

Pauschalangebot
auf jedes Menü & Buffet buchbar ab 25 Personen!

Getränkepauschale

Pro Pers.

Basis-Getränkepauschale:

45,00 €

Sekt (Empfang) + O-Saft
Weißwein / Rotwein (trocken oder halbtrocken)
Wolters / Weizen alkoholfrei
Alkoholfreie Getränke
Kaffeespezialitäten
Säfte
Fürst Bismarck & Ramazotti

Auf Wunsch erweiterbar:

Longdrinks:

Cuba Libre, Wodka Lemon, Cola Whisky

6,00 €

Digestifs:

Malteserkreuz Aquavit, Jägermeister,
Williams Christ-Birne (Schladerer),
Bailey´s Cream, Wodka

4,00 €

Zeitliche Begrenzung: 8 Stunden – max. bis 4:00 Uhr

Stündliche Verlängerung nach gemeldeter Personenzahl

5,00 €

Weitere Pauschalen

Pro Pers.

Dekoration:

Blumenschmuck, Menükarten, festliche Tischeindeckung
(Rosen = Farbe nach Absprache)

7,00 €

Stuhlhussen: inkl. Reinigung (pro Stück)

7,00 €



LANDHAUS SEELA

· BRAUNSCHWEIG ·
Riddagshausen

**Gern können Sie Ihr Menü / Buffet
auch individuell selbst zusammenstellen**

Kalte Vorspeisen

Suppen

Fischgerichte auch als Zwischengericht

Sorbets

Hauptgerichte

Desserts

Mitternachtsspeisen

Niedersächsisches Landbuffet

Gala-Buffet

Italienisches Landbuffet

Exklusiv-Buffet

Brunch-Buffet

Hochzeitsbuffet

Warme Speisen zur Erweiterung der Buffetvorschläge

Canapés

Gourmet-Platten

Fingerfood

Candy-Bar

Schokoladenbrunnen

Wichtige Planungspunkte für Ihre Veranstaltung

Veranstaltungsräume, Grundriss, Größe und Tischformen

- gültig bis zur Neuauflage -

Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

Pro Pers.

Menü 1	Forellenrahmsuppe mit Minze und Keta-Kaviar	
	Mais-Poulardenbrust mit Lauchrahm und Morcheln, Broccoliröschen, Kartoffelgratin mit Trüffelöl	
	Mariniertes Ananas-Carpaccio mit hausgemachtem Mandeleis	36,50 €
Menü 2	Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer und Sahnehaube	
	Medaillons vom Schweinefilet in Champagner-Senfsauce, Karottentimbale, Kartoffelzopf mit Basilikum und Limettenbutter	
	Mango - Joghurt - Mousse mit Früchten und Gebäckstange	38,00 €
Menü 3	Milde Paprikacreme mit Chorizostreifen	
	Lammkarree mit Pumpnickelkruste, dreierlei Gemüse und Kartoffelplätzchen	
	Creme brûlée mit Zitrusalat	40,50 €

- Menü 4** **Streifen vom Perlhuhn** auf frischen Salaten
mit Preiselbeer-Portwein-Dressing, Speckstreifen und Croutons
- Steinpilzsuppe mit Holunderbeersahne**
- Kalbsrückensteak**
mit Tomate, Oregano und Mozzarella überbacken
in Gorgonzolasauce, Zucchini-Timbale und Kartoffelzopf
- Krokant- Parfait**
mit warmer Whiskeysauce und Hippenröllchen **57,50 €**
-
- Menü 5** **Carpaccio vom Rinderfilet**
mit Balsamicosirup und Parmesanraspeln
- Niedersächsische Hochzeitssuppe**
- Rehrücken und geschmorte Rehkeule**
auf glacierten Trauben und Shiitakepilzen, Walnuss-Pfeffersauce,
junger Wirsing mit Curry und Herzoginkartoffeln
- Nougat-Mousse**
mit frischen Beeren und Vanille-Amarettosauce **65,50 €**
-
- Menü 6** **Limonengebeizter Lachs**
mit Salat vom Mozzarella und Basilikum
- Geflügel-Currysuppe** mit weißer Schokolade
- Rinderfilet, rosa gebraten, „nach Hochzeiter Art“**
mit Sauce Bearnaise, Schmortomate, Bohnenbündchen im Schinkenmantel
und Blumenkohlröschen, dazu Kartoffeltürmchen
- Ingwer-Schokoladen-Parfait**
mit Chili, Vanille und frischen Früchten **66,00 €**

Pro Pers.

Menü 8	<p>Milde Paprikacreme mit Chorizo</p> <p>Zanderfilet unter der Senfkruste mit Zuckerschoten und Schalottenrisotto</p> <p>Melonen-Sorbet mit Minze</p> <p>Tournedos vom Angus-Rinderfilet mit Schalottenkonfitüre, gebratenen Tomatenscheiben, glacierten Zucchini stiften, dazu Kartoffel-Käse-Nocken</p> <p>Mango-Joghurt-Mousse mit Früchten und Gebäckstange</p>	70,50 €
Menü 7	<p>Anti-Pasti-Teller Mariniertes Grillgemüse, Parmesanraspeln und Bruschetta</p> <p>Niedersächsische Hochzeitssuppe</p> <p>Lotte de mer (Seeteufel) mit Olivenkruste auf Basilikumschaum und Tomatenrisotto</p> <p>Medaillons vom Kalbsfilet auf Tomaten-Buttersauce, mit Broccoliauflauf und Risoleekartoffeln</p> <p>Krokant-Parfait mit warmer Whiskeysauce und Hippenröllchen</p>	75,00 €

Alle in den Menüvorschlägen genannten Vorspeisen, Suppen und Desserts
sind auf Wunsch austauschbar.
Sich dadurch ergebende Preisänderungen werden vorher abgesprochen..

Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung

(ab 10 Personen)

Pro Pers.

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1. | Ziegenkäsetaler auf Feldsalat
mit Avocado-Vinaigrette, Graubrotcrumble | 13,50 € |
| 2. | Anti-Pasti-Teller
Mariniertes Grillgemüse, Parmesanraspel und Bruschetta | 14,00 € |
| 3. | Matjes-Tatar auf Vollkorn
mit Radieschensalat in Zitrone und Thymian | 14,00 € |
| 4. | Carpaccio vom Rinderfilet
mit Balsamicosirup und Parmesanraspeln | 14,50 € |
| 5. | Streifen vom Perlhuhn auf frischen Salaten
mit Preiselbeer-Portwein-Dressing und Speckstreifen | 14,50 € |
| 6. | Krebsterrine
auf Gurken-Sauerrahm-Nudeln | 14,50 € |
| 7. | Hausgemachte Ententerrine
mit Zwetschgen-Balsamico-Chutney
und geröstetem Stangenweißbrot | 15,00 € |
| 8. | Limonengebeizter Lachs
mit Salat vom Mozzarella und Basilikum | 16,00 € |
| 9. | Medaillons von der Gänseleber
auf Rucolasalat und Apfel,
gerösteten Pinienkernen und Balsamicovinaigrette,
dazu italienisches Weißbrot | 19,00 € |

Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung

(ab 10 Personen)

Pro Pers.

Suppen

1.	Unser Klassiker: Niedersächsische Hochzeitssuppe	6,00 €
2.	Fenchel-Knoblauchsuppe mit Croutons	6,00 €
3.	Räucherfischsuppe mit Grießnocken und Zitrone	6,00 €
4.	Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer und Sahnehaube	6,00 €
5.	Forellenrahmsuppe mit Minze und Keta- Kaviar	6,00 €
6.	Milde Paprikacreme mit Chorizostreifen	6,00 €
7.	Geflügel-Currysuppe mit weißer Schokolade	7,00 €
8.	Steinpilzsuppe mit Holunderbeersahne	7,00 €
9.	Kartoffelsahnesuppe mit gebratener Jacobsmuschel und Gartenkresse	7,00 €

Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung

(ab 10 Personen)

Pro Pers.

Fischgerichte (auch als Zwischengericht)

- | | | |
|----|--|--------------------------|
| 1. | Saiblingsfilet in der Ofenkartoffel
mit grünem Pfeffer und Schmand | 21,00 € / 14,50 € |
| 2. | Zanderfilet unter der Senfkruste
mit Zuckerschoten und Schalottenrisotto | 25,00 € / 18,00 € |
| 3. | Gebrautes Zanderfilet
auf Fenchel-Ratatouille-Gemüse mit Spinatrisotto | 25,50 € / 18,00 € |
| 4. | Seeteufelmedaillons
auf Rote-Bete, Orangenpfeffersauce und Reistimbale | 26,50 € / 17,00 € |
| 5. | Seeteufelfilet
mit Olivenkruste auf Basilikumschaum und Tomatenrisotto | 26,50 € / 17,00 € |
| 6. | Wildlachs
auf Lauchpüree mit Paprikacreme | 27,00 € / 17,00 € |

Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung (ab 10 Personen)

Pro Pers.

Sorbets, die „süße Sache“ vor dem Hauptgang

1.	Zitronen-Weißbier-Sorbet	6,00 €
2.	Campari-Orangen-Sorbet	6,00 €
3.	Calvados-Sorbet mit Sanddornsirup	6,00 €
4.	Wodka-Sorbet mit Blutorange	6,00 €
5.	Melonen-Sorbet mit Minze	6,00 €

Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung

(ab 10 Personen)

Pro Pers.

Hauptgerichte

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1. | Unser Klassiker :
Zarter Braten von der Rinderkeule und vom Schweinenacken
mit frischer Champignonsauce, Gemüseauswahl
und Kartoffel-Lauchgratin | 23,50 € |
| 2. | Mais-Poulardenbrust
mit Lauchrahm und Morcheln, Broccoliröschen,
Kartoffelgratin mit Trüffelöl | 24,00 € |
| 3. | Kleine Spanferkelrouladen
weiße Schalottensauce,
Gemüsebukett und Kartoffeltürmchen mit Schnittlauch | 24,00 € |
| 4. | Medaillons vom Schweinefilet
in Champagner-Senfsauce, Karottentimbale,
Kartoffelzopf mit Basilikum und Limettenbutter | 25,00 € |
| 5. | Lammkarree
mit Pumpernickelkruste, dreierlei Gemüse und Kartoffelplätzchen | 28,00 € |
| 6. | Kalbsrückensteak
mit Tomate, Oregano und Mozzarella überbacken
in Gorgonzolasauce, Zucchini-Timbale und Kartoffelzopf | 29,00 € |
| 7. | Medaillons vom Kalbsfilet
auf Tomaten-Buttersauce, mit Broccoliauflauf und Risoleekartoffeln | 31,00 € |
| 8. | Hirschrückenfilet
mit Barolo-Schalottensauce auf Apfel-Zwiebelgemüse
kleine Kohlröschen und Kartoffelauflauf | 32,50 € |
| 9. | Rinderfilet und Riesengarnele
in Pernod-Buttersauce, gebratene Tomate,
kleine Gemüse und Kartoffelgratin | 33,50 € |



LANDHAUS SEELA

· BRAUNSCHWEIG ·
Ridlingshausen

Pro Pers.

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 10. | Tournedos vom Angus-Rinderfilet
mit Schalottenkonfitüre, gebratenen Tomatenscheiben,
glacierten Zucchini-Stiften, dazu Kartoffel-Käse-Nocken | 33,50 € |
| 11. | Rinderfilet, rosa gebraten, „nach Hochzeiter Art“
mit Sauce Bearnaise, Schmortomate,
Bohnenbündchen im Schinkenmantel
und Blumenkohlröschen, dazu Kartoffeltürmchen | 36,00 € |
| 12. | Rehrücken und geschmorte Rehkeule
auf glacierten Trauben und Shiitakepilzen, Walnuss-Pfeffersauce,
junger Wirsing mit Curry und Herzoginkartoffeln | 38,00 € |

Vorschläge für eine individuelle Menüzusammenstellung

(ab 10 Personen)

Pro Pers.

Desserts

- | | | |
|----|---|---------------|
| 1. | Unser Klassiker:
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce | 5,00 € |
| 2. | Crème brûlée mit Zitrusalat | 6,50 € |
| 3. | Mariniertes Ananas-Carpaccio
mit hausgemachtem Mandeleis | 6,50 € |
| 4. | Hausgemachter Käsekuchen
auf Mangoragout | 6,50 € |
| 5. | Mango-Joghurt-Mousse
mit Früchten und Gebäckstange | 7,00 € |
| 6. | Nougat-Mousse
mit frischen Beeren und Vanille-Amarettosauce | 7,00 € |
| 7. | Krokant-Parfait
mit warmer Whiskeysauce und Hippenröllchen | 7,00 € |
| 8. | Ingwer-Schokoladen-Parfait
mit Chili, Vanille und frischen Früchten | 7,00 € |
| 9. | Gebäckteller | 8,00 € |

Mitternachtsspeisen

Pro Pers.

Ab 20 Personen

- | | | |
|----|--|---------------|
| 1. | Mini-Weißwurst (1 Paar) | 4,00 € |
| 2. | Mini-Burger (2 Stück) | 4,00 € |
| 3. | Original Berliner Currywurst
im Glas, mit Weißbrot | 4,00 € |

Mitternachtsimbiss

- | | | |
|----|--|---------------|
| 1. | Ungarische Gulaschsuppe
mit reichlich Fleischeinlage, feurig | 8,00 € |
| 2. | Westfälische Kartoffelsuppe
mit Würstchen, pikant | 8,00 € |
| 3. | Thailändische Bihunsuppe
mit Glasnudeln | 8,00 € |

~ Zu den Mitternachtssuppen servieren wir Tafelbrötchen oder Weißbrot ~

Niedersächsisches Landbuffet

(ab 25 Personen)

pro Person 36,00 €

Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer (wird serviert)

Kalte Speisen

Roastbeef, Kasselrippenspeer und Schweinebraten

mit Essiggemüse und Früchten reich garniert, Kräuterremoulade mit Schalottenwürfel

Landwurst

in verschiedenen Variationen mit Gewürzgurke, Tomate und feinem Sellerie-Apfelsalat

Hechtterrine mit Senfkräutersauce und Tomatensalat

Geschmorte Putenbrust mit Pinienkernsauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Pfeffer-Makrele mit Kartoffel-Kressesalat

Pikante Salate, frisch angerichtet

Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings

Ländliches Käsebrett mit Trauben

Brot- und Brötchenauswahl

Frische und gesalzene Butter

Warme Speisen

Knuspriger Schweinekamm mit Bratkartoffeln

Zanderfilet in Senf-Dillsauce, Gemüseauswahl und Butterreis

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencremespeise mit Fruchtsauce

Apfelspeise mit Schlagsahne

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.

Gala-Buffer

(ab 25 Personen)

pro Person 52,00 €

Kartoffelsahnesuppe (wird serviert)
mit gebratener Jacobsmuschel und Gartenkresse

Kalte Speisen

Duett von geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Apfelmeerrettich

Parmaschinken mit frischen Feigen

Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“, Sauce Tatar

Rehrücken mit Renettenkompott

Wildpastete mit Nüssen und Cumberlandsauce

Rahmkrautsalat mit Karottenstreifen

Gebratene Lachsstreifen auf Tomaten-Frühlingslauchsalat

Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Internationales Käsebrett mit Trauben

dazu **frische Brötchen, Brotauswahl, Butter** und **Streichquark**

Warme Speisen

Kalbsrücken in Portweinsauce

Gemüseplatte der Saison und Kartoffelgratin

Schweinelendchen in Champignonsauce mit hausgemachten Eierspätzle

Desserts

Apfelspeise mit Schlagsahne

Minz-Mousse mit Waldbeeren

Crème brûlée

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.

Italienisches Landbuffet

(ab 25 Personen)

pro Person 46,00 €

Minestrone (wird serviert)

Kalte Speisen

Antipasti in Olivenöl gebackenes Gemüse mit 2 Saucen

Parmaschinken mit Melone

Zucchinischeiben mit frischer Tomatensauce

Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Meeresfrüchtecocktail „Insalata di Mare“

Marinierter Lachs auf Limonen

Tomaten mit Mozzarella in Knoblauchmarinade

Marinierte Artischockenherzen mit Rindfleisch

Makkaronisalat mit Sardinen

Schweinemedallions in Balsamicosauce

Carpaccio mit Parmesan

Riesengarnelen mit Gemüse und Nussöl

Eine Auswahl südlicher Käsespezialitäten vom Brett

Ciabatta, frische Brot- und Brötchenauswahl,

Landbutter und Quark

Warme Speisen

Piccata vom Kalbsrücken auf Tomatenspaghetti

Desserts

Erdbeercreme mit Mascarpone

Panna Cotta

Tiramisu

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.

Exklusiv-Buffer

(ab 25 Personen)

pro Person 58,00 €

Geflügelcurry mit weißer Schokolade (wird serviert)

Kalte Speisen

Norwegischer Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce oder Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier mit Lachs-Kaviar

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Geräucherter Ostseeaal

Schiffchen von Honigmelone mit Parmaschinken

Pikanter Salat von Grönland-Crevetten

Maispouardenbrust mit Orangensahne

Kalter Filetbraten „Gärtnerin Art“ auf Aspikspiegel

Verschiedene Medaillons, reich garniert

Rehrücken, ausgarniert mit Orangen und Walnüssen

Internationale Käseauswahl

Brot- und Brötchenauswahl

Butter, Sahnemeerrettich und Sauce Remoulade

Warme Speisen

Jungschweinsfilet in frischer Champignonsauce mit hausgemachten Eierspätzle

Kalbsrücken in Portweinsauce mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Desserts

Mousse-au-Chocolat

Mandelcreme mit Pfefferkirschen

Zitronencreme mit Minzzucker

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.



LANDHAUS SEELA

BRAUNSCHWEIG ·
Ridlingshausen

Brunch-Buffer (11.00 – 14.00 Uhr)

(ab 20 Personen)

pro Person 34,00 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe (wird serviert)

Kalte Speisen

Herzhafte und frische Salate in reichlicher Auswahl

Tomate und Mozzarella mit Balsamicosauce

Arrangements von Fluß- und Seefischen auf Aspikspiegel angerichtet

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Matjesfilet „Hausfrauen-Art“

Salami-Schinkenvariation mit Gemüsesalat und Ahornsirup

Französische Käseauswahl mit Weintrauben

Verschiedene Sorten Brot, Brötchen und ofenfrische Croissants

Butter und Kräuterquark

Konfitüren, Honig und Nougatcreme

Frischmilch, Orangensaft und frisch gebrühter Kaffee

Warme Speisen, die den Genuss abrunden:

Nürnberger Würstchen, knusprig gebraten

Feines Rührei von frischen Landeiern mit gebratenem Speck

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonsauce mit Kräuterreis

Glacierter Schweinerücken

mit Rosmarin-Zwiebelkruste, Rotwein-Senfsauce und Kartoffelgratin

Desserts

Vanillecreme mit Sahne und Früchten

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.

Landhaus-Buffer

(ab 40 Personen)

pro Person 72,00 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe oder
Geflügelcurry mit weißer Schokolade (wird serviert)

Kalte Speisen

Antipasti in Olivenöl gebackenes Gemüse mit zwei Saucen

Parmaschinken mit Melone und frischen Feigen

Vitello Tonnato

Edelfischterrinen mit Senfkräutersauce und Tomatensalat

Pfeffermarkelenpalette mit zwei Saucen

Trio von geräuchertem Lachs, Heilbutt und Caipirinalachs mit Senf-Dillsauce

English Roastbeef „rosa gebraten“, Sauce Tatar und Worchestercreme

Rehrücken mit Renettenkompott

Meeresfrüchtecocktail „Insalata di Mare“

Tomaten mit Mozzarella in Aceto-Balsamico-Marinade

Carpaccio mit Parmesan

Maispouardenbrust mit Orangensahne

Verschiedene Medaillons, reich garniert

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Brot- und Brötchenauswahl

Butter, Sahnemeerrettich und Sauce Remoulade

Warme Speisen

Kalbsrücken in Portweinsauce mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Zanderfilet in Senf-Dillsauce, Gemüseauswahl und Butterreis

Dessert

Crème brûlée

Mousse au Chocolat

Mandelcreme mit Pfefferkirschen

Unsere Buffets sind kalkuliert für eine Präsenz von 2 Stunden.
Wiederaufbau des Buffets 7,50 € pro Gast.

Warme Speisen zur Erweiterung der Buffetvorschläge

	<u>Pro Pers.</u>
1. Geschnetzelte Putenbrust in Curryrahmsauce mit Früchten, dazu Butterreis	14,00 €
2. Angus-Roastbeef am Stück gebraten mit Burgundersauce und Risoleekartoffeln	19,50 €
3. Piccata Milanese vom Kalb auf Tomatenspaghetti	21,00 €
4. Pochierte Lachsmedaillons „Spreewälder Art“ mit Butterreis	22,00 €
5. Rinderfilet am Stück gebraten mit Kräuterquark und Ofenkartoffeln	24,00 €
6. Deichlammrücken mit Kräuterkruste und Kartoffelgratin	26,00 €
7. Ganzer Kalbsrücken in Basilikumsauce mit Schmetterlingsnudeln	28,00 €

Canapés

Canapés

belegte Baguettescheiben oder Roggenmischbrot
pro Stck. 4,00 €

oder

belegte Weißbrottaler

(z. B. für den Sektempfang)
pro Stck. 3,50 €

Auswahl:

- **Roher Schinken**
- **Gekochter Schinken** mit Senfgurke
- **Pfeffersalami** mit Cornichons
- **Verschiedene Käsesorten**
- **Poulardenbrust**
- **Schweinemedallions „Norwegischer Art“**
- **Roastbeef mit Mixed Pickles**
- **Geräucherte Forellenfilets**
- **Steinhuder Räucheraal**
- **Räucherlachs – Graved Lachs**
- **Ei und Keta Kaviar**

Gourmet-Platten

Zu allen Gourmet-Platten werden verschiedene Brot- und Brötchensorten, Butter und bei der Käseplatte noch zusätzlich Schmalz gereicht.

Für kleinere Gruppen empfehlen wir Gourmetplatten, die wir nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen zusammenstellen.

Käsebrett

mit einer exklusiven Auswahl aus deutschen, französischen und italienischen Regionen, mit Käse gespickte Ananas, garniert mit Früchten, dazu Käsegebäck

pro Person 13,00 €

Rustikale Platte

Kasseler Rippenspeer, Oldenburger Kochschinken, Poularde Schinkenröllchen, roh und gekocht, mit Gemüsesalat gefüllte Tomaten, gefüllte Eier, verschiedene Sorten frische Landwurst

pro Person 24,00 €

Landhaus-Platte

Roastbeef, Poulardenbrust, getrüffeltes Gänseleberparfait, Scampis, hausgebeizter Frischlachs, Lachsschinken, Räucheraal, geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeeren, mit Käse gespickte Ananas

pro Person 31,00 €

Fingerfood ab 20 Personen

Butter-Canapés

pro Stück € 3,50 (Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte)

- **Matjestatar** mit Gurke und Rote Bete
- **Biokäse mit Feigensenf** (vegetarisch)
- **Parmaschinken** mit Melonenperle
- **Caipirinalachs** mit Limettendipp
- **Ungarische Salami** auf Kurkumabrot
- **Ziegenkäse mit süßer Walnuss** (vegetarisch)
- **Aufgeschäumte Käsecreme** mit Erdbeere (vegetarisch)

Gebutterte Baguettescheiben (Weizen- und Nussbrot)

pro Stück € 4,00 (Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte)

- **Maispoularde** mit Paprikafrischkäse
- **Rosa gebratenes Roastbeef** mit Zwiebelkonfitüre
- **Gänselebercreme** mit roter Traube
- **Seranoschinken** mit frischer Feige und Orangen-Mayonnaise
- **Geräucherte Forelle** mit Mango-Aprikosen-Chutney
- **Creme vom Räucherlachs** mit Tzatziki und Kirschtomate
- **Büffel-Mozzarella** mit Strauchtomate (vegetarisch)

Fingerfood ab 20 Personen

Herzhaftes Fingerfood

pro Person € 4,00 (Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

- **Gefüllte Blätterteig-Mini-Happen**
(Schinken, Thunfisch, Käse, Spinat)
- **Gefüllte Brotschiffchen**
(Räucherlachs, Zitronenbutter, Räucherschinken mit Parmesan)
- **Mini-Brioche**
(Tomate/Ziegenkäse; Lachs/Dill; Blumenkohl/Broccoli; Champignon/Petersilie)
- **Mini-Flammkuchen „Elsässer Art“**
- **Zwei Wachtelkeulen im Glas** auf Portwein-Chutney
- **Gemüespieß im Glas** auf Tomatenragout
- **Drei Gemügesticks** im Tempurateig (vegetarisch)

Mini-Wraps

- Geflügel und Paprika
- Geflügel, Möhren und Ananas
- Geflügel, Spargel und Mais

Zwei würzige Mini-Trüffel

- Frischkäse und Preiselbeeren
- Frischkäse und Pistazien
- Geflügel mit Cranberry und Pistazien

Candy-Bar & Schoko-Brunnen

Candy-Bar (ab 20 Personen)

pro Person € 14,50 (8 Komponente zur Wahl)

Marshmallows

Jelly-Beans

Smarties

Joghurt-Gums

Gummibärchen

Lakritz-Mischung

Ferrero Raffaello

Ferrero Rocher

Ferrero Küsschen

Mon Cherie

Karamellbonbons

Mini-Snickers – Mars – Milky Way – Hanuta

Milka Naps

Fruchtschaum

Schoko-Brunnen (ab 20 Personen)

pro Person € 14,50 – wahlweise mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade –

Obstspieße der Saison