## 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.
Selbstangebrachte Dekoration im Saal, Fotoboxen etc. müssen, wenn nicht anders besprochen, direkt nach der Feier selbst abgebaut werden.
**Wunderkerzen und Konfetti in jeglicher Form sind untersagt.**
Falls Sie eine Lichtanlage wünschen vermieten wir Ihnen diese gerne
(nicht bei einem professionellen DJ/Band) 70,00 €

## „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 38,00 € 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: 10,00 € - 20,00 €p.P.)

# Getränkeliste zur Getränkepauschale:

Zum Empfang:
trockener Sekt (Hausmarke) – verschiedene Fruchtsekts – Hugo
Lillet Wildberry – Aperol Sprizz

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. ab 20,00 € p. Tisch

- Blumengestecke ab 30,00 €
- 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 9,80 € p.P.

- **Empfang 2:**

Mini Frikadellen – Antipasti Schälchen – Bruschetta
Wiener Backhendl mit Remoulade – Gemischte Canapés
Frühlingsrollen – Käsesticks mit Trauben 10,50 € 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 16,50 € 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 11,90 € p.P.

- **Schnitzelbuffet:**

Hähnchen und Schweineschnitzel
Champignonsauce – Paprikasauce – Pfeffersauce
Gemüse mit Sauce Hollandaise - Salatplatte
Kroketten – Bratkartoffeln – Pommes Frites 16,50 € p.P.

- **Bayrische Brotzeit**

Weisswürste – Leberkäse – Nürnberger Rostbratwürstchen
Krautsalat – Obazda – Laugenbrezel & Brötchen
Rettichsalat – Senf – Süßer Senf 14,50 € p.P.

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

Rotkohl – Gemüseplatte – Klöße – Salzkartoffeln 16,50 € p.P.

# Zur Kaffeetafel:

## Alle Angebote nur buchbar in Verbindung mit einem Buffet/Menü

- **Kaffee 1:**

mehrstöckige Torte (je nach Personenzahl) in Ihren Wunschsorten,
dazu bunte Platten in ausreichender Menge
Kaffee – Tee – Kakao 18,50 € p.P.

- **Kaffee 2:**

mehrstöckige Torte (je nach Personenzahl) in Ihren Wunschsorten
Kaffee – Tee – Kakao 15,80 € p.P.

- **Kaffee 3:**

bunte Platten in ausreichender Menge
Kaffee – Tee – Kakao 13,80 € p.P

- **Kaffee 4:**

Torte und Kuchen selbst (nur vom Konditor oder selbstgemacht)
Kaffee – Tee – Kakao 7,50 € p.P.

- **Tellergeld** ( für mitgebrachten Kuchen/Torten) 2,00 € p.P

oder Einzelbestellung:

| | |
|---|---|
| Aufbautorte pro Stück | 5,50 € |
| Torte oder Kuchen pro Stück | 4,20 € |

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

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 10,00 € - 20,00 €

**Buffet Rubin:**

Salatbuffet
Brotkorb mit Butter

Schweinebraten mit geschmorten Zwiebeln - Paprika Rindergulasch
Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce
Gemüseplatte mit Hollandaise - Petersilienkartoffeln
Nudeln - Kroketten

Schokopudding – Vanillepudding
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 20 Pers. 68,90 €

**Buffet Smaragd:**

Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich & Honigsenfsauce
Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Pesto
Frikadellen mit Senf – Bruschetta
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 Tomaten-Pesto
Gemüseauswahl mit Hollandaise – Rotkohl
Frische Spätzle – Klöße – Bratkartoffeln

Dessertbuffet

Ab 25 Pers. 77,90 €

**Buffet Saphir:**

- Italienische Antipasti-Auswahl mit Schinken & Salami
- Strauchtomaten mit Mozzarella & Basilikum
- Auswahl an verschiedenen Rauchfischspezialitäten
- Rosa gegartes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- Vitello Tonnato vom Schweinelachs mit frittierten Kapern
- Hähnchenfilet im Knuspermantel an Chili-Mayo
- Salatbuffet - Käseauswahl
- Brotkorb – Butter – Kräuterbutter

- „Sous-Vide“ gegarte Rinderhüftsteaks mit geschmorten Zwiebeln
- Tranchen von der Hähnchenbrust auf Pilzragout
- Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffersauce
- Fischfilets an Beurre Blanc
- Gemüseauswahl an Sauce Hollandaise
- Penne alla Wodka
- Spätzle
- Drillinge mit Knoblauch und Rosmarin
- Kartoffelgratin

- Mousse au Chocolate
- Panna Cotta mit Beerenragout
- Creme Brulee von der Tonkabohne
- Tiramisu

Ab 35 Pers. 87,20 € p.P

- **<u>Unsere Diamantpakete – „ Rundum Sorglos“</u>**
  - ✓ Auswahl der beiden „Diamant“-Buffets
  - ✓ Runde Tische
  - ✓ Aufwendige Blumen Dekoration z.B. „Vintage“ „Boho“
  - ✓ 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)

## <u>Buffet Diamant „Klassik“</u>

zum Empfang der Gäste:
Auswahl an verschiedenen Canapés & Häppchen

- Italienische Antipasti mit eingelegtem Gemüse
- Bruschetta mit fruchtigen Tomaten und Parmesan
- Auswahl an verschiedenen Rauchfischspezialitäten
- Vitello Tonnato vom Schweinelachs - Parmaschinken an Melone
- Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten - Scampis in Aioli
- Buntes Salatbuffet - Brotstation mit verschiedenen Dips

- Roastbeef am Stück gegart – Schweinefilet im Kräutermantel an Waldpilzen
- Knusprige Maishähnchenbrust mit Knoblauch-Kräuterbutter
- Fischfilets der Saison an Tomaten-Knoblauchjus
- knusprig gebackenes Gemüse
- Pfefferrahmsauce - Sauce Bernaise
- Kartoffelgratin – Kroketten - Spätzle

- Mousse au Chocolate - Creme Brulée
- Panna Cotta mit Beeren- Obstplatte
- Tiramisu

Mitternachtssnack: Currywurst

Ab 50 Pers 128,50 € p.P

**Diamant „Deluxe“**

zum Empfang der Gäste:
u.a. Sushi - Gebackene Garnelen mit Wasabi-Mayonnaise
Zweierlei Crostinis & Pinsa

Lauwarmer Tomatensalat mit gezupftem Mozzarella, Pinienkernen und Rucola
Rindercarpaccio mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl
Vitello Tonnato vom Kalb (Tranchen vom Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapernsauce)
Auswahl an Rauchfischspezialitäten
Variation von mariniertem Grillgemüse mit Parmesan und ital. Landschinken
Erlesene Käseauswahl mit Feigensenf und Nüssen
Ofenfrisches Landbrot mit Salzbutter, Kräuterbutter und zweierlei Aufstrichen

Hochzeitssuppe wird serviert

Filet vom Black Angus Rind an Tomaten-Bohnengemüse
Saltimbocca vom Kalb an Weißweinsauce
Piccata alla Milanese von der Hähnchenbrust
Edelfischfilets mit Bouillabaisse Sud
Gemüseauswahl mit Kräuter-Hollandaise
Portwein-Zwiebel-Reduktion - Pfeffersauce - Sauce Bernaise
Crunchy Pommes Frites - Kartoffel-Lauchgratin - Spätzle
Pasta alla Wodka

Auswahl an Minidesserts

Mitternachtssnack: Hausgemachte Pizza und Currywurst

Ab 50 Pers. 159,90 €

## Zur späten Stunde: (ca. 22.30 Uhr)

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

- Gulaschsuppe 4,20 € p.P.
- Currywurst mit Brot 4,80 € p.P.
- Chili con Carne mit Sour Cream, geriebenen Käse & Brot 4,20 € p.P.
- Pizzableche nach Wahl ab 40 Pers. 7,80 € p.P.
- Hot Dogs „zum selber bauen“ 5,80 € p.P.
- Fingerfood Platte
  Frikadellen – Minischnitzel – Hähnchenkeulen – Käse
  Brotkorb mit verschiedenen Dips 8,80 € p.P.
- Käsebrett –
  Auswahl an verschiedenen Käsesorten,
  dazu Feigensenf, Brot & Butter 7,50 € p.P.
- Eisbombe
  mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokosauce (Tischfeuerwerk)
  7,90 € p.P.

# Erweitern Sie Ihr Buffet

Vorsuppe

- Rinderbrühe
- Hühnerbrühe
- Tomatencremesuppe
- Kürbiscremesuppe (saisonal)
- Minestrone (vegan)

Vegetarische Gerichte

- Käsenudelauflauf
- Gemüseschnitzel
- Pasta mit Spinat-Gorgonzolasauce
- Moussaka Auberginenauflauf
- Gemüse-Paella

Vegane Gerichte

- Gebackenes Gemüse
- Pasta mit Linsen-Bolognese
- Kichererbsencurry
- Knusprige Zucchini-Puffer mit Minz-Joghurtdip
- Fruchtige Paprika gefüllt mit Bulgur

Warme Desserts

- Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen karamellisiert
- Crumble der Saison
- Knuspriger Strudel (Apfel, Topfen etc.)
- Lavakuchen
- Beerenauflauf (saisonal)

# Unsere Buffets

## Buffet „Ruhrpott“

Kumpelfrikadellen mit Senf - Käsebrett mit Trauben
Schinkenröllchen mit Spargel – Rauchfischplatte
Hähnchenknusperschnitzel mit Sweet-Chili-Dip
Bauernsalat - Gurkensalat
Krautsalat - Kartoffelsalat
Brotkorb - verschiedene Dips & Saucen

würzig marinierte Nackensteaks - Grillwürstchen
„Brutzelfleisch“ vom Hähnchen
krosse Bratkartoffeln - Pommes Frites
Champignonpfanne

Dessertbuffet

Ab 20 Pers 28,90 € p.P

## Buffet Classic

Auswahl an kalt-und-heißgeräuchertem Fisch mit Honig-Senfsauce & Meerrettich
Schinkenröllchen mit Spargel - Antipastiplatte
Strauchtomaten mit Mozzarella an Kräuterpesto – Bruschetta
Vitello Tonnato vom Schweinelachs
Käsebrett mit Nüssen und Trauben - Brotkorb mit verschiedenen Dips

Krustenbraten mit feiner Sauce - Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffersauce
Maishähnchenbrust an Paprikafrischkäsesauce
Fischfilets auf Blattspinat - Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Gratin – Kroketten - Rosmarinkartoffeln

Mousse au Chocolate - Panna Cotta mit Beerenragout
Tiramisu - Obst

Ab 30 Pers. 40,80 € p.P

## Schnitzelbuffet:

Hähnchenschnitzel mit Zitrone
Chili Cheese Schnitzel – Cordon Bleu
Bratkartoffeln – Pommes Frites – Spätzle – buntes Gemüse
Paprikasauce – Champignonrahmsauce – Pfeffersauce
Salatbuffet

Dessertbuffet ab 15Pers. 27,50€ p.P.

**BBQ Deluxe**

Antipastiplatte - Bunter Tomate-Mozzarella-Salat
Bauernsalat – Coleslaw – Gurkensalat - Italienischer Nudelsalat
Gegrilltes Obst der Saison mit Ziegenkäse & Honig
Brotstation mit ofenfischen Brot - verschiedene Dips und Saucen

Meeresfrüchte vom Grill – Baby-Back Ribs mit BBQ-Marinade
Dry Aged Tomahawks - Chili Cheese Wurst – smoky Hähnchenteile
Grillgemüse – Maiskolben – Süßkartoffelpommes - Rosmarinkartoffeln
Bacon-Kartoffelstampf

American Dessertbuffet

Ab 35 Pers. 49,80 € p.P.

**Buffet Mediterran**

Crostini mit mariniertem Gemüse - Frutti di Mare -gebackene Zucchinibällchen
gebratene Aubergine mit Tomatenwürfel & Joghurtdip
mediterrane Wurst- und Käsespezialitäten
zweierlei hausgemachte Salate - Brotkorb aus knusprigen Landbrot
Aioli – Kräuterbutter - Tzaziki

Spanisches Knoblauch-Hähnchen - Saltimbocca vom Schweinefilet mit Weißweinsauce
Rinderschmortopf - Fischfilets auf Chorizo-Bohnen-Cassoulet - Ratatouille-Gemüse
Rosmarinkartoffeln - Kritharaki (griechische Nudelpfanne)
Parmesan-Kartoffelstampf

Tiramisu - Panna Cotta – Crema Catalana - Obst

Ab 35 Pers 54,20 € p.P.

**Angebot für Taufen, Kommunionen & Konfirmationen**

- knusprige Schnitzel – Rinderbraten mit feiner Sauce
- Gemüse mit Sauce Hollandaise – Pommes Frites
- Kartoffeln – Nudeln – Champignonsauce - Tomatensauce

- buntes Dessertbuffet

inkl. Softgetränke, Bier & Wein von 12.00 – 17.00 Uhr & kleiner Blumendekoration

ab 15 Pers. 49,50 € p.P.

**Heimatbuffet**

Frikadellen mit Senf – Auswahl an Rauchfischspezialitäten
Hähnchenknusperschnitzel mit Dip – Schlachterplatte
Schinkenröllchen mit Spargel – Käsebrett mit Trauben
Rote-Beete-Salat – buntes Salatbuffet
Auswahl an Brot mit Butter

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Apfelkompott
Geschmorte Schweinebäckchen in Burgundersauce
Weißfisch „Finkenwerder Art“
Königsberger Klopse mit cremiger Kapernsauce
Hausgemachter Rotkohl – Salzkartoffeln – Kartoffelstampf – Kartoffelklöße

Herrencreme – Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillesahnepudding

Ab 30 Pers. 42,80 €

**Hüttengaudi**

Saftige Fleischpflanzerl mit Senf - Brotzeitplatte mit Radi & Essiggurken
Bayrischer Wurstsalat - Krautsalat
Brotkorb mit Semmeln, Vollkornbrot und Laugengebäck
herzhafter Obatzda
Topfen mit Kräutern, Fassbutter, Griebenschmalz

Schweineschinken mit knuspriger Kruste auf Sauerkraut
Saftgulasch vom Rind - Leberkäse aus dem Backofen
knuspriges Haxenfleisch mit dunkler Biersauce
Bergkäseknödel – Kartoffelklöße - Röstzwiebelstampf

Bayrisch Creme – Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenkompott

Ab 35 Pers. 37,20 €

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

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

Spargelcremesuppe
weißer & grüner Spargel vom Bauer aus der Region
Gebackener Spargel mit Chili-Kräuter-Hollandaise
rosa gebratenes Roastbeef am Stück gegart
Filet vom spanischen Landschwein - Gebratenes Fischfilet
Hähnchenschnitzel - Salzkartoffeln – Drillinge – Kartoffelgratin
Sauce Hollandaise – zerlassene Butter – Sauce Béarnaise

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

Ab 35 Pers. 47,20 € p.P

**Wintertraum**

Auswahl an verschiedenen Rauchfischspezialitäten – Käsebrett mit Trauben
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse - Antipastiplatte
Brot mit verschiedenen Dips -buntes Salatbuffet

knuspriger Gänsebraten mit feiner Jus - Gulasch vom heimischen Wild
Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce - Fischfilet mit Kräuterkruste
Spinatknödel mit Bergkäse & Nussbutter -bunte Gemüseauswahl
Rotkohl – Spätzle - Kartoffelklöße

warm/kalte winterliche Dessertauswahl

Ab 30 Pers. 44,80 € p.P.

# Menü „Bausteine“

(alles ab 10 Personen möglich)

stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

## Vorspeisen:

| | |
|---|---|
| V1. Antipastiteller<br>eingelegtes gegrilltes Gemüse, Bruschetta, Tomate/Mozzarella,<br>Parmaschinken & Parmesan, dazu Baguette & Kräuterbutter | 11,20 € |
| V2. Rindercarpacchio mit Rucola, Parmesan & gerösteten Pinienkernen | 14,50 € |
| V3. Mit Honig gratinierte Ziegenfrischkäsetaler auf Feldsalat<br>mit frischen Beeren & karamellisierten Walnüssen | 11,20 € |
| V4. Spargelsalat vom weißen Spargel (saisonbedingt)<br>mit gebackenem Ei, dazu Baguette & Butter | 13,50 € |
| V5. Rindertatar „belgische Art“ mit Freiland Ei & Pommes Frites | 15,80 € |
| V6. Feldsalat mit Kartoffel-Dressing und Speckwürfeln | 8,20 € |
| V7. Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Meerrettich, Salatgarnitur & Brot | 14,50 € |
| V8. Brotkorb „Haus Union“ mit Butter & Dips | 5,80 € |

## Suppen:

| | |
|---|---|
| S1. Rinderbrühe mit Einlage nach Wahl<br>(Frittaten, Nudeln, Fleischklößchen) | 5,20 € |
| S2. Hühnerbrühe mit Eierstich | 5,20 € |
| S3. Minestrone | 6,50 € |
| S4. Toskanische Tomatensuppe mit Crème Fraiche & Kräuterpesto | 5,80 € |
| S5. Kartoffelcremesuppe mit Speckcroutons | 5,80 € |
| S6. Bouillabaisse (Fischsuppe) nach Art des Hauses | 13,50 € |
| S7. Süppchen vom Blumenkohl mit Brezelcroutons | 6,20 € |

nach Saison:

| | |
|---|---|
| S8. Kürbiscremesuppe mit Kernöl | 6,80 € |
| S9. Spargelcremesuppe | 6,40 € |
| S10. Bärlauchcremesuppe | 6,40 € |

## Warme Vorspeisen – Zwischengerichte

| | |
|---|---|
| Z1. Räucherlachs an Kartoffelrösti<br>mit Honig-Senf-Sauce & Meerrettichsahne | 13,50 € |
| Z2. Westfälischer Zwiebelkuchen mit Salatgarnitur | 8,60 € |
| Z3. Semmelkloß mit Waldpilzrahm (vegetarisch) | 13,50 € |
| Z4. Gegrillter Pfirsich mit Ziegenfrischkäse, Honig & Salat | 8,20 € |
| Z5. Tomatenrisotto mit Rucola & Parmesan (vegetarisch) | 13,50 € |
| Z6. Frische Pasta mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan | 9,20 € |
| Z7. Gegrillter grüner Spargel mit Zitrone, Olivenöl & Parmesan | 8,90 € |
| Z8. Gebratenes Filet vom Zander auf Spinat Risotto<br>mit Pinienkernen & Rotweinglace | 17,20 € |

## Hauptgänge

H1. Gemischte Bratenplatte (Rind & Schwein)
Klöße, Petersilienkartoffeln, Schmorzwiebeln, Rotkohl & Salatplatte 22,90 €

H2. Rheinischer Sauerbraten mit Apfelkompott
Königsberger Klopse mit Rote Bete
Rotkohl, Kartoffelpüree, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln 24,80 €

H3. Schnitzelplatte (Schwein & Geflügel)
Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln
Paprika-& Jägersauce, Salatplatte 22,80 €

H4. Steakplatte (Rind, Schwein & Geflügel)
Grillgemüse, Steak Fries, Bratkartoffeln, Kroketten
Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salatplatte 35,80 €

H5. Filetplatte (Rind, Schwein, Maishähnchen)
Grillgemüse, Speckbohnenbündchen, Kartoffelgratin, Kroketten
Süßkartoffelpommes, Pfeffersauce, Rotweinreduktion, Salatplatte 44,20 €

H6. Fischplatte - 3 verschiedene Fischfilets der Saison,
dazu Senfsauce, Tomatenfrischkäsesauce, Tomatenrisotto
Pfannengemüse, Spinat, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln 35,80 €

## Spargelessen (saisonabhängig)

Sp1. Deutscher Stangenspargel vom regionalen Bauer
Schweine & Hähnchenschnitzel, roher & gekochter Schinken
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Drillinge, zerl. Butter 30,80 €

Sp2. Deutscher Stangenspargel vom regionalen Bauer,
gegr. Grüner Spargel im Speckmantel
Schinkenauswahl, Rinderhüftsteaks, Schweinefilet, Hähnchenfilet
Karamellisierte Strauchtomate, Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln 42,20 €

## Wild Platten (saisonabhängig)

W1. Hirschbraten, Allgäuer Wildgulasch, rosa Rehrücken
Hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Waldpilzsauce,
Wildjus, Schupfnudeln, geschmelzte Klöße, Serviettenknödel 38,90 €

W2. 2erlei von der Ente (geschmorte Keule & rosa gebratene Brust)
Speckrosenkohl, hausgemachter Rotkohl, Jus aus eigenem Saft,
Orangensauce, frische Spätzle, Kartoffelklöße, Serviettenknödel 31,90 €

W3. Deutsche Freilandgans
hausgemachter Rotkohl, Speckrosenkohl, Bratapfel
Klöße - Gänsejus 36,90 €

**Dessert:**

| | |
|---|---|
| D1. 2erlei Mousse au Chocolate (hell & dunkel) mit frischen Beeren & Minze | 8,80 € |
| D2. Tiramisu | 7,80 € |
| 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 | 7,80 € |
| D7. Apfelstrudel mit Vanillesauce | 7,80 € |
| D8. Eisbombe mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce | 7,90 € |
| D9. Waffel mit Vanilleeis, Kirschragout & Schlagsahne | 9,20 € |
| D10. Dessertteller „Haus Union“ Schokoküchlein, Mousse au Chocolate, Creme Brulee, frische Beeren & Minze | 14,20 € |
| D11. Crumble der Saison mit Vanilleeis | 8,20 € |
| D12. Cheesecake mit marinierten Beeren und Minze | 8,40 € |
| D13. Steirisches Vanilleeis mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen | 7,90 € |
| D14. Triologie vom Sorbet mit frischem Obst | 7,20 € |

## Frühstücksbuffet 10.00-14.00 Uhr ab 20 Personen

Aufschnittplatte
Käseplatte
Brot/Brötchen
Croissants
Rührei
Spiegelei
Würstchen & Speck
Joghurt/Quark
Obst
Marmelade/Nougataufstrich/Honig
Frühstücks-Cerealien
Kaffee/Tee/Kakao

22,50 € p.P

## Frühstückstisch ab 10 Personen

Brötchen
Aufschnittplatte
Käseplatte
Rührei
Marmelade/Nougataufstrich/Honig
Kaffee/Tee/Kakao

17,80 € p.P.

## Unsere Empfehlung für Ihre Feier am Vormittag:

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

**Brunch (10.00 – 16.00 Uhr)**

Frühstück:
- Aufschnitt
- diverse Käsesorten
- Brötchen & Brot
- Rühreier/Spiegeleier/Speck
- Bratwürstchen & Leberkäse
- Quark & Joghurt
- Marmelade, Honig, Müsli

**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

Ab 20 Peronen

| | |
|---|---|
| Brunch: | 30,90 € p.P. |
| Lunch: | 28,90 € p.P. |

**Erweitern Sie Ihren Brunch/Lunch doch mit einem unserer „Kaffeetrinken-Paketen“ oder**
**bringen Sie selbst Kuchen** (selbstgemacht oder vom Konditor) **mit +2,00€ Tellergeld**