sandwiches & Wraps – Hausgemachtes Sushi
Krabbencocktails im Glas – Tomate-Mozzarella Spieße – Herzhafte Muffins
Antipastiröllchen mit Zucchini – Thai Suppe mit Riesengarnelen
16,80 € p.P.

Zum Mittagessen:

(nur buchbar mit anschließendem Buffet oder Menü)

- Mittag 1 (serviert)

1. Gang: Rinderbrühe
2. Gang: Gemischte Bratenplatte mit Schweine.-& Rinderbraten
Gemüseplatte – Salatplatte – Salzkartoffeln- Bratkartoffeln
12,80 € p.P.

- Mittag 2 (serviert)

1. Gang: Cremesuppe nach Saison
2. Gang: Steakplatte mit Rind, Schwein & Geflügel
Pfeffersauce – Champignonrahmsauce
Grillgemüse – Salatplatte – Rosmarinkartoffeln – Kroketten
19,50 € p.P.

- Mittag 3 (Buffet)

Rinderbraten in Rotweinsauce – Rinderrouladen - Krustenbraten
Rotkohl – Gemüseplatte – Kartoffelgratin
kleines Dessertbuffet 14,80 € p.P.

- Mittag 4 (Buffet)

Lasagne – Spaghetti mit Pesto & Kirschtomaten
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Mediterranem Reis 13,80 € p.P.

(Aufpreis für die Getränkepauschale bis 18.00 Uhr: 5,00 € p.P.)

Zur Kaffeetafel:

- Kaffee 1:
mehrstöckige Torte (je nach Personenzahl) in Ihren Wunscharten,
dazu bunte Platten in ausreichender Menge
Kaffee – Tee – Kakao 13,50 € p.P.
- Kaffee 2:
mehrstöckige Torte (je nach Personenzahl) in Ihren Wunscharten
Kaffee – Tee – Kakao 10,80 € p.P.
- Kaffee 3:
bunte Platten in ausreichender Menge
Kaffee – Tee – Kakao 9,80 € p.P.
- Kaffee 4:
Torte und Kuchen selbst (nur vom Konditor oder selbstgemacht)
Kaffee – Tee – Kakao 6,50 € p.P.

oder Einzelbestellung:

Aufbautorte pro Stück	3,50 €
Torte oder Kuchen pro Stück	2,90 €

die angegebenen Preise verstehen sich für „Standarttorten“ der Konditorei
Sonderwünsche sind auf Anfrage möglich.

Sorten:

Buttercreme Vanille oder Schoko	Erdbeersahne
Schwarzwälder Kirsch	Käsesahne
Champagnersahne	Mandarinensahne
Eierlikörsahne	Contreausahne
Schokoladensahne	Nusssahne
Himbeer-Joghurt	Herrensahne
Holländer-Kirsch	Haustorte
Obstboden	Stachelbeerboden
Käsekuchen	Kirschkuchen
Apfelkuchen	Stachelbeerbaiser
Pflaumenkuchen und Erdbeerboden (Saisonbedingt)	

Abendessen „Komplettangebote“ - BUFFET

inklusive Getränkepauschale – Blumendekoration – Hochzeitszimmer

- **Komplett Buffet 1:**

warm:

Rinderbraten in Rotweinsauce – Schweinebraten mit Zwiebeln

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Salzkartoffeln – Nudeln – Kroketten – Gemüseplatte – Salate

Dessertbuffet

ab 20 Pers.: 49,90 € p.P.

- **Komplett Buffet 2:**

kalt:

gemischte Fischplatte – Tomate mit Mozzarella – Frikadellen

Kleine Schnitzel - Schinken-Spargelröllchen – Käsebrett – Brotkorb – Butter

frische Salate mit Dressing

warm:

Paprikagulasch vom Rind – Krustenbraten – Fischfilets auf Grillgemüse

Rotkohl – Klöße – Salzkartoffeln – Kartoffelgratin

Eisbombe mit heißen Kirschen & Feuerwerk

ab 20 Pers.: 56,80 € p.P.

- **Komplett Buffet 3:**

kalt:

Roastbeefscheiben mit Remoulade – Hähnchenmedaillons mit Currycreme

Schweine- & Rindermedaillons mit Lebermus und Sauergemüse

Frikadellen – Rauchfischplatte – Ganzer Lachs

zweierlei Nudelsalat – Geflügelsalat – Kartoffelsalat – Käsebrett - Brotkorb

frische Salate mit feinem Dressing

warm:

Rinderkraftbrühe

Lasagne nach Art des Hauses – Tortellini in Schinken-Sahnesauce

Schweinefilet am Stück gegart auf Pilzragout - Fischfilets auf Blattspinat

Geflügelgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Salzkartoffeln – Reis – Kroketten – frische Spätzle

Tiramisu – Obstplatte – Mousse au Chocolate – Rote Grütze

ab 30 Pers.: 62,50 € p.P.

- **Komplett Buffet 4:**

kalt:

Antipastiplatte mit verschiedenem Gemüse – Frutti di Mare

Rindercarpaccio – Vitello Tonnato vom Schweinelachs

Scampi in Aioli – Rauchfischplatte – hausgebeizter Lachs

Melonenschiffchen mit Schinkensegel – Tomate-Mozzarellaspieße

Tortellinisalat – Nudelsalat mit Rucola & Kirschtomaten – Thunfischsalat

Mediterraner Kartoffelsalat

Bruschetta – Käsebrett – Brotkorb – Butter

Frische Salate mit feinem Dressing

warm:

Tomatencremesüppchen mit Basilikumsahne (serviert)

Medium gegartes Roastbeef am Stück – Mediterranes Grillgemüse

Schweinefilet im Schinkenmantel – Hähnchenbrustfilet mit Paprika-Frischkäsefüllung

Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“

Pfeffersauce – Champignonrahmsauce – Speckbohnenbündchen

Wildreis – Rosmarinkartoffeln – Kartoffelgratin – frische Spätzle

Panna Cotta mit Beerenspiegel – Mousse au Chocolate - Orangencreme

Fruchtspieße mit Schokoladenüberzug – Eis der Saison

ab 30 Pers.: 67,80 € p.P.

- **Komplett Menü** (auf Platten bzw. in Schüsseln am Tisch serviert)

1.Gang

Antipastiteller mit Baguette und Kräuterbutter

2.Gang

Klare Waldpilzessenz mit Blätterteig

3.Gang

Rinderfilet mit gefüllten Champignons – Schweinefilet im Speckmantel

Maishuhnbrust auf Ratatouillegemüse – Risotto - Kartoffelgratin

Prinzessböhnchen – Pariser Kartoffeln

4. Gang

warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Kirschragout

ab 20 Pers.: 74,50 € p.P.

In allen „Komplettangeboten“ sind die Getränke (laut Liste ab 18.00 Uhr), sowie eine geschmackvolle Blumendekoration in Ihrer Wunschfarbe und ein Hotelzimmer für eine Übernachtung mit Frühstück enthalten.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gerne auch aus all unseren anderen Buffets ein „Komplettangebot“.

Zur späten Stunde: (ca. 22.30 Uhr)

(nur buchbar in Verbindung mit vorherigem Buffet)

- Eisbombe mit heißen Kirschen und Tischfeuerwerk 3,50 € p.P.
- **Snack 1:** Gulaschsuppe mit Brot 2,00 € p.P.
- **Snack2 :** Chili Con Carne mit Brot 2,00 € p.P.
- **Snack 3:** Currywurst mit Brot 2,50 € p.P.
- **Snack 4:** Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch 2,00 € p.P.

- **Snackbuffet 1:**
Hähnchen- & Schweineschnitzel – Frikadellen – Mettwurstplatte
Hähnchenkeulen - Käsebrett
Kartoffel.- & Nudelsalat – Brot & Butter 8,50 € p.P.

- **Snackbuffet2:**
Pizzablech oder Lasagne - Gulaschsuppe
Mettwurstplatte – Mett mit Zwiebeln – Käsebrett – Fischplatte
Nudel.- & Kartoffelsalat - Brotkorb - Butter 10,80 € p.P.



Buffet B1:

warm:

Gulaschsuppe mit Brotkorb
Sauerbraten in Rosinensauce – Schweinerollbraten - Krustenbraten
Rotkohl – Sauerkraut
Klöße – Salzkartoffeln – Bratkartoffeln

Dessert:

Vanillepudding – Rote Grütze – Vanillesauce

ab 15 Pers.: 20,50 €

Buffet B2:

kalt:

Frikadellen – Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
Hähnchen,-& Schweineschnitzel mit Garnitur
Käsebrett mit Trauben
Nudelsalat – Kartoffelsalat – Bauernsalat
Frische Salate mit Dressings
Brotkorb – Butter - Schmalz

warm:

Hühnerbrühe mit Eierstich
Schweinebraten mit Champignons & Zwiebeln
Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten
Bratkartoffeln – Reis – buntes Gemüse

Dessert:

Götterspeise rot & grün mit Vanillesauce
Schokoladenpudding

ab 15 Pers.: 24,50 €

Buffet B3:

kalt:

Mild geräucherter Bauernschinken mit Honigmelone
Rustikale Wurstplatte mit saurem Gemüse – Variation vom Braten mit Remoulade
Pikanter Rindfleischsalat mit Tomaten & roten Zwiebeln
Nudelsalat – Kartoffel-Specksalat – Kartoffel-Gurkensalat
Matjesfilet & Gabelrollmöpfe mit Hausfrauensauce
Kleine Käseauswahl mit Trauben & Walnüssen
Bauernbrot – Brötchen – Butter - Partyschmalz

warm:

Rindfleischeintopf

Rindergulasch oder Rouladen

Mini Schweinehaxen in Dunkelbiersauce mit Zwiebelweißkraut

Kasselerhacken mit Honig lackiert

Backfisch vom Seelachs mit hausgemachter Remouladensauce

Serviettenknödel – Petersilienkartoffeln – Frische Spätzle

Hausgemachtes Blaukraut – Blumenkohl polnische Art

Dessert:

Apfelstrudel und Dampfnudeln mit Vanillesauce
Waldbeerengrütze mit Schokosahne & Vanillesahne

ab 15 Pers.: 25,80 €



Buffet B4:

kalt:

Hausgeräucherter Lachs & verschiedene Rauchfischspezialitäten
Spargel-Schinkenröllchen
Roastbeefröllchen mit unterschiedlichen Füllungen
Tomate-Mozzarella mit Rucola & Basilikum Pesto
Bruschetta – Antipastiplatte – Vitello Tonnato vom Schweinelachs
Frische Salate mit feinem Dressing
Brotkorb – Butter - Kräuterbutter

warm:

Krustenbraten vom Brett – Schweinefilet im Speckmantel auf Pfeffersauce
Hähnchenmedaillons auf Grillgemüse
Kartoffelgratin – Kroketten - Rosmarinkartoffeln
Gegrilltes Lachsfilet und Pangasiusfilet auf Zitronen-Kräuterbett
Gebackenes Gemüse mit Dip – Penne mit Tomaten & Parmesan

Dessert:

Frische Obstplatte – Mousse au Chocolate – Tiramisu

ab 20 Pers.: 27,80 € p.P.



Buffet B5:

kalt:

Vitello Tonnato vom Schweinelachs – Tomate mit Mozzarella & Pesto

Antipastiplatte – Frutti di Mare – Oliven

Nudelsalat mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen - Mediterraner Kartoffelsalat

Brotkorb – Knoblauchbutter – Frische Salate mit zweierlei Dressing

warm:

Fleischspieße (Rind & Schwein) auf Paprikagemüse

Hähnchenbrust mit Kräuter-Frischkäsefüllung

Rosmarinkartoffeln – Penne in feuriger Tomatensauce

Tortellini in Käse-Sahnesauce – Reispfanne mit Gemüse

Dessert:

Käse Brett mit Feigensenf – Tiramisu – Panna Cotta mit Beeren

ab 20 Pers.: 26,80 € p.P.

Buffet B6: (Saison bedingt)

kalt:

Landschinken im Feldsalatbett mit Walnüssen und Feigen

Tranchen vom Wild mit Preiselbeersalat - „Herbstliche Frühlingsrollen“ mit vers. Dips

Rauchfischplatte - Rote Beete Salat - Roastbeef Röllchen mit verschiedenen Füllungen

frische Salate mit Dressing - Käse Brett mit Feigensenf – Brotkorb – Butter

warm:

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Rinderbraten in Rotweinjus – Knuspriger Entenbraten im eigenen Saft

Wildragout mit Waldpilzen in Rahm -Seelachsfilet m. Schwarzbrotkruste auf Wirsinggemüse

Preiselbeerrotkohl – Speckrosenkohl

Butterspätzle – Klöße – Kartoffelgratin - Serviettenknödel

Dessert:

Quarkstrudel mit Rosinen – Apfelstrudel – Kaiserschmarren

Bayrische Creme

ab 30 Pers.: 32,80 €

Buffet B7:

kalt:

Antipasti Variation mit verschiedenen Dips
Rauchfischspezialitäten mit hausgemachten Lachspralinen
Honigmelone mit Schinkenspezialitäten & Grissinis – Dreierlei Bruschetta
Schweinemedallions mit Paprika-Feta Creme
Tranchen vom Kräuterroastbeef
Marinierter Nudelsalat – Salat „Nicoise“
Frische Salate mit Dressings
Käsebrett mit Schimmelkäse – Brotkorb – Butter – Aioli

warm:

Feine Minestrone
(alternativ im Sommer: Gazpacho)

Maishähnchen vom Grill auf geschmolzenem Tomaten-Zucchini Gemüse
Lammkeule auf Ratatouille
Victoriabarsch auf Orangen-Fenchel Gemüse
Gespicktes Schweinefilet mit Knoblauch und Basilikum
Mediterraner Kartoffelauflauf mit Paprika und Schafskäse
Gnocchi – Rosmarinkartoffeln – Wildreis – Gefüllte Champignons

Dessert:

Mousse au Chocolate – Panna Cotta mit Beeren
Crêpetorte mit Zitronencreme

ab 30 Pers: 36,50 €

Buffet B8:

kalt:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Schaustück vom Schwein an der Karkasse - eingelegtes Gemüse

Krabbencocktail – Räucherlachs-Crèpetorte

Lachs Sashimi im Sesammantel auf Mangosalsa

Schweine- & Rindermedaillons mit Lebercreme – Hähnchenschnitzel in Knusperpanade

Exotische Fischvariation

Käsetürmchen mit Trauben und Feigensenf

Brotkorb – Thunfischcreme – Paprikafetacreme - Kräuterbutter

warm:

Hochzeitssuppe (serviert)

Kräuterroastbeef und Schweinefilet vom Brett – Sauce Bernaise - Pfeffersauce

Geschnetzeltes von der Poularden Brust in pikanter Currysahne mit Gemüse

In Butter geschwenkte Schupfnudeln

Quartett vom Feldgemüse – Gratinierte Blumenkohl-Schinkenpfanne

Kabeljau mit Kräuter-Senfkruste auf Spitzkohlgemüse

Schweinesteaks mit Speck, Zwiebeln & Käse gefüllt auf Bohnengemüse

Kartoffelröstis – Basmatireis

Dessert:

Creme Brulee – Mousse au Chocolate – bunter Obstsalat

Fruchtspieße mit Schokolade überzogen

Geeistes Waldbeerragout mit Vanilleeis

ab 30 Pers.: 38,20 €



Menü „Bausteine“

(alles ab 10 Personen möglich)

stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen



Kalte Vorspeisen:

V1. Kleiner gemischter Salat	3,20 €
V2. Lachscarpaccio mit Zitronenvinaigrette, Rucola & roten Zwiebeln	7,80 €
V3. Antipasti Teller mit Gemüse, Oliven, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan & Röstbrot	8,50 €
V4. Dreielei Bruschetta	6,80 €
V5. Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Rucola & Parmesan	10,20 €
V6. In Thymianhonig glasierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit kandierten Walnüssen	8,90 €

Suppen:

S1. Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Frittaten, Nudeln, Fleischklößchen)	3,20 €
S2. Hühnerbrühe mit Eierstich	3,20 €
S3. Brokkolicreme mit Sahnehäubchen	3,90 €
S4. Champignoncreme mit Croutons	4,20 €
S5. Tomatencreme mit Crème Fraiche	4,20 €
S6. Lauchcreme mit Kräutersahne	4,20 €
S7. Weiße Tomatensuppe mit Parmesanklößchen (Saison abh.)	5,20 €
S8. Spargelcreme mit Schinkenstreifen (Saison abhängig)	5,20 €
S9. Klare Steinpilzessens mit Blätterteighaube	5,80 €
S10. Mallorquinische Knoblauchsuppe mit Croutons	4,80 €
S11. Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskerne (Saisonabhängig)	4,50 €

Warme Vorspeisen:

Z1. Räucherlachs an Kartoffelrösti mit Honig-Senfsauce und Meerrettichsahne	8,90 €
Z2. Medaillons vom Seeteufel auf Knoblauch Risotto	11,80 €
Z3. Gegrilltes Hähnchenspieß auf Tomatensalsa, dazu Rucolasalat im Parmesankörbchen	8,90 €
Z4. Frische Waldpilze mit Tagliatelle und Parmesan	7,80 €
Z5. Brezelknödel mit Pfifferlingragout (Saisonabhängig)	8,80 €

Hauptgänge:

H1. Gemischte Bratenplatte (Rind & Schweinerollbraten) mit Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Rotkohl Gemüse- & Salatplatte	15,80 €
H2. Rinderrouladen in Senfsauce – Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle – Rotkohl – Klöße – Salatplatte	15,80 €
H3. Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce Schweinebraten mit Champignons mit Bratkartoffeln – Klöße – Rotkohl	16,80 €
H4. Schnitzelplatte (Schwein & Geflügel) mit Pommes Frites – Kroketten – Bratkartoffeln Zigeuner- & Jägersauce - Salatplatte – Gemüseplatte	14,50 €
H5. Steakplatte (Rind, Schwein & Geflügel) gebratene Champignons, Kräuterbutter, Pfeffersauce Kartoffelspalten – Kartoffelgratin Grillgemüse – Salatplatte	20,80 €
H6. Rinderfilet mit Pfifferlingen – Schweinefilet im Speckmantel mit Kräuterbutter – Knoblauchbutter Speck-Zwiebelkroketten – Ratatouillegemüse Rosmarinkartoffeln - Salatplatte	24,50 €
H7. Hirschbraten mit Preiselbeerbirnen Kalbsrahmagout mit glaciertem Gemüse Spätzle – Klöße – Rotkohl	24,50 €
H8. Schweinefilet mit Zwiebelsahne überbacken Maishähnchen in pikanter Currysahne mit Gemüse Kroketten – Basmatireis – Salatplatte	19,80 €

Dessert:

D1. Mousse au Chocolate (hell & dunkel) mit Sahne & Beeren	5,20 €
D2. Panna Cotta auf Beerenspiegel	4,50 €
D3. Tiramisu	4,50 €
D4. Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,80 €
D5. Kaiserschmarren mit Vanilleeis	5,80 €
D6. Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis & Kirschragout	6,80 €
D7. Creme Brulée mit frischem Obst	5,20 €
D8. Quarkstrudel mit Rosinen-Zimtparfait & Gewürzkirschen	7,50 €
D9. Geeiste Waldbeerensuppe mit Vanilleeis	4,80 €
D10. Eisbombe mit heißen Kirschen	4,50 €

Unsere Empfehlung für Ihre Feier am Vormittag:

Brunchen oder Lunchen mit der ganzen Familie im eigenen Saal und mit eigenem Buffet.

Brunch (10.00 – 17.00 Uhr)

Frühstück:

- Aufschnitt
- diverse Käsesorten
- Brötchen & Brot
- Rühreier/Spiegeleier
- Bratwürstchen & Leberkäse
- Milch, A-Saft, O-Saft
- Marmelade, Honig, Müsli

oder

Lunch (11.00 -17.00)

kalte Vorspeisen:

- Rauchfischplatte
- Tomate-Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Käsebrett
- Bruschetta
- Brotkorb
- Kräuterbutter

...danach bei beiden Varianten...

Hühnersuppe mit "Allem Drum und Dran"

Jungschweinebraten – Rinderbraten in Rotweinsauce

Lachsfilet auf Blattspinat – Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce

Gemüseplatte – frische Salate mit feinem Dressing

3 Beilagen Ihrer Wahl

Dessertbuffet

...zum krönenden Abschluss:

Geburtstags.-/Hochzeitstorte oder bunte Platten (1 Stk. p.P.)

inkl. Filterkaffee, Tee & Kakao

ab 20 Pers. 26,00 €

Für die Betriebsfeier, dem runden Geburtstag oder dem Polterabend in geselliger Runde:

Buffet „The American Way“ (im Sommer auch als Grillbuffet im Biergarten)

Vorspeisen:

Ceasar´s Salad Römersalat mit Anchovidressing, Kirschtomaten & Parmesan
Coleslaw Krautsalat in Rahm mit Honig & Karotten
Thunfischsalat mit weißen Bohnen & Chili
Knoblauchbrot

Hauptgänge:

Burger in verschiedenen Variationen zum selbst belegen
verschiedene Saucen – Salate – Gurken – Käse – Zwiebeln usw.
Buffalo Chicken Wings – Spareribs hot and spicy – Versch. Würste
Folienkartoffeln mit Sauerrahm – gebackene Maiskolben
American Steak Fries
Rote BBQ-Chili-Sauce mit Bohnen

Dessert:

Süße Muffins – Strawberry Cheese Shortcake – Zitronencreme

ab 30 Pers.: 19,80 €

als besonderes Highlight zu Ihrem Buffet bieten wir:

Fleisch oder Fisch am Buffet frisch aufgeschnitten...

(ggf. gegen Aufpreis zum jeweiligen Buffet)

- Entrecote
- Kalbsbraten
- Rinderrücken
- Schweinerücken
- jeweils wahlweise mit oder ohne Kruste
- Kasselerhacken oder Rücken
- Kalbskarree
- Lammkarree
- Rinderfilet oder Kalbsfilet
- Schweinefilet
- Reh-, Hirsch- oder Wildschweinkeule (Saison abhängig)
- Kalbtafelspitz rosa gebraten
- Ganzer Lachs im Salzmantel gebacken

Sollten Sie ein nicht aufgeführtes Bratenstück bevorzugen zögern Sie nicht uns anzusprechen. Gern besprechen wir zusammen die verschiedenen Möglichkeiten!