

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, hochwertiger 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 auf Anfrage 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 33,00 € 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.

(Aufpreis für die Getränkepauschale bis 18.00 Uhr: 5,00 € - 10,00 €p.P.)

Getränkeliſte zur Getränkepauschale:

Zum Empfang:

trockener Sekt (Hausmarke) – verschiedene Fruchtsekte

Wein:

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

Biere:

König Pilsener – Bolten 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 1,50 €
- Menükarten/Getränkekarten pro Stk. ab 3,50 €
- Brautauto „Hummer H2“ ab 180,00 €
- Runde Tische pro Stück 10,00 €

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:**

Canapes belegt mit:

Norwegischem Räucherlachs – rosa gebratenem Roastbeef

Französischem Brie - Frischkäse mit Kräutern - Räucherschinken

Italienischer Salami – Tomaten & Mozzarella

7,50 € p.P.

- **Empfang 2:**

Mini Frikadellen – Antipasti Schälchen – Bruschetta

Wiener Backhendl mit Remoulade

Frühlingsrollen – Käsesticks mit Trauben

8,90 € p.P.

- **Empfang 3:**

Suppe der Saison

Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs – Schafskäse auf Tomatensalat

Tomate-Mozzarellaspieße mit Pesto - Schweineschnitzel im Knuspermantel

Hähnchensaté mit Chilisauce – Krabbencocktails im Glas

Brot & Baguette mit verschiedenen Dips

12,90 € p.P.

Zum Mittagessen:

(nur buchbar mit anschließendem Buffet oder Menü)

- **Pasta Buffet:**

Penne Arrabiata – Tortellini in Schinkensahnesauce

Farfalle mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan – Lasagne

8,90 € p.P.

- **Schnitzelbuffet:**

Hähnchen und Schweineschnitzel

Champignonsauce – Zigeunersauce – Pfeffersauce

Gemüse mit Sauce Hollandaise - Salatplatte

Kroketten – Bratkartoffeln – Pommes Frites

12,80 € p.P.

- **Bayrische Brotzeit**

Weisswürste – Leberkäse – Nürnberger Rostbratwürstchen

Krautsalat – Obazda – Laugenbrezel & Brötchen

Rettichsalat – Senf – Süßer Senf

9,80 € p.P.

- **Gemischter Braten (Rind und Schwein)**

Rotkohl – Gemüseplatte – Klöße – Salzkartoffeln

Bratkartoffeln - frische Salate

12,80 € 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:** (nicht ohne Buffet buchbar)

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

Schwarzwälder Kirsch

Champagnersahne

Eierlikörsahne

Schokoladensahne

Himbeer-Joghurt

Holländer-Kirsch

Erdbeersahne

Käsesahne

Mandarinensahne

Contreausahne

Nusssahne

Herrensahne

Haustorte

Obstboden

Käsekuchen

Apfelkuchen

Pflaumenkuchen und Erdbeerboden (Saisonbedingt)

Stachelbeerboden

Kirschkuchen

Stachelbeerbaiser

Abendessen „Komplettangebote“ - MENÜ

inklusive Getränkepauschale – Blumendekoration – Hochzeitszimmer

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“. Der Aufpreis für die Getränkepauschale vor 18.00 Uhr beträgt 5,00 € - 10,00 €

- **Menü Rubin:**

Vorspeise:

Brotauswahl mit Butter & Sour Cream

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen & Schnittlauch

Hauptgang:

Ossobuco – Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet

Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung

Gemüse der Saison - frische Spätzle - Kroketten - Kartoffelpüree

Dessert:

Eisbombe mit heißen Kirschen oder Schokosauce ab 30 Pers. 66,40 € p.P.

- **Menü Smaragd:**

Vorspeise:

Haus Union Naschteller

verschiedene Köstlichkeiten mit Baguette & Butter

Suppe:

Bouillabaisse oder Steinpilzessenz

Hauptgang:

US Steakhüfte Sous Vide gegart - Schweinefilet im Parmaschinkenmantel

Knusprige Maishähnchenbrust an geschmolzenen Tomaten

Pfeffersauce – Portweinreduktion - Sauce Bernaise - Kräuterbutter

Auswahl an frischem Feldgemüse - Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin - Süßkartoffelpommes

Dessert:

Dessertteller „Haus Union“

(Mousse au Chocolate, Schokoküchlein, Creme Brulee)

oder Käseteller

ab 40 Pers. 83,80 € p.P.

Abendessen „Komplettangebote“ - BUFFET

inklusive Getränkepauschale – Blumendekoration – Hochzeitszimmer

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“. Der Aufpreis für die Getränkepauschale vor 18.00 Uhr beträgt 5,00 € - 10,00 €

- **Buffet Bronze:**

Schweinebraten mit geschmorten Zwiebeln – Paprika Rindergulasch
Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce
Gemüseplatte mit Hollandaise – frische Salate
Petersilienkartoffeln – Nudeln – Kroketten

Schokopudding – Vanillepudding
Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 20Pers. 52,90 € p.P.

- **Buffet Silber:**

Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich & Honigsenfauce
Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Pesto
Frikadellen mit Senf – kleine Hähnchenknusperschnitzel
Schinken-Spargelröllchen
verschiedene hausgemachte Salate – frische Salate
Käsebrett – Brotkorb – Butter

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Krustenbraten vom Brett – Pikantes Hähnchengeschnetzeltes in
Paprikarahmsauce
Fischfilet der Saison auf Blattspinat – Frische Pasta mit Pesto & Kirschtomaten
Gemüseauswahl mit Hollandaise – Rotkohl
Frische Spätzle – Klöße – Bratkartoffeln

Eisbombe oder Dessertbuffet

ab 30Pers. 59,90 € p.P.

- **Buffet Gold:**

Honigmelone mit ital. Schinken – Strauchtomaten mit Mozzarella & Basilikum
diverse Rauchfischspezialitäten – Rosa gegartes Roastbeef mit hausgemachter
Remoulade

Hähnchenfilet im Knuspermantel auf Currycreme mit Früchten

Schweineschnitzel in pikanter Panade – hausgemachte Salate – frische Salate

Käseauswahl – Brotkorb – Butter – Kräuterbutter

Rinderhüftsteaks mit Schmorzwiebeln – Curry-Kokos-Huhn

Schweinefilet am Stück gegart mit Champignonrahmsauce

Fischfilets der Saison auf Kräuterbett

Frische Spätzle – Basmatireis – Bratkartoffeln – bunte Gemüseplatte

Gebackene Apfelringe mit Zimt & Zucker

Panna Cotta mit Beerenragout – Tiramisu

ab 30Pers. 64,80 € p.P.

- **Buffet Platin:**

Italienische Antipasti Auswahl – Bruschetta

Serranoschinken an verschiedenen Melonensorten mit Grissini

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettich & Honig - Senfsauce

Krabbencocktails – Gegrillte Tintenfischtuben in Olivenöl

Strauchtomaten mit Mozzarella & hausgemachten Pesto

Vitello Tonnato vom Schweinelachs mit frittierten Kapern

Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan

hausgemachte Salate – frische Salate

Brot Auswahl mit verschiedenen Dips

Medium gegartes Roastbeef – Rosa Schweinefilet im Speckmantel

Pfeffersauce – Sauce Bernaise – Portweinreduktion

Krosse Maishähnchenbrust in Gewürzbutter

Auswahl an erlesenen Fischarten (je nach Saison aus nachhaltiger Fischerei)

Gemüselasagne – Auswahl an frischen Feldgemüse

Rosmarinkartoffeln – Basmatireis – Frische Spätzle

Mediterranes Kartoffelgratin

Mousse au Chocolate – Creme Brulee von der Tonkabohne

Tiramisu - Frisches Obst

Auswahl an Niederrheinischen Käse Spezialitäten mit Feigensenf

ab 40 Pers. 70,90 € p.P.

- **Buffet Diamant – „das Rundum Sorglos Paket“**

- ✓ Runde Tische
- ✓ Aufwendige Blumen Dekoration z.B. „Vintage“
- ✓ Stoffserviette
- ✓ Stuhlhussen
- ✓ Menükarten
- ✓ Tischnummern passend zur Dekoration mit Tischaufteilung auf Staffelei
- ✓ Candybar im Vintage Design (mit farblich abgestimmten Markensüßigkeiten, Donuts, passenden Bonbontütchen & Zangen, Dekoration & Girlande)

zum Empfang der Gäste:

Sekt – Hugo – Aperol Sprizz – Kir Royal
verschiedene Canapes & Häppchen

Das Buffet:

Antipasti Variation – Bruschetta mit Rucola & Parmesan– Scampis in Aioli
Aromatomen mit Büffelmozzarella Basilikumpesto & Pinienkernen
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichsahne & Honig-Senf-Sauce
Crepes-Röllchen mit Räucherlachs und Dill Creme Fraiche – Rindercarpaccio
Vitello Tonnato vom Schweinelachs mit frittierten Kapern
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Sweet-Chili Dip
hausgemachte Salate – frische Salate
Ofenfrisches Brot mit verschiedenen Dips – Butter – Kräuterbutter

Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit Griessnockerl & Schnittlauch) serviert

Special Cuts vom US Prime Beef – Schweinefilet im Blätterteig
Maispouardenbrust mit Paprika-Frischkäse-Füllung
Ratatouille Lasagne – Gemüsestrudel
Filets vom Edelfisch aus nachhaltigem Fang auf Spinat mit Safransauce
Penne in Spinat-Sahne-Sauce – Kartoffelgratin – Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse

Mousse au Chocolate im Glas – frisches Obst der Saison -
Creme Brulee von der Tonkabohne – Panna Cotta mit Beerenragout
Quarkknödel mit Heidelbeergrütze
Auswahl an internationalen Käsesorten mit Feigensenf und Trauben

zur Mitternacht:

Currywurst mit Brot & Pizzablech nach Wahl

ab 50 Pers. 99,90 € p.P.

Zur späten Stunde: (ca. 22.30 Uhr)

(nur buchbar in Verbindung mit vorherigem Buffet, Berechnungsgrundlage ist die Gesamtpersonenzahl)

- Gulaschsuppe 2,00 € p.P.
- Currywurst mit Brot 2,50 € p.P.
- Chili con Carne mit Sour Cream, geriebenen Käse & Brot 2,50 € p.P.
- Pizzableche nach Wahl ab 40 Pers. 4,00 € p.P.
- Hot Dogs „zum selber bauen“ 3,00 € p.P.
- Fingerfood Platte
Frikadellen – Minischnitzel – Hähnchenkeulen – Käse
Brotkorb mit verschiedenen Dips 7,00 € p.P.
- Käsebrett –
Auswahl an verschiedenen Käsesorten,
dazu Feigensenf, Brot & Butter 6,50 € p.P.
- Schlachterplatte (Wurst, Mett, Sülze) mit Brot & Butter 5,00 € p.P.
- Eisbombe mit heißen Kirschen (Tischfeuerwerk) 4,50 € p.P.

Buffets:

- **Heimatbuffet:**

Westfälischer Zwiebelkuchen (vegetarisch) – Schinken-Spargel Röllchen
Schweineschnitzel mit Zitrone - Kumpel-Frikadellen mit Kartoffelsalat
Schweinskopfsülze mit hausgemachter Remoulade & Zwiebeln
Rauchfischplatte vom heimischen Fisch
Matjes mit Zwiebeln & Hausfrauensauce - Brathering
Feldsalat mit Speck-Croutons – Rote Bete Salat – Eiersalat – Frische Salate
Brotauswahl – Butter – Schmalz

Oma´s Kartoffelsuppe

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelkompott – Königsberger Klopse
Frische Nürnberger – Hamburger Pannfisch - Dicke Bohnen mit Speck
Gemüse der Saison – Niederrheinische Pellkartoffel mit Butter & Meersalz
Schupfnudeln mit Sauerkraut – Kartoffelklöße - Bratkartoffeln - Salzkartoffeln

Herrencreme – Schokopudding – Rote Grütze mit Vanillesauce

Griesflammerie mit beschwipsten Zwetschgen

Milchreis mit Zimt & Zucker

ab 30Pers. 26,80 € p.P.

- **Bergische Kaffeetafel:**

Brot und Brötchenauswahl – Croissants – Rosinenstuten

Wurstplatte – Käseplatte – Rauchfischplatte - Bergischer Wurstsalat
verschiedene Marmeladen

Butter – Margarine – Rübenkraut – Honig – Nuss-Nougatcreme

Frische Waffeln – heiße Kirschen – Schlagsahne

Milchreis mit Zimt & Zucker

ab 20Pers. 18,50€ p.P.

- **Festtagsbuffet:**

Frikadellen – Tomate/Mozzarella – Hähnchen.- & Schweineschnitzel

Schlachterplatte mit Zwiebeln & Schmalz – Käsebrett – Hausgemachte Salate

Brotkorb – Dips – Butter – Schmalz

Rinderbrühe

Krustenbraten – Rindergulasch – Hähnchenschnitzel mit Zitrone

Gemüselasagne - Kroketten – Pommes Frites – Salzkartoffeln – buntes Gemüse

Eisbombe mit heißen Kirschen & Schokosauce

ab 25Pers. 25,50 € p.P.

- **Bayrisches Buffet:**

Fischplatte mit Meerrettich

Schlachterplatte mit Kochwurst, Sülze & Schwarzgeräuchertem, dazu eingelegtes

Gemüse & Radi - Fleischpflanzerl mit Senf – Mini Backhendl mit Remoulade

Kartoffelsalat mit Speck & Schnittlauch – Wurstsalat – Rettichsalat

Gurkensalat – Tomatensalat - Krautsalat

Rustikaler Brotkorb – Brezel – Laugenbrötchen

Obatzda – Süßer Senf – Schmalz – Butter

Weisswurst – Knusprige Schweinshaxe – Geselchtes vom Schweinenacken

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone & Preiselbeeren

Bayrisches Kraut – hausgemachtes Blaukraut

Kartoffelklöße – Semmelknödel – Petersilienkartoffeln – frische Spätzle

Apfelstrudel mit Vanillesauce – Bayrisch Creme

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott & Pflaumenmus ab 30Pers. 26,80 € p.P.

- **Party Buffet :**

Schweinebraten mit Schmorrzwiebeln - Rinderbraten in Rotweinsauce

Hähnchenmedaillons in Champignonrahmsauce - Gemüse mit Sauce Hollandaise

Rotkohl - Klöße – Salzkartoffeln – Kroketten - Salatbuffet

Vanillepudding – Schokopudding

Gulaschsuppe zur Mitternacht ab 15Pers. 21,90 € p.P.

- **Buffet Haus Union:**

Hausgemachte Rauchfischspezialitäten mit Honig-Senf-Sauce &

Sahnemeerrettich - Spargel-Schinkenröllchen – Antipasti Platte

Tomate/Mozzarella mit Kräuterpesto - Bruschetta – hausgemachte Salate

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Vitello Tonnato vom Schweinelachs

Brot & Baguette Auswahl mit verschiedenen Dips

Krustenbraten – Schweinefilet im Speckmantel mit feiner Pfeffersauce

Gebratene Hähnchenbrust auf Grillgemüse mit Tomaten-Frischkäsesauce

Fischfilets der Saison auf Blattspinat - Kartoffelgratin – Rosmarinkartoffeln

Kroketten - Gratiniertes Blumenkohlaufguss –

Penne in Tomatensauce mit Rucola & Parmesan

Mousse au Chocolate – Panna Cotta mit Beerenragout

Tiramisu – Obstplatte ab 35 Pers. 29,50€ p.P.

- **Herbst-Winterbuffet (September bis November):**

Niederrheinische Rauchfischplatte - Zwiebelkuchen
Landschinken mit frischen Feigen & karamellisierten Walnüssen auf Feldsalat
Käse Auswahl mit Feigensenf
Wildschweinschnitzel in Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren
– Hirschrücken Baden Baden
Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäsetalern
verschieden eingelegtes Gemüse – frische Salate der Saison
rustikaler Brotkorb – Butter – Schmalz

Rinderbraten mit Rotwein Schalotten
Knuspriger Entenbraten mit Jus aus eigenem Saft
Ragout vom Allgäuer Wild mit frischen Waldpilzen
Kabeljau mit Kräuterkruste auf Wirsinggemüse
hausgemachter Rotkohl - Gemüse der Saison - frische Spätzle
Semmelknödel mit Pfifferlingrahmsauce - Kartoffelklöße - Kartoffelgratin

Mohnschupfnudeln mit Vanillesauce
Griessflammerie mit Zwetschgenkompott – Quarkstrudel

ab 35 Pers. 32,90 € p.P.

- **Spargelbuffet (Ende April – Mitte Juni)**

Auswahl an verschiedenen Schinkensorten – Rauchfischplatte
Bruschetta vom Spargel – Salate von weißem & grünem Spargel
Gegrillter Grüner Spargel mit Tomatenvinaigrette, Rucola & Parmesan
Rindercarpaccio - Brotkorb – Butter – hausgemachte Remoulade

Spargelcremesuppe
weißer & grüner Spargel vom Bauer aus der Region
Gebakener Spargel mit hausgemachter Remoulade
rosa gebratenes Roastbeef am Stück gegart – Schweinefilet im Speckmantel
Flammlachs – Hähnchenschnitzel
Salzkartoffeln – Drillinge – Kartoffelgratin
Sauce Hollandaise – zerlassene Butter – Sauce Bernaise

Mousse au Chocolate – frische Erdbeeren – Vanilleeis und Sahne – Creme Brulee
ab 35 Pers. 36,90 € p.P.

Grillbuffets:

- **Gartenparty:**

Oma´s Kartoffelsalat – Bauernsalat – Nudelsalat mit Erbsen
Gurkensalat in Dillrahm - Baguette – Kräuterbutter – diverse Saucen & Dips

Schweinenackensteaks in König-Pilsener mariniert – Bauchfleisch
Chicken Wings - diverse Würstchen
Drillinge im Ofen gebacken – Maiskolben mit Butter & Meersalz

Dessert Auswahl & frisches Obst ab 25 Pers. 19,80 € p.P.

- **Sommernachts Traum:**

Antipasti – hausgeräucherter Fisch – Schinken mit Melone
Couscous Salat – bunter Tomatensalat mit Basilikum
Kartoffelsalat mit Speck & Schnittlauch
Pfeffer-Melonensalat – Bauernsalat – Gurkensalat mit Dillrahm
Italienischer Brotsalat

Mallorquinische Knoblauchsuppe
Rindersteaks – Schweinemedallions im Speckmantel
Marinierte Hähnchenbrustspieße - Spare Ribs
Tintenfischtuben vom Grill mit Zitrone – Lammkotelets
Gegrilltes Gemüse – Gegrillter Pfirsich mit Ziegenfrischkäse & Honig
Süßkartoffel Pommes – Knoblauch Kartoffeln

Panna Cotta mit frischen Beeren – Geeiste Kirschsuppe mit Vanilleeis
Gegrillte Wassermelone mit Minzpesto - Frisches Obst – Mousse au Chocolate
ab 50 Pers. 34,90 € p.P.

Unser Spezial Angebot für die Taufe, Kommunion oder Konfirmation

(nur mittags für Kommunion, Konfirmation & Taufe!)

Buchstabensuppe
Schnitzel „Wiener Art“ – Rinderbraten - Rotkohl – Gemüseplatte
Pommes Frites – Salzkartoffeln – Zigeunersauce - Champignonsauce
Vanille und Schokopudding - Götterspeise

inkl. Softgetränke, Bier & Wein von 12.00 – 17.00 Uhr ab 15 Pers. 39,80 € p.P.

Menü „Bausteine“

(alles ab 10 Personen möglich)

stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

Vorspeisen:

V1. Antipastiteller eingelegetes gegrilltes Gemüse, Bruschetta, Tomate/Mozzarella, Parmaschinken & Parmesan,dazu Baguette & Kräuterbutter	8,20 €
V2. Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan & gerösteten Pinienkernen	9,50 €
V3. Mit Honig gratinierte Ziegenfrischkäsetaler auf Feldsalat mit frischen Beeren & karamellisierten Walnüssen	8,90 €
V4. Spargelsalat vom weißen Spargel (saisonbedingt) mit gebackenem Ei, dazu Baguette & Butter	10,80 €
V5. Rindertatar „belgische Art“ mit Freiland Ei & Pommes Frites	11,80 €
V6. Feldsalat mit Kartoffel-Dressing und Speckwürfeln	6,90 €
V7. Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Meerrettich, Salatgarnitur & Brot	8,90 €
V8. Brotkorb „Haus Union“	3,50 €

Suppen:

S1. Rinderbrühe mit Einlage nach Wahl (Frittaten, Nudeln, Fleischklößchen)	3,80 €
S2. Hühnerbrühe mit Eierstich	3,80 €
S3. Frühlingszwiebelschaumsuppe mit Kartoffel-Speck-Klößchen	4,90 €
S4. Toskanische Tomatensuppe mit Crème Fraiche & Kräuterpesto	4,80 €
S5. Kartoffelcremesuppe mit Speckcroustons	4,20 €
S6. Bouillabaisse (Fischsuppe) nach Art des Hauses	8,90 €
S7. Süppchen vom Blumenkohl mit Brezelcroustons	5,20 €

nach Saison:

S8. Kürbiscremesuppe mit geräucherter Entenbrust & Kernöl	6,90 €
S9. Spargelcremesuppe	4,80 €
S10. Bärlauchcremesuppe	4,80 €

Warme Vorspeisen – Zwischengerichte

Z1. Räucherlachs an Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Sauce & Meerrettichsahne	9,90 €
Z2. Westfälischer Zwiebelkuchen mit Salatgarnitur	6,20 €
Z3. In Meersalz gebackene Kartoffeln mit Nussbutter	4,20 €
Z4. Gegrillter Pfirsich mit Ziegenfrischkäse, Honig & Salat	6,90 €
Z5. Pilzsalat mit rosa gebratener Entenbrust	8,90 €
Z6. Frische Pasta mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan	8,20 €
Z7. Gegrillter grüner Spargel mit Zitrone, Olivenöl & Parmesan	6,90 €
Z8. Gebratenes Filet vom Zander auf Spinat Risotto mit Pinienkernen & Rotweinglace	11,80 €

Hauptgänge

H1 Gemischte Bratenplatte (Rind & Schwein)	
Klöße, Petersilienkartoffeln, Schmorzwiebeln, Gemüse & Salatplatte	15,80 €
H2. Rheinischer Sauerbraten mit Apfelkompott	
Königsberger Klopse mit Rote Bete	
Rotkohl, Kartoffelpüree, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln	15,80 €
H3. Schnitzelplatte (Schwein & Geflügel)	
Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln	
Zigeuner.-& Jägersauce, Gemüseplatte mit Hollandaise, Salatplatte	15,20 €
H4. Steakplatte (Rind, Schwein & Geflügel)	
Grillgemüse, Steak Fries, Bratkartoffeln, Kroketten	
Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salatplatte	21,90 €
H5. Filetplatte (Rind, Schwein, Maishähnchen)	
Grillgemüse, Speckbohnenbündchen, Kartoffelgratin, Kroketten	
Süßkartoffelpommes, Pfeffersauce, Rotweinreduktion, Salatplatte	28,90 €
H6. Fischplatte	
3 verschiedene Fischfilets der Saison,	
dazu Senfsauce, Tomatenfrischkäsesauce,	
Pfannengemüse, Spinat, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln	23,20 €

Spargelessen (saisonabhängig)

Sp1. Deutscher Stangenspargel vom regionalen Bauer	
Schweine & Hähnchenschnitzel, roher & gekochter Schinken	
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Drillinge, zerl. Butter	19,80 €
Sp2. Deutscher Stangenspargel vom regionalen Bauer, gegr. Grüner Spargel	
Schinkenauswahl, Rinderhüftsteaks, Schweinefilet, Hähnchenfilet	
Karamellisierte Strauchtomate, Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise	
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln	28,90 €

Wild Platten (saisonabhängig)

W1. Hirschbraten, Allgäuer Wildgulasch, Wildschweinschnitzel	
Hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Waldpilzsauce,	
Wachholderrahmsauce, Schupfnudeln,	
geschmelzte Klöße, Serviettenknödel	25,20 €
W2. Zerlei von der Ente (geschmorte Keule & rosa gebratene Brust)	
Speckrosenkohl, hausgemachter Rotkohl, Jus aus eigenem Saft,	
Orangensauce, frische Spätzle, Kartoffelklöße, Serviettenknödel	21,90 €
W3. Das Beste von der Gans (Brust & Keule)	
hausgemachter Rotkohl, Speckrosenkohl, Bratapfel	
Klöße, Salzkartoffeln, Semmelknödel	24,90 €

Dessert:

D1. 2erlei Mousse au Chocolate (hell & dunkel) mit frischen Beeren & Minze	5,90 €
D2. Tiramisu	5,90 €
D3. Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis	6,20 €
D4. Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Apfelmus & Zwertschgenkompott	8,90 €
D5. Crème Brulée von der Tonkabohne mit frischem Obst	5,20 €
D6. Kalte Kirschsuppe mit Vanilleeis	5,20 €
D7. Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,90 €
D8. Eisbombe mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce	5,90 €
D9. Waffel mit Vanilleeis, Kirschragout & Schlagsahne	5,90 €
D10. Dessertteller „Haus Union“ Schokoküchlein, Mousse au Chocolate, Creme Brulee, frische Beeren & Minze	9,80 €
D11. Crumble der Saison mit Vanilleeis	6,80 €
D12. Cheesecake mit marinierten Beeren und Minze	5,90 €
D13. Steirisches Vanilleeis mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen	5,20 €
D14. Triologie vom Sorbet	5,80 €

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/Speck
- Bratwürstchen & Leberkäse
- Quark & Joghurt
- 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"

Schweinebraten mit Schmorzwiebeln – Rinderbraten in Rotweinsauce

Fischfilet auf Blattspinat – Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce

Gemüseplatte – frische Salate mit feinem Dressing

3 Beilagen Ihrer Wahl

Dessertbuffet

...zum krönenden Abschluss:

Frische Blechkuchen mit Sahne (1 Stk. p.P.)

inkl. Filterkaffee, Tee & Kakao

ab 20 Pers. 26,00 €