

Menü 1

zum Empfang reichen wir :

Sekt „ Hausmarke“ , HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

vom Büfett :

Heidkruger Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

* * *

würziger Kräuterkrustenbraten, gedämpftes Puterbrustfilet
mild geräucherter Kasselerrückenbraten
Burgundersoße, Curry-Mangosoße mit Früchten
Gemüse vom Markt, Kräuterreis und geschwenkte Bratkartoffeln
Bauernsalat mit Schafskäse, Weißkohlsalat, frische Blattsalate

* * *

hausgemachte Vanille -Joghurtcreme mit Waldfruchtmark

* * *

um 24:00 Uhr

Mitternachts-Snack

Pikante Currywurst-Pfanne oder Bockwurst mit Kartoffelsalat
Edamer-und Goudakäse, Weintrauben
Baguette und Butter Kaffee oder Tee

oder

Rustikaler Mitternachtsimbiss

Pikante Currywurst-Pfanne oder eine Suppe, Käseauswahl vom Holzbrett
rustikale Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich, Dill- Senf-Dipp
Brot und Butter, Kaffee oder Tee

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt-trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand, Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister
Malteser, Ramazotti, Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person 73.50 (Snack) 77.50 (Imbiss)

Menü 2

zum Empfang reichen wir:

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Suppe nach Ihrer Wahl (vom Suppenbüfett)

* * *

Kalt/warmes Büfett:

warm :

würziger **Kräuterkrustenbraten** aus dem Ofen
und **Schweinerücken** mit Seranoschinken umwickelt

und zarte **Poulardenbrüste** vom Grill
Champignons in creme fraiche und Kräutern
Burgundersoße, Gemüse vom Markt
Kartoffelspalten und Kartoffelgratin

kalt :

wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
gebeizter und geräucherter Fjordlachs an einem Dill-Senf-Dipp

Cocktail von Tiefseegarnelen und Ananas
verschiedene anti – pasti bestehend aus:

gebratene Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln, Grünschal-Muscheln

gegrillte Aubergine und Zucchini, eingelegte Paprika und Oliven

Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt, weiße Bohnen in Tomatensoße

Flaschen - Tomaten mit Büffel – Mozzarella Käse

gebratene Poulardenbrust mit Früchten garniert, halbe Eier

gefüllte Schinkenröllchen, Rucolasalat mit Kirschtomaten & Peccorinokäse

Schäfersalat – Fetakäse mit Tomaten, Gurken und Porree

Bunte Käseauswahl vom Holzbrett

Vanille – Joghurt - Mousse mit Waldfruchtmark, Brotkorb & Butter

um 24:00 Uhr: das Büfett wird ohne den warmen Bereich wieder aufgebaut

pikante Goulaschsuppe mit Baquette, Kaffee oder Tee

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt-trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand, Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister
Malteser, Ramazotti, Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequila
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person 79,- (Suppe in Tassen servieren – Aufpreis p. P. 1.50)

Menü 3

zum Empfang reichen wir:

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Schaumsuppe von jungen Lauchzwiebeln
mit feinen Kräutercroutons serviert

* * *

glacierter Schweinerücken mit Schinken umwickelt
würziger Kräutersaftbraten und
zarte Poulardenbrustfilets vom Grill
mit Champignons und Perlzwiebeln in einer Sahnesoße
4 Sorten **Gemüse der Saison, Blattsalate** in French-Dressing
Kroketten, Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln

* * *

Vanilleeis mit warmen Waldheidelbeeren

* * *

um 24:00 Uhr

Mitternachts-Snack

Pikante Currywurst-Pfanne oder Bockwurst mit Kartoffelsalat
Edamer-und Goudakäse, Weintrauben
Baguette und Butter Kaffee oder Tee

oder

Rustikaler Mitternachtsimbiss

Pikante Currywurst-Pfanne oder eine Suppe, Käseauswahl vom Holzbrett
rustikale Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich, Dill- Senf-Dipp
Brot und Butter, Kaffee oder Tee

* * *

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt-trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand, Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister
Malteser, Ramazotti, Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person 75.50 (Snack) 80,- (Imbiß)

Menü 4

zum Empfang reichen wir :

Sekt „ Hausmarke“ , HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Schierenbeck`s Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

* * *

*Kleine gefüllte **Rinderrouladen**, Medaillons vom **Schweinefilet** und
zarte Hähnchenbrustfilets mit Broccoliblüten gefüllt
frische Champignons in creme fraiche und Kräutern, Rouladensoße
Gemüseauswahl mit schäumender Butter überglänzt,
Salate aus den Markthallen, Petersilienkartoffeln und Kroketten*

* * *

Hausgemachte **Passionsfruchtcreme** mit Sahne

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3 Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person 79.50 (Snack) 83.50 (Imbiß)

* * *

Menü 5

zum Empfang reichen wir:

Sekt „ Hausmarke“ , HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Cremesuppe von **Kaiserschoten** mit Sonnenblumenkernen

* * *

**Schweinefilets im Speckmantel gebraten, zarte Poulardenbrüste
und mild gepökelter Jungschweinsrücken**
an zweierlei Soßen (Pfefferrahmsoße & Curry-Mango-Soße mit Früchten),
Gemüseauswahl vom Wochenmarkt, Blattsalate in Sauerrahm
Petersilienkartoffeln, Kroketten und Kräuterreis.

* * *

Hausgemachte **Orangencreme** mit Grand Manier verfeinert.

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3 Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person 78.50 (Snack) 83,- (Imbiß)

Menü 6

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Kraftbrühe von **Steinpilzen** mit Gemüsestreifen

* * *

**glacierter Kalbsbraten aus dem Ofen,
Schweinefilets im Spitzkohlmantel gebraten und
zarte Poulardenbrustfilets mit feiner Karotten-Nußfüllung**
frische Champignons in creme fraiche, Kalbsrahmsoße mit Kerbel
Gemüseauswahl mit schäumender Butter überglänzt
Blattsalate in Balsamicoessig und Walnußöl mariniert
Petersilienkartoffeln und kleine Röstis.

* * *

Obstsalat mit Maraschino und Vanilleeis

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3 Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person 82,- (Snack) 86,- (Imbiß)

Menü 7

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Schaumsuppe vom grünen **Stangenspargel**

* * *

Rinderfilet im Ganzen gebraten und Barbarie-Entenbrust aus dem Ofenrohr
Burgundersoße mit Estragon, geschwenkte Austernpilze
Gemüseauswahl mit schäumender Butter überglänzt
Blattsalate in Balsamicoessig und Walnußöl mariniert
Kartoffelgratin und kleine Röstis

* * *

hausgemachte **Cappucino-Mousse** an einem Waldfruchtmark

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3 Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person 92.50 (Snack) 97.50 (Imbiß)

Menü Nr. 8

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

vom Suppenbüfett :

Samtsuppe von Flaschentomaten
mit Basilikum und Auberginestreifen

* * *

vom warmen Büfett :

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomaten,
Basilikum und Käse überbacken
zarte **Poulardenbrüste** vom Grill und **Piccata Milanese** vom Truthahn
Tranchen vom Fjordlachs unter einer Pestokruste
pikante Gambapfanne mit Gemüsestreifen und Kräutern
leichte Gorgonzolasoße, Tomaten - Basilikumsoße
Buschbohnen mit gebratenen Strauchtomaten
Karotten-Kohlrabigemüse
Rosmarinkartoffeln und weiße Bandnudeln

* * *

kalte Vorspeisenvariationen vom Büfett :

gebratene und gefüllte Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln, Grünschal-Muscheln
eingelegte Paprika und Oliven, gegrillte und gefüllte Aubergine und Zucchini
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt, weiße Bohnen in Tomatensoße
Flaschen - Tomaten mit Büffel - Mozzarella Käse, Rucolasalat mit gehobeltem Pecorinokäse
Vitello Tonato vom Jungschweinsrücken mit Thunfischsoße
Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken
Salat Nizza mit Thunfisch und grünen Bohnen
Bunter Salat von Fetakäse, Zwiebeln und Oliven
italienisches Käsebrett, Salat von frischen Früchten
und hausgemachtes Tiramisu

Butter, Baguette und Chiabatta

* * *

um 24hoo :

Das Büfett wird ohne den warmen Bereich wieder aufgebaut
grüne Pfefferrahmsuppe mit Spinat, Kaffee und Tee

Getränke : siehe Menü 3
Preis pro Person EUR 86,-

Menü Nr. 9

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Pils & Orangensaft

* * *

hausgemachte italienische
Vorspeisenvariationen, Ciabatta

* * *

tomatisierte **Gemüsebrühe (Minestrone)**
mit bunter Einlage

* * *

mild gepökelter Jungschweinsrücken
im Ofenrohr gebraten
Medaillons vom Schweinefilet
mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken
Schweinelenochen im Speckmantel
zarte Poulardenbrüste vom Grill
leichte Gorgonzolasoße, Champignons in creme fraiche
Gemüse aus den Markthallen
Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln

* * *

Eis vom Wagen
Schokoladensoße, Eierlikörsahne, warme Früchte

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3
Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person ohne Vorspeise 77,- (Snack) 82,50 (Imbiß)

Preis pro Person mit Vorspeise 86,- (Snack) 90,- (Imbiß)

Menü 10

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Großes kalt / warmes Hochzeitsbüfett

Eine Suppe nach Ihrer Wahl
wird am Tisch serviert (Tasse)

vom warmen Büfett :

Schweinefilets im Spitzkohlmantel gebraten
französische Maispouardenbrust mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt und
gegrilltes Steinbeißerfilet an einer Oliven - Paprika – Tomatensoße
Garnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch
Burgundersoße, Gemüse vom Markt
Pariser Kartoffeln und Kräuterreis, Kartoffelgratin

vom kalten Büfett :

gebeizter und geräucherter **Fjordlachs** an einem Dill-Senf-Dipp
wachholdergeräucherte **Forellenfilets** mit Sahnemeerrettich
fangfrische **Büsumer - Nordseekrabben**
ganzer pochiertes **Lachs** mit Rucolaschmand
verschiedene **anti – pasti** bestehend aus:
gebratene Champignons, eingelegte Lauchziebeln, Aubergine, Zucchini, Paprika
Grünschal-Muscheln, italienische Salami, Melone mit Parmaschinken, Oliven,
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt, weiße Bohnen in Tomatensoße
Flaschen - Tomaten mit Büffel – Mozzarella Käse
alles in Olivenöl, Kräutern und Knoblauch (bei Bedarf) eingelegt
verschiedene **Melonensorten** mit Seranoschinken
Vitello Tonato von der Truthahnbrust mit Thunfischsoße
Medaillons vom Schweinefilet mit Obst garniert
hausgemachter **Geflügelsalat**, **Champignons-Lauchsalat**
Blattsalate in einer Balsamico-Honig-Vinaigrette
Rote Grütze mit Vanillesoße und Tiramisu mit Waldfruchtmark
Käseauswahl vom Holzbrett, verschiedene Brotsorten, Butter

* * *

um 24:00 Uhr

Das Büfett wird ohne den warmen Bereich wieder aufgebaut.
pikante Currywurst-Pfanne

Getränke während der Feier : siehe Menü 3

Preis pro Pers EUR 94.50

Menü 11

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“ , HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Kalt / warmes Hochzeitsbüfett

vom warmen Büfett :

argentinisches Rinderfilet im Ganzen gebraten
Barbarie Entenbrust aus dem Ofenrohr
französische Maispouardenbrüste vom Grill
Medaillons vom Fjordlachs unter einer Pestokruste
Burgundersoße, Tomaten-Basilikumsoße
grünen Bohnen mit gebratenen Kirschtomaten
Karotten-Kohlrabigemüse mit Blattpetersilie
Kräuterkartoffeln, Gratin und Bandnudeln

vom kalten Büfett :

gebeizter und geräucherter **Fjordlachs** an einem Dill-Senf-Dipp
wachholdergeräucherte **Forellenfilets** mit Sahnemeerrettich
fangfrische **Büsumer - Nordseekrabben**
ganze pochierte **Lachsforelle** mit einem Rucolaschmand
verschiedene **anti – pasti** bestehend aus:
gefüllte und gebratene Champignons
Grünschal-Muscheln, marinierte Paprikaschote
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt
Flaschen - Tomaten mit Büffel – Mozzarella Käse
Vitello Tonato von der Truthahnbrust mit Thunfischsoße
Salat Nizza mit Thunfisch und Bohnen
Bunter Salat von Fetakäse, Oliven und Zwiebeln
Rote Grütze mit Vanillesoße, Tiramisu mit Waldfruchtmark
Käseauswahl vom Holzbrett, Baguette und Ciabatta

* * *

um 24:00 Uhr

Das Büfett wird ohne den warmen Bereich wieder aufgebaut.
pikante Currywurst-Pfanne

Getränke während der Feier : siehe Menü 3

Preis pro Pers EUR 97,-

Allgemeines :

Der Pauschalpreis ist bis 3:00 Uhr gültig und beinhaltet 19 % USt.

Das Personal wird nach 3h00 pro Person, pro Std. mit 29.50 Euro extra berechnet

Die Getränke nach 3:00 Uhr werden nach Verbrauch berechnet.

Bei Gesellschaften verrechnen wir keine Kreditkarten.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl 2 Tage vor Ihrer Feier mit.

Kostenbeitrag für jede Minderperson 25,- Euro.

Für Gäste, die nicht abgesagt wurden und an der Feier fehlen, berechnen wir 75 % vom Pauschalpreis.

Musikerverzehr pro Person 75 % vom Pauschalpreis.

Kerzenschmuck, Mundservietten (aus Stoff) und Tischbänder sind im Preis enthalten.

kleine Vasen pro Stck. EUR 5,-, Tischgestecke pro Stück. EUR 26.50

Aufwand Hochzeitstorte reinfahren – Geschirr und Deko – pro Person -,50 Euro

Menükarten pro Stck. EUR 2.80

* * *

Tischweine:

2018 er Ruyter`s Bin First White

leichter und frischer Weißwein

W.O. Western Cape, Südafrika

2017 er Weiburgunder Q.b.A.

trockener und harmonischer Weißwein

Weingut Erbdinger, Bechtheim

2017 er Bechtheimer Portugiese Q.b.A.

Weißherbst – halbtrocken

Weingut Erbdinger, Bechtheim

2014 er Cartolina IGT, Negroamaro

leichter und süffiger Rotwein

Puglia, Italien

Preisänderungen vorbehalten !

Stand Januar 2019