

## 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, einen Laptop oder Smartphone mit Aux-Anschluss selbst mit) oder helfen Ihnen bei der Auswahl eines passenden DJ's oder einer Band.

Wir bitten darum auf Wunderkerzen und Konfettikanonen beim Eröffnungstanz zu verzichten. Selbstangebrachte Dekoration im Saal, Fotoboxen etc. müssen, wenn nicht anders besprochen, nach der Feier selbst abgebaut werden.

## „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 35,00 € 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 (Ende etwa 4.00 Uhr). Sollte Ihre Feier bereits am Mittag oder Nachmittag beginnen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

(Aufpreis für die Getränkepauschale bis 18.00 Uhr: 8,00 € - 15,00 €p.P.)

## Getränkeliiste zur Getränkepauschale:

Zum Empfang:

trockener Sekt (Hausmarke) – verschiedene Fruchtsekte - Hugo

Wein:

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

Biere:

König Pilsener – Bolten Alt

Weizenbier

Weizen alkoholfrei – König alkoholfrei

Malzbier

Spirituosen:

Korn – Wacholder – Bessen Genever – Apfelkorn - Bommerlunder

Holla die Waldfee – Waldgeist – Feigling – Pfläumchen

Wodka – Sambuca – Ouzo – Tequila

Diverse Kräuterliköre - Gin

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. 20,00 € p. Tisch
- Blumengestecke ab 25,00 €
- Stuhlhussen pro Stk. 4,50 €
- Stoffservietten pro Stk. 1,30 €
- Stoffservietten mit farbiger Papierserviette pro Stk. 1,50 €
- Platzteller (Silber) pro Stk. 1,50 €
- Platzkarten pro Stk. ab 2,50 €
- Menükarten/Getränkekarten pro Stk. ab 5,00 €
- Runde Tische pro Stück 15,00 €

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:**

Canapés belegt mit:

Norwegischem Räucherlachs – rosa gebratenem Roastbeef

Französischem Brie - Frischkäse mit Kräutern - Räucherschinken

Italienischer Salami – Bruschetta

8,80 € p.P.

- **Empfang 2:**

Mini Frikadellen – Antipasti Schälchen – Bruschetta

Wiener Backhendl mit Remoulade – Gemischte Canapés

Frühlingsrollen – Käsesticks mit Trauben

9,50 € p.P.

- **Empfang 3:**

Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs – Schafskäse auf Tomatensalat

Falafel mit Sesamsauce - Schweineschnitzel im Knuspermantel

Hähnchensaté mit Chilisauce – Garnelenspieße

Auswahl an Schinken & Salami – Peperonis - Oliven

Brotstation mit Butter, Kräuterbutter, Curry-Dattel-Dip

14,90 € p.P.

## **Zum Mittagessen:**

(nur buchbar mit anschließendem Buffet oder Menü)

- **Pasta Buffet:**

Penne Arrabiata – Tortellini in Schinkensahnesauce

Farfalle mit 2erlei Pesto, Rucola & Parmesan – Lasagne

9,90 € p.P.

- **Schnitzelbuffet:**

Hähnchen und Schweineschnitzel

Champignonsauce – Zigeunersauce – Pfeffersauce

Gemüse mit Sauce Hollandaise - Salatplatte

Kroketten – Bratkartoffeln – Pommes Frites

14,50 € p.P.

- **Bayrische Brotzeit**

Weisswürste – Leberkäse – Nürnberger Rostbratwürstchen

Krautsalat – Obazda – Laugenbrezel & Brötchen

Rettichsalat – Senf – Süßer Senf

13,20 € p.P.

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

Rotkohl – Gemüseplatte – Klöße – Salzkartoffeln

14,50 € p.P.

## Zur Kaffeetafel:

- **Kaffee 1:**

mehrstöckige Torte (je nach Personenzahl) in Ihren Wunschsorten,  
dazu bunte Platten in ausreichender Menge

Kaffee – Tee – Kakao 16,50 € p.P.

- **Kaffee 2:**

mehrstöckige Torte (je nach Personenzahl) in Ihren Wunschsorten

Kaffee – Tee – Kakao 13,80 € p.P.

- **Kaffee 3:**

bunte Platten in ausreichender Menge

Kaffee – Tee – Kakao 12,80 € p.P.

- **Kaffee 4:** (nicht ohne Buffet buchbar)

Torte und Kuchen selbst (nur vom Konditor oder selbstgemacht)

Kaffee – Tee – Kakao 7,50 € p.P.

oder Einzelbestellung:

Aufbautorte pro Stück 4,50 €

Torte oder Kuchen pro Stück 3,50 €

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

Alle Angebote nur buchbar in Verbindung mit einem Buffet/Menü

## **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:

Schweinefilet im Speckmantel – Medaillons von der australischen Steakhüfte

Gebratene Maishähnchenbrust

Gemüse der Saison - frische Spätzle - Kroketten – Röstzwiebelstampf

Pfeffersauce – Sauce Bernaise

Dessert:

Eisbombe mit heißen Kirschen oder Schokosauce ab 30 Pers. 76,90 € p.P.

- **Menü Smaragd:**

Vorspeise:

Haus Union Naschteller

verschiedene Köstlichkeiten mit Baguette & Butter

Suppe:

Nach Wahl

Hauptgang:

Medaillons vom Kalbsfilet - Schweinefilet im Parmaschinkenmantel

Seeteufelmedaillons auf Babyspinat

Pfeffersauce – Portweinreduktion - Sauce Bernaise - Kräuterbutter

Auswahl an frischem Feldgemüse - Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin – Süßkartoffelpommes - Speckbohnenbündchen

Dessert:

Dessertteller „Haus Union“

(Mousse au Chocolate, Schokoküchlein, Eispraline)

oder Käseteller

ab 40 Pers. 89,90 € 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 – Salatbuffet  
Petersilienkartoffeln – Nudeln – Kroketten  
Brotkorb – Butter - Kräuterbutter

Schokopudding – Vanillepudding  
Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 20Pers. 59,90 € p.P.

- **Buffet Silber:**

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

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. 68,90 € 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 – Asiatisches Huhn auf Wokgemüse

Schweinefilet am Stück gegart mit Champignonrahmsauce

Fischfilets der Saison auf Kräuterbett

Frische Spätzle – Kokosreis – Bratkartoffeln – bunte Gemüseplatte

Apfelcrumble mit Vanilleeis

Panna Cotta mit Beerenragout – Tiramisu

ab 30Pers. 74,50 € 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

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind

Schweinefilet gratiniert mit Zwiebelsahne

Pfeffersauce – Sauce Bernaise – Kalbsjus

Krosse Maishähnchenbrust in Gewürzbutter

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

Auswahl an frischen Feldgemüse

Rosmarinkartoffeln – Frische Spätzle - Herzoginkartoffeln

Mediterranes Kartoffelgratin – Penne Arrabiata

Mousse au Chocolate – Creme Brulee von der Tonkabohne

Frisches Obst – Kaiserschmarrn

Auswahl an Niederrheinischen Käse Spezialitäten mit Feigensenf

ab 40 Pers. 80,90 € p.P.

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

- ✓ Runde Tische
- ✓ Aufwendige Blumen Dekoration z.B. „Vintage“
- ✓ Stoffserviette
- ✓ Stuhlhussen
- ✓ Getränkepauschale ab 16.00 Uhr
- ✓ Menükarten
- ✓ Tischnummern passend zur Dekoration mit Tischaufteilung auf Staffelei
- ✓ Candybar im Vintage Design (mit Markensüßigkeiten, Donuts, passenden Bonbontütchen & Zangen, Dekoration)

zum Empfang der Gäste:

Sekt – Hugo – Aperol Sprizz – Lillet Wildberry

Auswahl an verschiedenen Canapés & Häppchen

Das Buffet:

Antipasti Variation – Bruschetta mit Rucola & Parmesan– Scampis in Aioli

Aromatomen mit Büffelmozzarella Basilikumpesto & Pinienkernen

Auswahl an Räucherfischspezialitäten mit frischem Meerrettich &

Honig-Senf-Sauce – Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan

Vitello Tonnato vom Schweinelachs mit frittierten Kapern & Sardellen

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Chili-Mayo

vegane Frikadellen mit Dip

buntes Salatbuffet mit hausgemachten Salaten

Brotstation - Tomatenbutter – Butter – Kräuterbutter – Curry-Dattel-Dip

Festliche Hochzeitssuppe (serviert)

Special Cuts vom US Prime Beef – Schweinefilet mit gebratenen Wildpilzen

Maishähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse

Filets vom Edelfisch aus nachhaltigem Fang an Champagnerkraut

Pasta mit rotem Pesto & Rucola – Auberginenschnitzel in Parmesanpanade

Kartoffelgratin – Rosmarinkartoffeln – homemade Pommes Frites

Gemüse der Saison - Hollandaise

Mousse au Chocolate im Glas – frisches Obst der Saison

Lavakuchen - Creme Brulee - Tiramisu

zur Mitternacht:

Currywurst mit Brot - Käseauswahl mit Weintrauben & Feigensenf

ab 50 Pers. 118,90 € p.P.

## **Zur späten Stunde: (ca. 22.30 Uhr)**

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

- Gulaschsuppe 3,50 € p.P.
- Currywurst mit Brot 4,20 € p.P.
- Chili con Carne mit Sour Cream, geriebenen Käse & Brot 3,50 € p.P.
- Pizzableche nach Wahl ab 40 Pers. 6,80 € p.P.
- Hot Dogs „zum selber bauen“ 4,50 € p.P.
- Fingerfood Platte  
Frikadellen – Minischnitzel – Hähnchenkeulen – Käse  
Brotkorb mit verschiedenen Dips 7,80 € p.P.
- Käsebrett –  
Auswahl an verschiedenen Käsesorten,  
dazu Feigensenf, Brot & Butter 7,50 € p.P.
- Eisbombe mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokosauce  
(Tischfeuerwerk) 6,90 € p.P.

## **Buffets:**

- **Heimatbuffet:**

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

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelkompott – geschmorte Schweinsbäckchen

Frische Nürnberger – Hamburger Pannfisch – Speckbohnen mit Bohnenkraut

Gemüse der Saison – Niederrheinische Pellkartoffel mit Butter & Meersalz

Sauerkrautuntereinander – Kartoffelklöße - Bratkartoffeln - Salzkartoffeln

Herrencreme – Schokopudding – Rote Grütze mit Vanillesauce

Milchreis mit Zimt & Zucker

ab 30Pers. 33,80 € 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. 21,50€ p.P.

- **Schnitzelbuffet:**

Hähnchen.- und Schweineschnitzel mit Zitrone

Chili Cheese Schnitzel – Cordon Bleu

Bratkartoffeln – Pommes Frites – Spätzle – buntes Gemüse

Paprikasauce – Champignonrahmsauce – Pfeffersauce

Salatbuffet

Dessertbuffet

ab 15Pers. 23,80 € 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 - Schwammerlgulasch

Bayrisches Kraut – hausgemachtes Blaukraut

Kartoffelklöße – Semmelknödel – Petersilienkartoffeln – frische Spätzle

Apfelstrudel mit Vanillesauce – Bayrisch Creme

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott & Pflaumenmus

ab 30Pers. 32,90 € p.P.

- **Party Buffet :**

Schweinebraten mit Schmorrzwiebeln - Rinderbraten in Rotweinsauce

Hähnchenmedaillons in Champignonrahmsauce - Gemüse mit Sauce Hollandaise

Rotkohl - Klöße – Salzkartoffeln – Kroketten - Salatbuffet

Vanillepudding – Schokopudding

ab 15Pers. 25,90 € 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

Krosse Maishähnchenbrust mit Tomaten-Frischkäse

Fischfilets der Saison auf Blattspinat - Kartoffelgratin – Rosmarinkartoffeln

Kroketten - Gratiniertes Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Penne in Tomatensauce mit Rucola & Parmesan

Mousse au Chocolate – Panna Cotta mit Beerenragout

Tiramisu – Obstplatte

ab 35 Pers. 37,50€ 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

Schoko-Zimt-Mousse – Zwetschgen crumble – Quarkstrudel

ab 35 Pers. 39,80 € 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  
Gebackener Spargel mit hausgemachter Remoulade  
rosa gebratenes Roastbeef am Stück gegart – Filet vom spanischen Landschwein  
Flammlachs – Hähnchenschnitzel  
Salzkartoffeln – Drillinge – Kartoffelgratin  
Sauce Hollandaise – zerlassene Butter – Sauce Bernaise

Mousse au Chocolate – frische Erdbeeren – Vanilleeis und Sahne – Creme Brulee

ab 35 Pers. 42,90 € p.P.

## **Grillbuffet:**

- **Sommernachts Traum:**

Antipasti –Schinken mit Melone

Couscous Salat – bunter Tomatensalat mit Basilikum

Kartoffelsalat mit Speck & Schnittlauch

Pfeffer-Melonensalat – Bauernsalat – Gurkensalat mit Dillrahm

Italienischer Brotsalat

Rindersteaks – Schweinemedallions im Speckmantel

Roastbeef aus dem Smoker – Flammlachs - Chorizo

Marinierte Hähnchenbrustspieße - Spare Ribs – Lammkotelets

Gegrilltes Gemüse – Gegrillter Pfirsich mit Ziegenfrischkäse & Honig

Süßkartoffelstampf – Knoblauch Kartoffeln – Maiskolben mit BBQ-Butter

Eisbuffet - Frisches Obst

ab 50 Pers. 45,90 € p.P.

### **Unser Spezial Angebot für die Taufe, Kommunion oder Konfirmation**

(nur mittags für Kommunion, Konfirmation & Taufe!)

Hühnersuppe

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 & kleiner

Blumendekoration

ab 15 Pers. 45,00 € p.P.

# Menü „Bausteine“

(alles ab 10 Personen möglich)

stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen



## Vorspeisen:

V1. Antipastiteller eingelegtes gegrilltes Gemüse, Bruschetta, Tomate/Mozzarella, Parmaschinken & Parmesan, dazu Baguette & Kräuterbutter	10,20 €
V2. Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan & gerösteten Pinienkernen	13,20 €
V3. Mit Honig gratinierte Ziegenfrischkäsetaler auf Feldsalat mit frischen Beeren & karamellisierten Walnüssen	9,80 €
V4. Spargelsalat vom weißen Spargel (saisonbedingt) mit gebackenem Ei, dazu Baguette & Butter	11,20 €
V5. Rindertatar „belgische Art“ mit Freiland Ei & Pommes Frites	14,20 €
V6. Feldsalat mit Kartoffel-Dressing und Speckwürfeln	7,20 €
V7. Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Meerrettich, Salatgarnitur & Brot	13,20 €
V8. Brotkorb „Haus Union“ mit Butter & Dips	5,20 €

## Suppen:

S1. Rinderbrühe mit Einlage nach Wahl (Frittaten, Nudeln, Fleischklößchen)	4,80 €
S2. Hühnerbrühe mit Eierstich	4,80 €
S3. Minestrone	5,90 €
S4. Toskanische Tomatensuppe mit Crème Fraiche & Kräuterpesto	5,20 €
S5. Kartoffelcremesuppe mit Speckcroutons	5,20 €
S6. Bouillabaisse (Fischsuppe) nach Art des Hauses	11,20 €
S7. Süppchen vom Blumenkohl mit Brezelcroutons	5,80 €

nach Saison:

S8. Kürbiscremesuppe mit Kernöl	6,90 €
S9. Spargelcremesuppe	5,80 €
S10. Bärlauchcremesuppe	5,80 €

## Warme Vorspeisen – Zwischengerichte

Z1. Räucherlachs an Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Sauce & Meerrettichsahne	11,20 €
Z2. Westfälischer Zwiebelkuchen mit Salatgarnitur	7,80 €
Z3. Semmelkloß mit Waldpilzrahm (vegetarisch)	11,20 €
Z4. Gegrillter Pfirsich mit Ziegenfrischkäse, Honig & Salat	6,90 €
Z5. Tomatenrisotto mit Rucola & Parmesan (vegetarisch)	11,20 €
Z6. Frische Pasta mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan	8,20 €
Z7. Gegrillter grüner Spargel mit Zitrone, Olivenöl & Parmesan	7,90 €
Z8. Gebratenes Filet vom Zander auf Spinat Risotto mit Pinienkernen & Rotweinglace	15,80 €

## Hauptgänge

H1. Gemischte Bratenplatte (Rind & Schwein) Klöße, Petersilienkartoffeln, Schmorzwiebeln, Rotkohl & Salatplatte	17,90 €
H2. Rheinischer Sauerbraten mit Apfelkompott Königsberger Klopse mit Rote Bete Rotkohl, Kartoffelpüree, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln	18,80 €
H3. Schnitzelplatte (Schwein & Geflügel) Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln Zigeuner.-& Jägersauce, Gemüseplatte mit Hollandaise, Salatplatte	17,20 €
H4. Steakplatte (Rind, Schwein & Geflügel) Grillgemüse, Steak Fries, Bratkartoffeln, Kroketten Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salatplatte	28,90 €
H5. Filetplatte (Rind, Schwein, Maishähnchen) Grillgemüse, Speckbohnenbündchen, Kartoffelgratin, Kroketten Süßkartoffelpommes, Pfeffersauce, Rotweinreduktion, Salatplatte	36,90 €
H6. Fischplatte - 3 verschiedene Fischfilets der Saison, dazu Senfsauce, Tomatenfrischkäsesauce, Tomatenrisotto Pfannengemüse, Spinat, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln	29,80 €

## Spargelessen (saisonabhängig)

Sp1. Deutscher Stangenspargel vom regionalen Bauer Schweine & Hähnchenschnitzel, roher & gekochter Schinken Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Drillinge, zerl. Butter	25,80 €
Sp2. Deutscher Stangenspargel vom regionalen Bauer, gegr. Grüner Spargel im Speckmantel Schinkenauswahl, Rinderhüftsteaks, Schweinefilet, Hähnchenfilet Karamellisierte Strauchtomate, Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise Petersilienkartoffeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln	35,20 €

## Wild Platten (saisonabhängig)

W1. Hirschbraten, Allgäuer Wildgulasch, rosa Rehrücken Hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Waldpilzsauce, Wildjus, Schupfnudeln, geschmelzte Klöße, Serviettenknödel	32,90 €
W2. Zerlei von der Ente (geschmorte Keule & rosa gebratene Brust) Speckrosenkohl, hausgemachter Rotkohl, Jus aus eigenem Saft, Orangensauce, frische Spätzle, Kartoffelklöße, Serviettenknödel	28,90 €
W3. Deutsche Freilandgans am Tisch tranchiert hausgemachter Rotkohl, Speckrosenkohl, Bratapfel Klöße & Semmelknödel – Orangensauce - Gänsejus	36,90 €

## Dessert:

D1. 2erlei Mousse au Chocolate (hell & dunkel) mit frischen Beeren & Minze	8,80 €
D2. Tiramisu	6,90 €
D3. Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis & Obst	8,90 €
D4. Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Apfelmus & Zwetschgenkompott	11,20 €
D5. Crème Brulée von der Tonkabohne mit frischem Obst	7,20 €
D6. Kalte Kirschsuppe mit Vanilleeis	6,90 €
D7. Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,80 €
D8. Eisbombe mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce	7,90 €
D9. Waffel mit Vanilleeis, Kirschragout & Schlagsahne	6,50 €
D10. Dessertteller „Haus Union“ Schokoküchlein, Mousse au Chocolate, Creme Brulee, frische Beeren & Minze	11,20 €
D11. Crumble der Saison mit Vanilleeis	7,80 €
D12. Cheesecake mit marinierten Beeren und Minze	7,40 €
D13. Steirisches Vanilleeis mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen	6,90 €
D14. Triologie vom Sorbet mit frischem Obst	7,20 €

## 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.

Brunch: 29,50 € p.P.

Lunch: 27,00 € p.P.