



Niederrhein, im Frühling & Sommer 2012

Ihre Gesprächspartner für die Menübesprechung: **Elmar & Falko Welling**
Bärbel Dirksen

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes. Wie Sie sicher wissen, ist die Vorfreude auf ein großes Ereignis eine der schönsten Freuden. Wir möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Nutzen Sie unsere vielfache Erfahrung als Veranstaltungsspezialist. Wir freuen uns, Ihnen zu helfen!

Im Anhang befinden sich unsere **Frühlings- und Sommervorschläge** für Menüs und Buffets in unserem Hause. Wir verwenden dafür stets frische Rohprodukte von höchster Qualität aus dem saisonalen Angebot.

In unserer Rubrik „Typisch Niederrhein“, verwenden wir ausschließlich Produkte aus der Region, oder regionaltypische Zubereitungsarten. So haben Sie und Ihre Gäste die Möglichkeit, unsere Kulturlandschaft auf dem Teller zu genießen.

Aus diesen Vorschlägen können Sie wählen, wenn Sie und Ihre Gäste ein **einheitliches Menü** für alle Gäste wünschen, Buffets oder Menübuffets sind ab 20 Teilnehmern möglich.

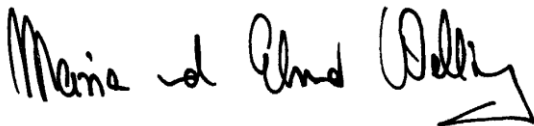
Möchten Sie **à la carte** speisen, so können Sie dieses in unserem Hause bis 15 Personen problemlos von unserer aktuellen Speisekarte, also nicht aus diesen Vorschlägen. Erwarten Sie mehr Gäste, empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü. Wünschen Sie ein **Menü mit Wahlmöglichkeit**, das heißt, Sie haben zum Beispiel den Wunsch, Ihren Gästen eine Auswahl von Hauptgerichten anzubieten, so geht das in unserem Haus bis maximal 25 Personen. Da wir, um Ihnen diese Auswahl anzubieten, unsere topaktuelle Speisekarte benötigen, können wir Ihnen in der Regel erst ca. eine Woche vor Ihrer Veranstaltung hierfür Vorschläge unterbreiten.

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, beraten wir Sie gerne und helfen Ihnen bei allen Dingen weiter. Für die Absprache Ihrer Menüs und aller übrigen Dinge ist es ausreichend, wenn Sie ca. 20 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit uns *telefonisch* einen Termin zur **Menübesprechung** vereinbaren.

Den Termin können Sie mit den Mitarbeitern der Rezeption absprechen. Wir schlagen Ihnen eine Zeit zwischen 10:00 und 14:00 Uhr oder 16:00 und 21:00 Uhr vor, oder machen Sie uns telefonisch einen Vorschlag, wir rufen Sie umgehend zurück und bestätigen Ihnen den Termin.

Diese Vorschläge empfehlen wir Ihnen bis Anfang Oktober 2012, ab dann halten wir unsere Herbst- und Wintervorschläge für Sie bereit.

Mit gastfreundlichen Grüßen



Maria und Elmar Welling

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

WELLINGS ROMANTIK HOTEL ZUR LINDE
AN DER LINDE 2 · 47445 MOERS-REPELEN
TEL. +49 (0) 28 41 - 97 60 · FAX +49 (0) 28 41 - 97 666
INFO@HOTEL-ZUR-LINDE.DE

WELLINGS 
PARKHOTEL

WELLINGS PARKHOTEL
NEUENDICKSTRASSE 96 · 47475 KAMP-LINTFORT
TEL. +49 (0) 28 42 - 2 10 40 · FAX +49 (0) 28 42 - 21 09
INFO@WELLINGS-PARKHOTEL.DE

WELLINGS 
Lindenhof

WELLINGS LINDENHOF
PASCHENWEG 50 · 47506 NEUKIRCHEN-VLUYN
TEL. +49 (0) 28 41 - 97 60 · FAX +49 (0) 28 41 - 9 76 66
INFO@WELLINGS-LINDENHOF.DE



Inhaltsverzeichnis

I.	Unsere Menüs	3
II.	Menüs zum Kombinieren	9
	Warme und kalte Vorspeisen	10
	Suppen	11
	Zwischengerichte und Sorbet	11
	Frisches aus Fluss und Meer	11
	Vegetarische Hauptgerichte	12
	Fleisch, Wild und Geflügel	12
	Süße Sachen	13
	Käse	15
III.	Typisch Niederrhein – <i>die leckerste Art, unsere Landschaft zu genießen!</i>	
	Vorspeisen & leckere Kleinigkeiten	15
	Aus dem Suppentopf	15
	Hauptgerichte	16
	Süße Sachen & Käse	16
	Typisch Niederrhein vom Büffet	17
IV.	Imbiss, Empfänge & Mitternachtssnacks	
	Gourmet-Brötchen & Canapés	17
	Warme Canapés & Finger Food	18
	Petit fours, Pralinen & Feingebäck	18
	Mitternachtssnacks	19
V.	Kaffeetrinken	19
VI.	Büffets	
	Menü-Büffets	20
	Vorspeisenbüffet & Vorspeisenteller	21
	Hauptgangbüffet	22
	Dessertbüffet	23
	Klassisches Büffet	25
	Büffet mit leckeren Kleinigkeiten	26
VII.	Frühstück	27
VIII.	Niederrheinische Kaffeetafel	27
IX.	Brunch	28
X.	Getränkeangebot	28
XI.	Adressen für Ihre Veranstaltung	29
XII.	Checkliste für Ihre Veranstaltung	30

Damit wir uns gut verstehen!

Um Ihre Gäste zu begeistern und um einen reibungslosen Ablauf sicher zu stellen, beherzigen Sie bitte die nachfolgenden Spielregeln:



bis 15 Personen können Sie à la carte oder ein einheitliches Essen aus der **Speisenkarte** wählen. Da wir unsere Speisenkarten häufig wechseln, liegt diese uns in der Regel erst ca. 7 – 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung vor



ab 15 Personen können Sie aus **diesen Vorschlägen** ein einheitliches Menü wählen



ab 20 Personen sind auch Büffets möglich, wobei sie häufig erst ab einer größeren Gästezahl interessant sind



bis zu maximal 25 Gästen haben wir die Möglichkeit, Ihnen ein Menü mit einer Auswahl anzubieten. Die Auswahlgerichte können Sie jedoch **nicht aus diesen** Menüvorschlägen wählen, sondern nur aus unserer topaktuellen Speisenkarte; diese liegt uns in der Regel erst 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung vor

■ **Durch die teils stark schwankenden Einkaufspreise, behalten wir uns Preisänderungen vor!** ■

I. Unsere Menüs:

Menübeispiel 1

Salat von Frühling und Sommer in Olivenvinaigrette -vegetarisch-
mit gerösteten Pinienkernen

Aufgeschäumte Raukesuppe
mit krossen Schinkenstreifen und Hartkäse

Piccata von der Poulardenbrust
mit einem Ragout von frischen Tomaten
jungem Gemüse und hausgemachten Bandnudeln

Feine Mascarponecreme
mit eingelegten Erdbeeren und Schlagsahne

Menübeispiel 2



Hausgemachte Terrine vom Spanferkel
mit rosa Pfeffersauce und kleinem Salat

Spargelschaumsuppe mit Schinkenklößchen

Mit Aprikosen gefüllte Kaninchenkeule, an Thymiansauce
dazu Rahmspinat und Kartoffelschnee

Hausgemachte Kirsch-Pumpernickel-Creme
mit Schlagsahne

Menübeispiel 3

Hausgemachte Tomaten-Basilikum-Mousse -vegetarisch-
mit knackigem Raukesalat in leichter Parmesandressing

Bouillon vom Tafelspitz
mit kleinen Gemüsen und Maultaschen

Kombination von Roulade von der Poulardenbrust und
Schweinefilet, in der Kartoffel-Stroh-Hülle gebacken, an Basilikumsauce
frische Gemüse, Kartoffelplätzchen und hausgemachte Spätzle

Rhabarber-Erdbeer-Kompott
mit Vanillerahmeis und Schlagsahne

Menübeispiel 4

Blumenkohlcremesuppe
mit Ingwer und Zitronengras

Poulardenbrust, in der Haut im Ofen gebacken
mit Trauben-Portwein-Sauce
einem Ragout von jungem Gemüse
und hausgemachten Bandnudeln mit frischen Kräutern

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Mangoragout und Schlagsahne

Menübeispiel 5

Tartar von Thunfisch mit schwarzem und hellem Sesam
Avocado und feinem Spinatsalat

Klare Essenz von Tomaten mit grünen Ravioli

In Chiliöl gebratene Riesengarnelen
mit Paprikaespuma und Gemüserisotto

Sorbet von Limetten mit Campari und Champagner

Filet vom Milchkalb
in dünnen Kräuterbrotmantel gebraten, mit Morcheljus
kleinem Gemüse und Nusskartoffeln

Marinierte Mango
mit frischen Himbeeren und hausgemachtem Kokosmilchreis

Menübeispiel 6



Frischkäsetörtchen mit Kräutern und Pumpernickel
auf Scheiben von mariniertem Sellerie und Roter Bete

Niederrheinische Senfschaumsuppe
mit gebratenem Schinkenspeck

Gebratene Lammkeule
mit Kräutersauce, Tomaten-Bohnen-Gemüse
und Lyoner Kartoffeln

Hausgemachtes Pumpernickelleis
mit Schattenmorellen und Schlagsahne

Menübeispiel 7

Bärlauchsuppe mit Kartoffelcroûtons

Medaillons vom Jungschweinfilet
im Gewürzbrotmantel, an Rotweinrahmsauce
frische Gemüse, Sesamkartoffeln und hausgemachte Spätzle

Halbgefrorenes von Latte Macchiato
mit Milchschaum und Haselnusskrokant

Menübeispiel 8

Tatar von Ricotta und Tomaten mit frischem Basilikum
und gerösteten Pinienkernen an Rucola

Filet vom Kabeljau
mit frischem Blattspinat im Reisblatt gebacken, auf Rieslingschaum

Kalbsnussbraten, im Niedrigtemperaturofen gebraten
mit feiner Morchelrahmsauce
frische Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Knöpfe

Carpaccio von der Ananas
mit Mousse von Schokolade und frischen Himbeeren

Menü-Büffet-Beispiel 9

Rauke und Löwenzahnsalat an Vinaigrette
mit pochiertem Lachs, dazu gehobelter Hartkäse

Bouillon vom Tafelspitz
mit kleinen Gemüsen und Maultaschen

Hauptgangbüffet

Kleine, geschmorte Kalbsrouladen, gefüllt mit Ricotta und Tomaten
in Basilikum-Rotwein-Jus, mit Vichy-Karotten und Sesamkartoffeln

Geschmorte, entbeinte Bauernente mit Orangen-Rotwein-Sauce
frischem Butterspitzkohl und Aprikosen-Kartoffel-Knödel

Rahmgeschnetztes vom heimischen Jungschweinrücken
mit frischen Champignons in Rahm und hausgemachten Spätzle

Dessertbüffet

Feine Pumpernickelcreme mit eingelegten Kirschen
Apfeltiramisù mit Schlagsahne
Creme von Schokolade und Vanille

Ab 15 Personen möglich, Preis pro Person

Menübeispiel 10



Festtagssuppe mit jungem Gemüse
Markklößchen und Eierstich

Schweinerückensteak
in der Zwiebelseinfkruste gebacken, an Rotweinrahmsauce
Spitzkohl und Sesamkartoffeln

Hausgemachte Heidelbeer-Quark-Creme
mit geschlagener Sahne

Menübeispiel 11

Frühlingshafte Blattsalate
in weißer Balsamicodressing, mit gerösteten Brotchips

Bouillon vom Tafelspitz
mit kleinen Gemüsen und Maultaschen

Kombination von
zart rosa gebratener Rinderhüfte mit rotem Zwiebel-Pfeffer-Confit
und Medaillon vom Jungschweinfilet in der Kartoffel-Gemüse-Kruste gebacken
frische Gemüse, Sesamkartoffeln und hausgemachte Spätzle

Gratiniertes Holunderblütenparfait
mit eingelegten Beeren und Schlagsahne

Menübeispiel 12

Rahmige Kalbsfleischsuppe mit eigener Praline

Schollenfilets gedünstet, in Riesling-Trauben-Sauce
mit einem Gemüse von Sommerlauch und Fingermöhren
dazu angeröstete Sesamkartoffeln

Feine Vanille-Schokoladen-Creme
mit Limettensauce und Schlagsahne

Menübeispiel 13

Carpaccio von gegrillten Jakobsmuscheln
auf Limonen-Baumkuchen mit Hummermousse und kleinem Salat

Essenz von der Wildente
mit Ravioli und Gemüse

Medaillons vom Seeteufel
mit schwarzem und weißem Sesam
karamellisiertem Grünspargel und Safranrisotto

Sorbet von frischen Himbeeren mit eigenem Geist
am Tisch mit Wellings Cremant aufgefüllt

Filet vom Angus-Rind
mit frischen Kräutern und Parmaschinken
am Stück im Ofen gebacken
mit zwei Saucen

frische Gemüse und Pariser Kartoffeln

Geeistes Champagner-Süppchen
mit Joghurtmousse an frischen Beeren und Minze

Menübeispiel 14



Frische Blattsalate in Vinaigrette
mit Kürbiskernen & Graubrotcroûtons

Rotes Linsensüppchen
mit geräucherter Forelle

Spargel-Kartoffel-Geröste
mit Kalbsfrikadellen und Petersilienkartoffeln

Grafschafter Apfelsuppe
mit Vanillecremeeis und Schlagsahne

Menü-Büffet-Beispiel 15

Gartenfrische Wildblattsalate
mit Kräutervinaigrette und gehobeltem Parmesankäse

Rahmsuppe von Strauchtomaten
mit frischem Basilikum

Hauptgangbüffet

Geschmorte, entbeinte Bauernente mit Orangen-Rotwein-Sauce
junge Gemüse der Jahreszeit und Aprikosen-Kartoffel-Knödel

Medaillons vom Schweinefilet, im Schinken-Speckmantel gebraten
auf einem Ragout von Wald- & Wiesenpilzen, dazu Sesamkartoffeln

Lachsfilet in der Kräuter-Kartoffel-Kruste mit Sauerrahm
Wirsinggemüse und angerösteten, kleinen Kartoffeln

Dessertbüffet

Mousse von heller und dunkler Schokolade
Apfel-Tiramisù mit Gewürzapfelkompott und Schlagsahne
Bayrisch Creme mit eingelegten Beeren

Ab 25 Personen möglich, Preis pro Person

Menübeispiel 16

Mild gesalzener Räucherlachs mit Kräutersauerrahm
Wildblattsalat in Vinaigrette und warmer Kartoffelstrudel

Cremesuppe vom Zuckerschoten
mit feiner Minze

Röllchen vom Rinderrücken
gefüllt mit Kräutern und frischen Pfifferlingen
auf Pfifferling-Rotwein-Sauce
junges Gemüse, Rosmarinkartoffeln und handgemachte Spätzle

Bayrisch Creme
mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Menü-Büffet-Beispiel 17

Mild gesalzener Räucherlachs mit Sauerrahm
und einem Salat von grünem Spargel und Löwenzahn in Honigdressing

Essenz von Ochsenchwanz
mit eigenen Ravioli

Hauptgangbüffet

Filet vom Zander, mit Flusskrebsen und frischem Blattspinat
im Reisblatt gebacken, dazu Riesling-Rahm-Sauce und Dillkartoffeln
Brust von der Barbarie Ente -zart rosa gebraten- mit Orangensauce
feinem Gemüse der Saison und gebratenen Semmelknödelscheiben

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind
mit Cognac-Pfeffer-Sauce, frischem Broccoli und Kartoffelgratin

Dessertbüffet

Schokoladen-Ingwer-Mousse mit Apfelconfit
Joghurtschaum und Erdbeerragout
Kokosmousse mit Ananas
Amarenakirschen mit Vanillesauce

Ab 25 Personen möglich, Preis pro Person

Menübeispiel 18

Crème brûlée von der Gänsestopfleber
mit feinem Wildblattsalat in Portwein-Balsamico-Dressing

Roulade von Lachs und Zanderfilet
im Dampf gegart, mit Champagnersauce
dazu cremiges Gemüserisotto

Sorbet von Aprikosen
am Tisch mit Wellings Cremant aufgefüllt

Variation von Hirschmedaillon auf Steinpilzrahm
und Tournedo vom Kalbsfilet auf Traubensauce
junge Gemüse, Pariser Kartoffeln und Knöpfe

Valrhonaschokoladen-Tonkabohnen-Mousse
mit eingelegten Beeren und Espresso-Vanille-Sauce

Dreierlei von Rohmilchkäse
mit Nussbrot und Meersalzbutter

Menübeispiel 18

Luftgetrockneter Bergschinken mit frischen Feigen
eigenem Senf und kleinem Blattsalat

Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen
und frischem Rahm

Piccata von der Poulardenbrust
auf einem Ragout von frischen Tomaten
jungem Gemüse
und hausgemachten Kräuternudeln

Süße Suppe von Erdbeeren
mit Mascarponecreme und Schlagsahne

Menübeispiel 19



Hausgemachtes Kartoffelparfait mit Kopfsalatpesto
an kleinem Rapunzelsalat in Kräutervinaigrette

Roulade vom Jungschwein
im Schinkenmantel, mit Gemüsefüllung
dazu Butterspitzkohl und cremiges Kartoffelpüree

Hausgemachte Heidelbeer-Quark-Creme
mit geschlagener Sahne

Menü-Büffet-Beispiel 20

Bayrischer Vorspeisenteller mit
magerer Tafelspitzsülze, cremigem Obazda und kleinem Rapunzel

Hauptgangbüffet

Krustenbraten von der Schweineschulter in Dunkelbier-Kümmel-Jus
mit Butterspitzkohl und gebratenen Semmelknödelscheiben

Filet vom Donauwels in der Meerrettich-Kartoffelkruste
mit einem Gemüse von Roter Bete und Pastinaken, dazu Butterkartoffeln
Kombination von gebratener Nürnberger Bratwurst und frischer Weißwurst
mit Rahmsauerkraut und warmem Kartoffel-Rauke-Salat

Lauwarme Schattenmorellen
mit hausgemachtem Haselnusseis und Schlagsahne

Ab 15 Personen möglich, Preis pro Person

Menübeispiel 20

Hauchdünn geschnittener Kalbstafelspitz
mit Meerrettich-Mousse, kleinem Salat und knackigen Apfelchips

Cremige Kohlrabisuppe
mit Streifen vom gebeizten Lachs und Petersilienpesto

Medallions vom Schweinefilet, im Schinkenmantel gebraten
mit Wald- & Wiesenpilzen und kleinen Tomaten
junges Gemüse, Kartoffel-Kräuter-Plätzchen und Spätzle

Leichte Buttermilchcreme
mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Themenabend:

-  **Niederrheinischer Abend**
-  **Italienischer Abend**
-  **Dinner & Magic mit Magier**

-  **Bayrischer Abend**
-  **Französischer Abend**
-  **Krimi-Dinner**

Wie wäre es, wenn Sie Ihre Veranstaltung unter ein Motto stellen? Wir kümmern uns um alles: nicht nur um das richtige Menü und die begleitenden Weine, sondern natürlich auch um die passende Dekoration, die musikalische Unterhaltung und um künstlerische Einlagen - einfach um alles. Sie werden begeistert sein und Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend bereiten. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!

II. Menüs zum Kombinieren:

Warme und kalte Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen vorab Brot und Butter. Beachten Sie auch unsere Zwischengerichte, die wir Ihnen gerne als Vorspeise servieren.

Flusskrebsschwänze in Tomatengelee
an Papaya-Pinienkern-Chutney und kleinem Wildkräutersalat

Salat von Frühling und Sommer in Olivenvinaigrette -vegetarisch-
mit gerösteten Pinienkernen

Mild gesalzener Räucherlachs mit Sauerrahm
und einem Salat von grünem Spargel und Löwenzahn in Honigdressing

Hausgemachte Tomaten-Basilikum-Mousse -vegetarisch-
mit knackigem Raukesalat in leichter Parmesandressing

Carpaccio von gegrillten Jakobsmuscheln
auf Limonen-Baumkuchen mit Hummermousse und kleinem Salat

Feines Törtchen von geräucherten Forellen
mit Tatar vom Lachs, grüner Sauce und kleinem Salat

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Mango-Confit -vegetarisch-
und frischem Feldsalat in Himbeer-Balsamico-Dressing

Roulade vom Freilandhuhn
mit einem Salat von Frühlingslauch und Pfifferlingen in Haselnussöl

Hauchdünn geschnittener Kalbstafelspitz
mit Meerrettich-Mousse, kleinem Salat und knackigen Apfelchips

Tatar von Thunfisch mit schwarzem und hellem Sesam
Avocado und feinem Spinatsalat

Tatar von Ricotta und Tomaten mit frischem Basilikum -vegetarisch-
und gerösteten Pinienkernen an Rucola

Mousse von der Entenleber
mit Zartbitterschokolade, grünem Apfel und kleinem Salat, dazu Butterbrioche

Rauke und Löwenzahnsalat an Vinaigrette
mit pochiertem Lachs, dazu gehobelter Hartkäse

Salat von Tomaten und Büffelmozzarella -vegetarisch-
mit Basilikummarinade

Austernpilze mit jungen Lauchzwiebeln in leichtem Rahm -vegetarisch-
dazu geröstetes Baguette

Carpaccio vom Weiderindfilet
mit hausgemachtem Bärlauchpesto und gehobeltem Hartkäse

Cocktail von grünem und weißem Stangenspargel
mit Rauchlachs und Crevetten -von Ende April bis Mitte Juni-

Tatar von der Lachsforelle mit Limone und Schnittlauch
auf einem Carpaccio von Kohlrabi mit Petersilienpesto

Basilikummousse mit hausgemachter Tomatenmarmelade
eingelegten Riesengarnelen und Parmesandip

Kaninchensülze mit eingelegten Artischocken
und einem Rosmarin-Oliven-Tomatenragout

Orangen-Gin-Lachs, Sous vide gegart
auf frühlingshaftem Salat

Couscous-Frühlingszwiebel-Salat -vegetarisch-
mit gestrudeltem Ziegenkäse vom Niederrhein

Carpaccio vom heimischen Weidelamm
mit Mousse vom Frischkäse und Frühlingskräutern

Frühlingshafte Blattsalate in weißer Balsamicodressing -vegetarisch-
mit gerösteten Brotchips

Vorspeiseteller mit geräuchertem Lachs, Royal-Garnelen mit Dip
Serano Bergschinken und frischen Feigen

Hausgemachte Maultaschen mit Gemüsefüllung -vegetarisch-
in leichtem Basilikumrahm

Tartar von Thunfisch mit schwarzem und hellem Sesam
mit Avocado und feinem Spinatsalat

Luftgetrockneter Bergschinken mit frischen Feigen
eigenem Senf und kleinem Salat



Suppen

Cremige Kohlrabisuppe mit Streifen vom gebeizten Lachs und Petersilienpesto

Kopfsalatsuppe mit Minze und Flusskrebsschwänzen

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und frischem Rahm -von Ende April bis Mitte Juni-

Schaumsuppe aus geräucherten Forellen mit frischem Kerbel

Aufgeschäumte Raukesuppe mit krossen Schinkenstreifen und Hartkäse

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit gebackener Jakobsmuschel

Bouillon vom Tafelspitz mit kleinen Gemüsen und Maultaschen

Schaumsuppe vom Atlantik-Hummer mit Cognac und frischen Nordseekrabben (Terrine)

Rahmsuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum -vegetarisch-

Kokos-Zitronengras-Suppe mit gebackener Frühlingsrolle

Cremige Spargelsuppe mit Rauchlachs und Kräutern -von Ende April bis Mitte Juni-

Bärlauchsuppe mit Kartoffelcroûtons -vegetarisch-

Klare Tomatensuppe mit Gemüsemaultaschen -vegetarisch-

Geeiste Joghurt-Gurken-Suppe mit Nordseekrabben

Blumenkohlcremesuppe mit Ingwer und Zitronengras -vegetarisch-

Scharfes Zitronengrassüppchen mit Pilzen, Hühnchen und Ingwer

Kraftbrühe von der Ente mit Semmelknödeln

Cremsuppe von Waldpilzen mit Schnittlauchsahne -vegetarisch-

Rahmsuppe von jungem Blattspinat mit gebackener Entenpraline

Lachsschaumsüppchen mit Kräuterespuma

Schaumsuppe von Fingermöhren mit kleinen Kalbsfrikadellen

Rahmige Kalbsfleischsuppe mit eigener Praline
Cremige Zuckerschotensuppe mit karamellierter Jakobsmuschel
Doppelte Kraftbrühe vom Weideochsen mit eigenen Ravioli
Scharfe Apfelsuppe mit Süßkartoffeln und Cayennepfeffer -vegetarisch-
Kartoffelsamtuppe mit glaciertem Porree -vegetarisch-



Zwischengerichte

Frische, gebratene Entenleber auf Süßkartoffelstampf und roter Zwiebelmarmelade
Hausgemachte Bandnudeln mit geräucherter Forelle in Zitronenschaum
Lachsklößchen in schaumiger Wermutsauce an gerahmten Spitzkohl und Risotto
Knuspriger Schweinebauch aus dem Niedertemperaturofen auf leckerem Erbsenpüree
Karamellierte Jakobsmuscheln auf gerahmten Dillgurken dazu cremiges Risotto
Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Chorizo in Parmesanschaum
Gefüllte Spargelravioli in leichtem Hummerschaum
Saltimbocca vom Maishähnchen mit geschmortem, rotem Chicorée
Gesottenes Filet vom heimischen Waller mit einem Perlgrauen-Gemüse-Risotto
Lammfilet, in Chili-Mohn-Butter gebraten, auf Tomatenkompott und gebratener Polenta
Filet vom Kabeljau, mit frischem Blattspinat im Reisblatt gebacken, auf Rieslingschaum
Riesengarnelen und Seeteufel am Zitronengrasspieß, mit Champagnersauce und Risotto
Kaninchenroulade, im Ofen geschmort, mit Rahmpfifferlingen und Bandnudeln
Hechtklößchen in Rieslingschaum auf Gemüsenudeln mit cremigem Wildreisrisotto
Saiblingröllchen im Zucchiniblatt, mit Hummersauce und grünem, karamellisiertem Spargel



Sorbet

Champagner, Holunder, Orange, Pflaume, Rosenblatt, Hibiskusblüte, Grapefruit, Aprikose, Basilikum, Zitronengras, Mango, Erdbeere, Himbeere, Cassis, Birne, Ananas und viele mehr, aufgefüllt mit Rheingau-Rieslingsekt, Wellings Cremant oder Champagner ab



Frisches aus Fluss und Meer

Gebratene Filets von der Dorade Royale mit einer Lasagne von Sommergemüsen
Strudel von Lachsfilet und frischem Stangenspargel -von Ende April bis Mitte Juni-
Thunfisch mit frischem Meerrettich, Kerbel und rosa Beeren an Rieslingrahmsauce
Medaillons vom Seeteufel im Sesam-Kokos-Mantel mit Mango-Pfeffer-Chutney
Schollenfilets gedünstet, in Riesling-Trauben-Sauce
Saiblingfilet, in Butter gebraten, mit Dillgurken und grüner Pfeffersauce
Rotbarbenfilets, in Butter gebraten, auf Steinpilznudeln in leichtem Rahm
Filet vom heimischen Waller, in der Kartoffel-Kruste gebacken, auf Schnittlauchrahm
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit grüner Senfbuttersauce
Kombination von Hummerkrabbenschwänzen und Seeteufelmedaillon auf Champagnerschaumsauce
Roulade von Lachs und Zanderfilet, im Dampf gegart, mit Champagnersauce
Gebratenes Doradenfilet auf Kartoffel-Pfifferling-Ragout mit Liebstöckel
Pochiertes Filet von der Lachsforelle mit Trauben-Riesling-Rahm

Filet vom St. Peterfisch mit einer Kartoffel-Kräuter-Kruste, an Rotwein-Butter-Sauce

Filet vom Flusszander mit Kartoffelschuppen und Basilikum-Senf-Butter

Kombination von Hummerkrabben und Seeteufel auf Champagnerschaumsauce

Roulade von Lachs und Zanderfilet, im Dampf gegart, mit Champagnersauce

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen halbwilden Reis, Risotto, Wildreisrisotto, Perlgraupen, hausgemachte Nudeln oder eine Kartoffelbeilage, sowie frische Gemüse der Jahreszeit, die wir auf das Menü abstimmen.



Vegetarische Hauptgerichte

Frikadelle von Kichererbsen mit Oliven-Couscous und Paprika-Espuma

Buntes Graupenrisotto mit Petersilienwurzel, Porree und Bohnen, dazu frischer Parmesan

Strudel von Pilzen und Gemüse der Saison mit Schnittlauch-Sauerrahm

Piccata von frischen Zucchini, mit Tomatenragout und hausgemachten Bandnudeln

Junge Gemüse aus dem Wok

Hausgemachte Grünkernfrikadellen auf einem Gemüse von jungem Lauch und Pilzen

Hausgemachte Nudeln mit Kirschtomaten, Raukesalat und Hartkäse

Möhren-Zucchini-Puffer mit Kräuterquark

Sellerieschnitzel in Käsepanade, mit leichter Joghurtremoulade und Kartoffel-Gurken-Salat

Gerne können wir Ihnen aus diesem Bereich ein komplettes Menü zusammenstellen. Möchten Sie hier dem Wunsch eines einzelnen Gastes oder einiger weniger nachkommen, bieten wir Ihnen an, dass unser Küchenteam Ihren Gästen am Veranstaltungstag drei Empfehlungen ausspricht; aus diesen können Ihre Gäste dann wählen.



Fleisch, Geflügel & Wild

Sous Vide gegarte Rinderbäckchen
und rosa gebratene Hüfte mit körniger Senfsauce

Brust vom Schwarzfederhuhn
unter der Tomaten-Oliven-Kruste

Rückenfilet vom Wildkaninchen
in der Kaffeekruste gebacken, auf Orangensauce

Langsam gegarte Steakhüfte vom Milchkalb
in Tomaten-Zwiebel-Fond

Filet vom Schwäbisch-Hallischen Landschwein
mit Pumpnickel und Sauerrahm gratiniert, an Dunkelbiersauce

Kombination von zart rosa gebratener Rinderhüfte mit rotem Zwiebel-Pfeffer-Confit
und Medaillon vom Jungschweinfilet in der Kartoffel-Gemüse-Kruste gebacken

Kombination von Schweinefilet, gefüllt mit Pilzen und Kräutern, an Basilikumrahm
und Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken, auf Tomatenragout

Angus-Rinderfilet mit frischen Kräutern und Parmaschinken
am Stück im Ofen gebacken, mit zwei Saucen

Poulardenbrust, in der Haut im Ofen gebacken
mit Trauben-Portwein-Sauce

Kombination von zart rosa gebratenem Roastbeef mit Sauce Bearnaise
und Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken, auf einem Ragout von Wald- und Wiesenpilzen

Kalbsnussbraten, im Niedrigtemperaturofen gebraten
mit feiner Morchelrahmsauce

Kombination von Roulade von der Poulardenbrust und Schweinefilet, in der Kartoffel-Stroh-Hülle gebacken, an Basilikumsauce

Medaillons vom Jungschweinfilet im Gewürzbrotmantel, an Rotweinrahmsauce

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Bearnaise und Cognac-Pfeffer-Sauce

Marinierte Kalbsschnitzel mit getrockneten Tomaten und Kapern

Bressepoularde mit jungem Gemüse und Frischkäse in der Strudeltüte gebacken an Tomaten-Rotwein-Rahm

Ein Pfund frischer Spargel, mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln dazu roher und gekochter Schinken *-von Ende April bis Mitte Juni-*

Kombination von Rinderfilet und Barbarie-Entenbrust -rosa gebraten- auf zwei Saucen

Variation von Hirschmedaillon auf Steinpilzrahm und Kalbsfiletmedaillon auf Traubensauce

Filet vom Weidelamm, in der Dijon-Senfkruste gebacken auf Kräuter-Tomaten-Rahmsauce

Brust von der Barbarie-Ente -rosa gebraten- auf Orangensauce, roten Zwiebeln und grünem Pfeffer

Weißes Ragout von Kalbfleisch und grünem Spargel in leichter Rahmsauce

Röllchen vom Rinderrücken, gefüllt mit Kräutern und frischen Pfifferlingen auf Pfifferling-Rotwein-Sauce

Zart rosa gebratene Lammnüsschen auf Saucen von zweierlei Paprika

Medaillons vom Schweinefilet, im Schinkenmantel gebraten mit Wald- & Wiesenpilzen und kleinen Tomaten

Geschmorte Lammkeule in kräftiger Barolosauce mit Kräutern und frischem Rosmarin

Kross gebratene, entbeinte Landente mit Orangensauce und Cranberrys

Piccata von der Poulardenbrust auf einem Ragout von frischen Tomaten

Zart rosa gebratener Milchkalbsrücken und gebackene Kalbsschwanzpraline an Morchelsauce

Spitzen vom Rinderfilet – als Borschtsch gekocht mit Roter Bete, frischem Kohl und Sauerrahm

Wir servieren Ihnen zu all diesen Gerichten vier bis fünf frische Gemüse der Jahreszeit, oder auf Wunsch einen jahreszeitlichen Salat und ein oder zwei passende Sättigungsbeilagen wie beispielsweise Rosmarin- oder Sesamkartoffeln, Kartoffelgratin oder -plätzchen, Spätzle, Knöpfe oder Bandnudeln, Polenta, Maisplätzchen oder Risotto. Wir machen Ihnen einen Vorschlag.



Süße Sachen

Karamellierte Strudelblätter mit Aprikosenragout und weißer Schokoladenmousse

Leichte Buttermilchcreme mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Schokoladencannelloni, mit bayrischer Creme gefüllt, auf Himbeermark

Frisch marinierte Mango mit hausgemachtem Kokosmilcheis und Schlagsahne

Erdbeer-Tiramisù mit Rhabarber-Vanille-Kompott und cremigem Mandeleis
 Whiskey-Mousse in Schokoladenbiskuit mit geeistem Kokos-Konfekt auf Ananasragout
 Schokoladen-Passionsfrucht-Törtchen mit Himbeersorbet und exotischem Fruchtsalat
 Salat von Erdbeeren und Orangen mit hausgemachtem Weinschaumeis
 Rhabarber-Holunder-Vanille-Törtchen mit eingelegten Erdbeeren und Tonkabohnenparfait
 Hausgemachte Tiramisù mit frischen Beeren, Butterkeksen und Kaffee-Espuma
 Vanille-Thymian-Creme mit frischen Himbeeren und karamellisierten Mandelkeksen
 Rhabarber-Erdbeer-Mousse im Schokoladenmantel auf Tahiti Vanille-Sauce
 Hausgemachtes Weinschaumbuttereis mit einer Erdbeer-Rhabarber-Suppe
 Hausgemachtes Schokoladen-Sauerkirsch-Parfait mit Baumkuchen und Schlagsahne
 Creme von Joghurt und frischen Limonen mit exotischem Fruchtspieß
 Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne
 Unsere Beerengrütze mit Vanillecremeeis und Sahne
 Mascarpone-Krokant-Halbgefrorenes auf lauwarmer Heidelbeergrütze mit Schlagsahne
 Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangoragout und Schlagsahne
 Sorbet von frischen Früchten
 mit Rieslingsekt, „LeichtSinn“ oder Cremant am Tisch aufgefüllt
 Gratiniertes Holunderblütenparfait mit eingelegten Beeren und Schlagsahne
 Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillerahmeis und Schlagsahne
 Frische Erdbeeren mit Grand Marnier an hausgemachtem Eisparfait und Schlagsahne
 Quark-Zitronen-Creme mit Kirschragout und Vanillesauce
 Feine Vanille-Schokoladen-Creme mit Limettensauce und Schlagsahne
 Dreierlei Dessert mit Joghurt-Mousse, Vanille-Krokant-Parfait und frischen Beeren
 Halbgefrorenes von Latte Macchiato mit Milchschaum und Haselnusskrokant
 Geeister Kaiserschmarrn mit Fruchtmarksaucen
 Erdbeerkaltschale mit Mascarponecreme und Schlagsahne
 Mousse von Joghurt mit Marksaucen und Früchten
 Geeistes Cremant-Süppchen
 mit Joghurtmousse an frischen Beeren und Minze
 Quarkschaum mit Erdbeeren und süßem Pesto
 Hausgemachtes Apfelmus-Tiramisù mit frischen Beeren
 Erdbeer-Joghurt-Creme mit Mangokompott
 Carpaccio von Ananas mit Mousse von Mascarpone und frischen Himbeeren
 Hausgemachtes Amaretto-Eisparfait mit marinierten Schattenmorellen und Schlagsahne
 Zweierlei Mousse von Schokolade, mit feinem Überzug
 dazu mit Kirschwasser parfümierte Schattenmorellen, Sahne und Haselnusskrokant
 Himbeermousse im Schokoladengitter, mit frischen Beeren, Vanillesauce und Sahne
 Dessertvariation der Jahreszeit
 mit Creme, Mousse, hausgemachtem Eisparfait, Saucen und frischen Früchten

Auch können Sie Ihren Gästen anstatt eines servierten Desserts ein Dessertbüffet, ein Flying Dessert, also ein serviertes Dessertbüffet mit vielen süßen Leckereien am Tisch servieren oder ein Eisbüffet als krönenden Abschluss ihres Menüs oder als Überraschung um Mitternacht anbieten. Wir beraten Sie gerne.



Käse

Lauwarmer Ziegenkäse mit Aprikosenkompott und Kürbiskernöl

Munster Käse mit frischen Trauben, Brot und Butter

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Aprikosen und gerösteten Walnüssen

Ziegenkäse im Glas, mit eingelegten Tomaten und Basilikum

Dreierlei Käse mit getrockneten Früchten und Feigensenf

Sie können für Ihre Gäste auch ein kleines Käsebuffet mit einer Brotauswahl bestellen. Oder Sie entscheiden sich für Käse vom Wagen. Wir fahren dann zu einem späteren Zeitpunkt durch den Raum und bieten Ihren Gästen Käse an. Die Berechnung erfolgt in diesem Fall nach der verbrauchten Menge.

III. Typisch Niederrhein

– die schönste Art, unsere Landschaft zu erhalten!



Vorspeisen & leckere Kleinigkeiten

Tomatenbrot - Bauernweißbrot, in Olivenöl gebraten -vegetarisch-
mit Fleischtomaten, frischem Basilikum und Kräuterdip

Frischkäsetörtchen mit Kräutern und Pumpernickel
auf Scheiben von mariniertem Sellerie und Roter Bete -vegetarisch-

Geröstetes Bauernbrot
mit Frühlingzwiebeln und Schinkenwürfeln

Matjesterrine nach Hausfrauen Art
mit Dips und kleinem Salat

Hausgemachte Terrine vom Spanferkel
mit rosa Pfeffersauce und kleinem Salat

Gartenfrischer Feldsalat in Kräutervinaigrette -vegetarisch-
mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelchips

Ragout von Grafschafter Weinbergschnecken
mit Kartoffelpuffer, Kräuterschmand und kleinem Rapunzel

Hausgemachtes Kartoffelparfait mit Kopfsalatpesto -vegetarisch-
an kleinem Rapunzelsalat in Kräutervinaigrette

Frische Blattsalate in Vinaigrette
mit Kürbiskernen & Graubrotcroûtons



Aus dem Suppentopf

Spargelschaumsuppe mit Schinkenklößchen -von Ende April bis Mitte Juni-

Festtagssuppe mit jungem Gemüse und hausgemachten Maultaschen

Meerrettichschaumsuppe mit Kalbstafelspitz

Suppe von dicken Bohnen mit gebratenem Schinkenspeck

Suppe von Himmel & Erde mit Selleriepesto -vegetarisch-

Rotes Linsensüppchen mit geräucherter Forelle

Geröstete Grießsuppe mit gebratenen Zwiebeln -vegetarisch-

Niederrheinische Senfschaumsuppe mit gebratenem Schinkenspeck

Kräftiger Linseneintopf mit Mettendchen -Terrine-

Grafschafter Schneckenuppe mit einem Hauch Knoblauch und vielen frischen Kräutern

Suppe von Grünkern und Wurzelgemüse mit gerösteten Grahambrotwürfeln -vegetarisch-

Tomaten-Zwiebel-Suppe mit Ziegenfrischkäse und Pumpernickelkrokant -vegetarisch-



Hauptgerichte

Lammroastbeef in der Kräuter-Kruste, auf Tomaten, dazu Bohnen und Kartoffelplätzchen

Spargel-Kartoffel-Geröste mit Kalbsfrikadellen und Petersilienkartoffeln

Roulade vom Schwein im Schinkenmantel, mit Gemüsefüllung

Kohlroulade in Specksauce mit Petersilienkartoffeln

Lachsfilet, in der Kartoffelkruste gebacken, mit Spitzkohl & Sesamkartoffeln

Kalbsfrikadellen, mit Leberwurst gefüllt, auf Endivien untereinander, dazu Spitzkohl

Gebratene Lammkeule mit Kräutersauce und Tomaten-Bohnen-Gemüse

Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce

Mit Aprikosen gefüllte Kaninchenkeule an Thymiansauce

Königsberger Kalbsklößchen mit Kapernsauce

Schweinerückensteak, in der Zwiebelsenfkruste, mit Rotweinjus

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Burgundersauce

Kalbsgulasch in Thymianrahmsauce mit Pfifferlingen

Gefüllte Brust vom Landhuhn mit Rieslingsauce und Gemüsestreifen

Geschmorte Entenkeule in Orangensauce

Braumeistergulasch vom Rind mit Silberzwiebeln und Champignons

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurken gefüllt

Saftiger Schweinebraten mit Altbier-Kümmel-Sauce

Wir servieren Ihnen zu all diesen Gerichten bodenständiges Gemüse wie Steckrüben, Spitzkohl, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Möhren, Rote Bete und andere, sowie eine passende Sättigungsbeilage wie beispielsweise Kartoffelpüree, Ofenkartoffeln, Rosmarin- oder Sesamkartoffeln, Perlgrauen, Grünkernrisotto, Kartoffelkuchen, Kartoffelstrudel, Nudeln oder Maisplätzchen. Wir machen Ihnen einen Vorschlag.



Süße Sachen & Käse

Dickmilch mit Erdbeeren und Zimt

Hausgemachte Kirsch-Pumpernickel-Creme mit Schlagsahne

Hausgemachtes Grießflammerie mit eingelegten Erdbeeren und Schlagsahne

Apfelmus-Tiramisù im Weckglas mit Gewürzapfel, Vanilleeis und Schlagsahne

Hausgemachtes Pumpernickelleis mit Schattenmorellen und Schlagsahne

Grafschafter Apfelsuppe mit Vanillecremeeis und Schlagsahne

Aprikosen-Erdbeer-Kompott mit Grießklößchen

Hausgemachte Heidelbeer-Quark-Creme mit geschlagener Sahne

Gebackene Apfelringe mit Walnusseis, Vanillesauce und Schlagsahne






Warmer, niederrheinischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne

Süße Grießsuppe mit Blaubeeren







Büffet A - Typisch Niederrhein



Vorspeisen

-  Heringsstipp mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln in leichtem Sauerrahm
-  Sülze vom mageren Kalbstafelspitz mit Remouladensauce
-  Salat von Pellkartoffeln mit Rauke und frischen Kräutern
-  Gebackener Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Rapunzelsalat und Vinaigrette
-  Ländliche Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Warme Gerichte

-  Kalbsfrikadellen, mit Leberwurst gefüllt, auf Endivien untereinander
-  Steak aus dem Jungschweinerücken, in der Zwiebelnkruste gebacken
-  Lachsfilet, in der Kartoffel-Gemüse-Kruste gebacken, mit Kräuterschmand
-  Junge Gemüse, Butterspitzkohl und Sesamkartoffeln

Süße Sachen danach

-  Hausgemachte Apfelmus-Tiramisù im Weckglas mit Gewürzapfelkompott
-  Hausgemachtes Grießflammerie mit eingelegten Beeren und Schlagsahne






Ab 25 Personen, Preis pro Person

Ab 60 Personen, Preis pro Person







Büffet B - Typisch Niederrhein



Vorne weg

-  Tatar von der Lachsforelle mit niederrheinischem Frischkäse
-  Hausgemachte Ententerrine mit Aprikosenconfit und Kartoffelchips
-  Hausgemachtes Kartoffelparfait mit Kopfsalatpesto
-  Jahreszeitliche Salate mit Vinaigrette, gebratenem Schinkenspeck und Graubrotcroûtons
-  Ländliche Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Hauptsächlich

-  Cremesuppe vom Sauerampfer mit frischem Rahm
-  Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit einem Gemüse von Spitzkohl und Möhren, dazu Leinsam-Kartoffeln
-  Röllchen vom heimischen Weiderind, gefüllt mit frischen Pilzen dazu Gemüse der Jahreszeit und Kartoffelplätzchen
-  Hausgemachte Grünkernfrikadellen auf Lauchgemüse

Süße Sachen danach

-  Hausgemachte Kirsch-Pumpernickel-Creme mit Schlagsahne
-  Schokoladen-Vanille-Creme mit Nusskrokant

Ab 25 Personen, Preis pro Person

Ab 60 Personen, Preis pro Person

IV. Imbiss, Empfänge & Snacks



Gourmet-Brötchen

Die Alternative zu Canapés - nicht ganz so fein, jedoch genau so lecker. Für einen Empfang von ca. 30 Minuten benötigt man 2 - 3 Gourmet-Brötchen. Bei ein- bis zweistündiger Dauer oder als Ausgleich für eine Mahlzeit 5 - 6 Gourmet-Brötchen.

Kleine Kümmel-, Salz-, Sesam- und Käsebrötchen, in der Mitte belegt mit:

- | | |
|--|--|
|  Milder Rauchlachs mit Meerrettichdip |  Feines Rindstatar mit grünem Pfeffer |
|  Crevettencocktail und grüner Spargel |  Brie mit Kräutern und Paprika |
|  Barbarie-Entenbrust mit Orange |  Bündnerfleisch mit Bergkäse |
|  Entenlebermousse mit Mango |  Parmaschinken mit Rucola |
|  Rosa Roastbeef mit Gürkchen |  Ziegenfrischkäse mit Kräutern |








Mindestabnahme 20 Stück

Canapés

Mundhappen nach französischer Art. Bei uns klassisch zubereitet, auf ausgestochenem, in Butter gebratenem Kaviarbrötchen. Für einen Empfang von ca. 30 Minuten benötigt man 5 Canapés. Bei ein- bis zweistündiger Dauer 8 bis 10 Canapés.

-  Mozzarella mit Tomate & Basilikum
-  Angemachter Brie mit Trauben
-  Putenbrust mit eingelegten Pflaumen
-  Parmaschinken mit gefüllter Olive
-  Angemachter Frischkäse mit Pistazien
-  Rosa Roastbeef mit Gürkchen
-  Tatar von Matjes mit Äpfeln & Zwiebeln
-  Forelle mit Meerrettich









Mindestbestellung je Sorte 15 Stück

-  Räucheraal mit Gurke
-  Nordseekrabben mit Vinaigrette
-  Wildterrinen mit Preiselbeeren
-  Räucherlachs mit Lachskaviar
-  Entenbrust mit Orangenfilets
-  Geräucherte Gänsebrust mit Früchten
-  Garnelen mit Tomatenfilet
-  Gorgonzolacreme mit Birnenspalten
-  Frischkäse mit Crevetten und Dill
-  Entenlebermousse mit Apfelconfit

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück

Warme Canapés

Gerne bereitet Ihnen unser Küchenteam auch warme Canapés mit verschiedenen Füllungen zu.

-  Zwiebelkuchen mit Sauerrahm
-  Mini-Pizza mit Tomate
-  Käseküchlein
-  Fischknusperl mit Tatarsauce
-  Mini Frühlingsrollen
-  Kleine Lauchkuchen
-  Krabben-Tarte
-  Pflaumen im Speckmantel

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück

Finger Food

Möchten Sie Ihren Gästen einmal etwas anderes anbieten? Dann empfehlen wir Ihnen unser Finger Food. Kleine Delikatessen werden auf verschiedenen Platten angerichtet und können problemlos ohne Besteck gegessen werden. Sie eignen sich ideal für einen Empfang. Je nach Anlass sollten Sie zwischen 5 – 10 Stück pro Person kalkulieren.

-  Magere Kalbfleischsülze mit Dip
-  Frittierte Maultaschen mit Ricotta
-  Lammfilet in der Strudeltüte
-  Frischkäsekugel in Pumpernickel
-  Terrine von der geräucherten Forelle
-  Schinkenröllchen mit Ziegenkäse
-  Kalbfleischfrikadellen mit scharfem Dip
-  Poularde im Kartoffelteig
-  Mozzarella, Kirschtomaten & Basilikum
-  Frischlachspralinen im Gemüsekleid
-  Parmaschinken mit Rucola und Grissini
-  Petit fours, verschieden gefüllt
-  Tortelloni mit Champignons und Oliven
-  Garnelen im Kartoffelkleid
-  Gefüllte Tomaten
-  Frühlingsrollen mit Dip
-  Gefüllte Nudeltäschchen mit Sojasauce
-  Crostini mit Olivenpesto
-  Frischkäse-Obatzter
-  Thunfisch-Tatar
-  Ziegenkäse mit Feigen
-  Schinkenröllchen mit Füllung
-  Fisch im Reisblatt
-  Puffer von Süßkartoffeln
-  Grünkernbällchen
-  Ziegentaler auf Schwarzbrot

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück

Petit fours, Pralinen & Feingebäck

Kleine, zum Nachtsch, zum Mokka oder zum Empfang geeignete Waren. Wir können sie Ihnen gefüllt, ungefüllt, trocken oder glasiert anbieten. Wenn Sie Petit fours oder Pralinen wünschen, stellen wir Ihnen eine Auswahl zusammen.

Petit fours, Mindestbestellung 30 Stück

Pralinen, Preis je 100g



Mitternachtssnacks

Möchten Sie Ihren Gästen um Mitternacht noch eine Kleinigkeit bieten oder soll es eher eine große Überraschung mit Hochzeitstorte oder Eisbüffet sein? Wir helfen Ihnen bei der Entscheidung und machen Ihnen den passenden Vorschlag. Erfahrungsgemäß macht ein Mitternachtssnack aber nur Sinn, wenn Sie bis weit nach Mitternacht feiern möchten.

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu französisches Brot
Hausgemachte, scharfe Currywurst mit reichlich frischem Brot
Chili con carne mit kräftigem Rindfleisch und Nachos
Würzige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, dazu Bauernbrot
Frische Weißwurst (2 Stück) mit Brezn
Italienische Minestrone mit Parmesan und Ciabattabrot
Warmer Zwiebelkuchen oder Quiche Lorrain
Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter
Eisbüffet mit Sternwerfer und Wunderkerzen
Hochzeitstorte mit Sternwerfer und Wunderkerzen

V. Kaffeetrinken



Kuchen

Hausgebackenen Kuchen können Sie bei uns bestellen. Wir backen Ihnen den Kuchen dann ganz frisch, kurz vor Ihrem Kaffeetrinken. Wir haben aber auch nichts dagegen, wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Den Service berechnen wir je nach Aufwand mit einem Tellergeld. Für aufwendige Konditoreiprodukte, eine vielfältigere Auswahl oder eine tolle Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unsere Partner. Gerne können Sie diese auch bei Ihrem Konditor direkt bestellen und anliefern lassen.

Gedeckter Apfel-, Kirsch-, Zwetschgen- oder Käsekuchen
klassisch in runden Formen oder auf dem Blech gebacken, mit Schlagsahne
Hausgebackene Waffeln mit marinierten Kirschen und Schlagsahne
Warmer, niederrheinischer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis und Schlagsahne



Kaffeetafel

Die Tische werden festlich eingedeckt. Wir servieren Ihnen Kaffee, Schonkaffee, Tee oder Kakao in beliebiger Menge. Der Kuchen kommt von uns, von Ihnen oder von einem Konditor. Diese Sonderpreise gelten nur für Gäste, die auch ein Menü oder Büffet einnehmen.

Pauschalpreis bis 30 Personen
Pauschalpreis ab 31 Personen
Pauschalpreis ab 70 Personen



Kaffeobar

Die Tische werden nicht eingedeckt, sondern Kaffee und Kuchen werden in Form einer Bar/Büffet aufgebaut. Geeignet ist diese Art besonders in Verbindung mit kalt-warmen Büffets oder als Ergänzung zu einem Sektempfang. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch und Aufwand.



Hochzeitstorte

Möchten Sie auf Ihrer Feier eine Hochzeitstorte, so gibt es aus unserer Sicht drei Möglichkeiten, diese einzuplanen. Der beste Zeitpunkt ist der Nachmittag, ob nun als Höhepunkt beim klassischen Kaffeetrinken, oder als Hauptprodukt bei einem „Steh- oder Empfangskaffee“. Auch kann man sie anstatt eines Dessert in die Menüfolge einbauen, oder als Ergänzung zu einem Dessertbüffet stellen. Die letzte Möglichkeit ist, die Torte mit Wunderkerzen und Sternwerfern um Mitternacht zu servieren. Wir haben hier viel Erfahrung und beraten Sie gerne.

VI. Frühlings- & Sommerbüffets



Menü-Büffets

Die nun folgenden Menü-Büffet-Vorschläge haben wir aufgrund unserer Erfahrungen mit klassischen Büffets entwickelt. Bei den klassischen kalt-warmen Büffets nehmen viele Gäste die Speisen in umgekehrter Reihenfolge zu sich. Das heißt, zuerst werden häufig die warmen, und erst später die kalten Speisen zu sich genommen.

Bei den folgenden Menü-Büffets werden drei einzelne Büffets aufgebaut und zeitversetzt eröffnet, oder man beginnt erst ab dem Hauptgang mit einem Büffet. Das führt dazu, dass Ihre Gäste zuerst die Vorspeisenauswahl, dann die Hauptgangauswahl und zum Schluss die Dessertauswahl angeboten bekommen.



Vorspeisen

Vorspeisenbüffet A – „Niederrhein“

- Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich und Apfelconfit
- Tatar von Lachs und jungen Gemüsen mit Dillsenfauce und Pumpernickel
- Zartes, rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Senf-Kräuter-Dip und Remoulade
- Kombination von Tomatenmousse und Ziegenfrischkäse
- Gartenfrischer Feldsalat mit zwei Dressings
- Ländliche Brotauswahl, dazu Butter und Gänseschmalz

Ab 20 Personen

Ab 70 Personen

Vorspeisenbüffet B – „Bayern“

- Terrine vom Räucherfisch mit grüner Sauce
- Magere Sülze vom Tafelspitz in Schnittlauch-Vinaigrette
- Tiroler Schinkenspeck und würziger Obazda
- Münchner Wurstsalat mit Regensburger, Cornichons und roten Zwiebeln
- Semmelknödelsalat mit frischen Waldpilzen
- Bayrischer Krautsalat mit gebratenem Speck und Kümmel
- Gartenfrischer Wildblattsalat mit Rettich, Radieschen und zwei Dressings
- Bayrische Brotauswahl mit Laugengebäck und Minibrötchen, dazu Butter & Schmalz

Ab 20 Personen

Ab 70 Personen

Vorspeisenbüffet C – „Italien“

- Gedämpfter Lachs mit gehobeltem Parmesankäse auf Rucolasalat
- Würziger Coppa mit verschiedenen Oliven
- Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonen
- Kalbfleisch -rosa gebraten-, dazu Thunfisch- und Remouladensauce
- Marinierte Gemüse, eingelegte Zwiebeln und gefüllte Tomaten
- Tortellinisalat mit Ricotta und frischen Kräutern
- Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Crostini, Ciabatta und Partybrötchen, dazu Salz- und Tomatenbutter

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen










Vorspeisenbüffet D – „Klassik“

- Mild gesalzener Räucherlachs mit grüner Sauce und Kopfsalatherzen
- Feines Törtchen von Forellmousse mit Limonen-Sauce
- Serano Bergschinken mit frischen Feigen und eigenem Senf
- Geflügelleberterrinen im Baumkuchenmantel mit kalt gerührten Preiselbeeren
- Mousse von frischen Steinpilzen mit Portweingelee
- Salat von Sellerie und Hofäpfeln mit Ananas, Haselnüssen und würziger Salatcreme
- Gartenfrische Wildblattsalate mit zwei Dressings
- Partybrötchen, Baguette und zwei Sorten Butter

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen

Vorspeisenbüffet E – „Kreativ“







-  Warme, gegrillte Königscrevetten am Spieß auf Gemüse-Couscous, mit zwei Dips
-  Zweierlei vom Wildlachs mit Schnittlauchsauerrahm und warmen Kürbisplätzchen
-  Meeresfrühtecocktail mit Gambas, Miesmuscheln und Tintenfisch in Marinade
-  Terrine vom Perlhuhn mit Orangen, Portwein und rotem Rapunzel
-  Carpaccio vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pesto und Kressesalat
-  Hausgemachte Pastete vom Wildhasen mit Himbeer-Pfeffer-Sauce und Waldorfsalat
-  Feine Steinpilz-Tiramisù mit Pinienkernen und Kopfsalatherzen
-  Frische Wildblattsalate mit verschiedenen Dressings
-  Brotkonfekt, Salz- und Kräuterbutter und Tomatenfrischkäse

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen

Auch ein Flying Büffet liegt im Trend. Hier werden die Vorspeisen in kleinen Gläsern und Schälchen angerichtet und den Gäste schon beim Empfang, also ab dem Zeitpunkt, zu dem sich alle Gäste begrüßt haben, serviert.

Vorspeisenbüffet F – Flying Büffet






-  Sülze von Garnelen und Tomaten mit Wasabischmand
-  Mariniertes Lachs mit Spargelsalat
-  Tafelspitz und Gemüse mit Meerrettichcreme
-  Geflügellebermousse mit Portweingelee und Mangoconfit
-  Ratatouillegemüse mit Parmesanmousse
-  Brotkonfekt und Butter

Ab 25 Personen






Ab 70 Personen

Hier bieten wir Ihnen statt des Vorspeisenbüffets einen Vorspeisenteller an. So haben Sie beim Anfang Ihrer Veranstaltung einen gemeinsamen Beginn und deutlich mehr Ruhe als bei einem Büffet. Auch gibt es dann noch die Möglichkeit, eine Suppe zu servieren. Selbstverständlich können Sie auch Vorspeisen, Suppen und Zwischengerichte aus dem vorderen Teil dieser Vorschläge mit den Hauptgangbüffets kombinieren! Lassen Sie sich persönlich beraten, wir haben vielfache Erfahrung und können Ihnen wichtige Tipps geben.






Vorspeisenteller G – Kombination von: (Wird allen Gästen serviert!)

-  Würziges Tartar von Lachs und Avocados mit grobem Senf
-  Magere Sülze vom Kalbstafelspitz mit Meerrettichcreme
-  Mousse von Frischkäse mit Kräutern auf Pumpernickel
-  Rauke- und Friseesalat mit Vinaigrette
-  Brotkonfekt und Salzbutter

Vorspeisenteller H – Kombination von: (Wird allen Gästen serviert!)

-  Mild gesalzenes Carpaccio vom Rauchlachs mit gehobeltem Parmesankäse
-  Luftgetrockneter Seranoschinken mit frischen, reifen Feigen
-  Mousse von Steinpilzen in Madeiragelee
-  Babykopfsalat in weißer Balsamicodressing
-  Brotkonfekt und Basilikumbutter

Vorspeisenteller I – Kombination von: (Wird allen Gästen serviert!)

-  Gegrillte Jakobmuschel auf Lachstartar
-  Royalgarnelen mit grünem Spargel
-  Rosa gebratene Entenbrust mit Orangendip
-  Wildblattsalat in Himbeerdressing
-  Brotkonfekt und Salzbutter



Hauptspeisen

Hauptgangbüffet J – „Niederrhein“

- Kleine Kalbsrouladen, gefüllt mit Ricotta und Tomaten in Basilikum-Rotwein-Jus, mit Vichy-Karotten und Sesamkartoffeln
- Geschmorte, entbeinte Bauernente mit Orangen-Rotwein-Sauce frischem Butterspitzkohl und Aprikosen-Kartoffel-Knödel
- Rahmgeschnetztes vom heimischen Jungschweinrücken mit frischen Champignons in Rahm und hausgemachten Spätzle

Ab 15 Personen

Ab 70 Personen

Hauptgangbüffet K – „Bayern“

- Krustenbraten von der Schweineschulter in Dunkelbier-Kümmel-Jus mit Butterspitzkohl und gebratenen Semmelknödelscheiben
- Filet vom Donauwels in der Meerrettich-Kartoffelkruste mit einem Gemüse von frischen Gurken, dazu Butterkartoffeln
- Kombination von gebratener Nürnberger Bratwurst und frischer Weißwurst mit Rahmsauerkraut und warmem Kartoffel-Rauke-Salat

Ab 15 Personen

Ab 70 Personen

Hauptgangbüffet L – „Niederrhein“

- Langsam gegartes Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce, Möhrengemüse und Sesamkartoffeln
- Filet vom Waller in der Gemüse-Kartoffel-Kruste mit weißer Schnittlauchsauce, auf Rahmwirsing
- Braumeister-Gulasch mit Silberzwiebeln und Champignons in feiner Rahmsauce, mit jungem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Ab 15 Personen

Ab 70 Personen

Hauptgangbüffet M – „Klassik“

- Lachsfilet in der Kräuter-Kartoffel-Kruste mit Sauerrahm Wirsinggemüse und angerösteten, kleinen Kartoffeln
- Gefüllte Brust von der Poularde mit Rieslingsauce jungem Gemüse und cremigem Wildreisrisotto
- „Boeuf Stroganoff“ aus der Steakhüfte, mit Zwiebeln, Gurken Champignons und Senf in Rahmsauce, dazu hausgemachte Knöpfe

Ab 15 Personen

Ab 70 Personen

Hauptgangbüffet N – „Klassik“

- Geschmorte, entbeinte Bauernente mit Orangen-Rotwein-Sauce jungem Gemüse der Jahreszeit und Aprikosen-Kartoffel-Knödel
- Medaillons vom Schweinefilet, im Schinken-Speckmantel gebraten auf eine Ragout von Wald- & Wiesenpilzen, dazu Sesamkartoffeln
- Filet vom Zander, auf der Haut gebraten, mit Tomaten-Basilikum-Butter dazu grüner Spargel und cremiges Perlgraupenrisotto

Ab 15 Personen

Ab 70 Personen




Hauptgangbüffet O – „Klassik“

- St. Petersfischfilet, unter einer Kruste aus Kartoffeln und Kräutern auf Butterwirsinggemüse, dazu Sesamkartoffeln
- Rindergeschnetztes aus der Steakhüfte, in Steinpilzrahmsauce mit einem Ragout von Gemüsen der Jahreszeit und hausgemachten Spätzle
- Mit Aprikosen gefüllte Kaninchenkeule in leichtem Rahm mit frischem Rahmspinat und Macairekartoffeln

Ab 25 Personen




Ab 70 Personen

Hauptgangbuffet P – „Klassik“

-  Gratinierter Steinbeißerfilet mit Estragonsauce auf buntem Linsengemüse, dazu Sesamkartoffeln
-  Brust vom Maishuhn mit feiner Morchelfüllung, Portweinrahm frischem Gemüse und hausgemachten Knöpfle
-  Zart rosa gebratene Hüfte vom Weiderind mit Chili-Pfeffer-Butter dazu rote Zwiebelmarmelade und Kartoffelgratin




Ab 25 Personen
Ab 70 Personen

Hauptgangbuffet Q – „Italien“

-  Filets von der Barbe, in Olivenöl gebraten mit Bohnengemüse und cremigem Kräuter-Risotto
-  Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken mit Steinpilzen, Estragon und Rosmarin, dazu Butterkartoffeln
-  Piccata vom Schweinefilet, in der Käse-Ei-Hülle gebacken mit Bandnudeln und einem Ragout von frischen Gemüsen




Ab 25 Personen
Ab 70 Personen

Hauptgangbuffet R – „Kreativ“

-  Filet vom Zander, mit Flusskrebse und frischem Blattspinat im Reisblatt gebacken, dazu Riesling-Rahm-Sauce und Dillkartoffeln
-  Brust von der Barbarie Ente -zart rosa gebraten- mit Orangensauce feinem Gemüse der Saison und gebratenen Semmelknödelscheiben
-  Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Cognac-Pfeffer-Sauce, frischem Broccoli und Kartoffelgratin

Ab 25 Personen
Ab 70 Personen

Hauptgangbuffet S – „Kreativ“




-  Röllchen von der Seezunge mit feiner Füllung, in weißer Burgundersauce mit Garnelen, grünem Spargel und cremigem Wildreisrisotto
-  Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken, mit Rotwein-Feigen-Sauce Champagner-Rahm-Sauerkraut und Pariser Kartoffeln
-  Zart rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Morchelrahmsauce gefülltem Kohlrabikörbchen und hausgemachten Spätzle

Ab 25 Personen
Ab 70 Personen

Dessert




Beim Dessert können Sie entscheiden, ob wir Ihnen das gewählte Dessert als große Einheiten, also in Schalen und auf Platten darbieten, oder ob wir es alles in kleinen Gläsern und Schälchen als Miniportionen präsentieren. Bei der letzten Angebotsform bleibt es immer in einem einwandfreien Zustand. Ihre Gäste können sich einfach eine Auswahl zusammenstellen und brauchen nicht erst schneiden oder abstechen.

Dessertbuffet T – „Niederrhein“

-  Feine Pumpernickelcreme mit eingelegten Schattenmorellen
-  Grießflammerie mit Gewürz-Apfel-Kompott
-  Creme von Schokolade und Vanille




Ab 15 Personen
Ab 70 Personen

Dessertbuffet U – „Bayern“

-  Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne
-  Apfel-Tiramisù mit Gewürzäpfelkompott und Schlagsahne
-  Bayrisch Creme mit eingelegten Beeren

Ab 25 Personen
Ab 70 Personen




Dessertbuffet W – „Italien“

-  Tiramisù mit Kakao und Nusskrokant
-  Panna cotta mit Pfirsich
-  Toskanische Weincreme mit Amarenakirschen

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen






Dessertbuffet X – „Klassik“

-  Törtchen von Passionsfrüchten mit Himbeercreme
-  Mousse von dunkler und heller Schokolade mit Nusskrokant
-  Frische Beeren mit Grießflammerie und Vanillesauce

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen







Dessertbuffet Y – „Kreativ“

-  Maronenpüree mit Vanillecreme
-  Mangomousse mit Kokossülze
-  Quitten-Wein-Süppchen
-  Zweierlei Mousse von Schokolade
-  Krokantkörbchen mit einem Ragout von Herzkirschen

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen





Dessertbuffet Z – „Kreativ“

-  Schokoladen-Ingwer-Mousse
-  Joghurtschaum und Erdbeerragout
-  Kokosmousse und Ananas
-  Mascaponecreme mit Aprikosenragout
-  Himbeermousse im Schokoladengitter
-  Pfirsich-Lavendel-Küchlein

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen

Ergänzung zum Dessertbuffet

-  Vier Sorten Käse, dazu Feigen, Aprikosen und Nüsse, mit Brot und Butter
-  Kleine Käseauswahl mit frischen Früchten, Brot und Butter
-  Kleine Eisbombe mit Schlagsahne
-  Große Eisbombe mit frischen Früchten und Schlagsahne



Klassisches Gala-Büffet

Gala-Büffet I

Warm

- Doppelte Kraftbrühe von der Ente mit Klößchen und Gemüse
- Gratiniertes Steinbeißerfilet mit Safransauce auf einem Gemüsebett, dazu halbwilder Reis
- Lasagne von frischen Flusskrebse und jungem Gemüse
- Langsam gebratene Milchkalbshüfte mit Morchelrahm und Rosmarinkartoffeln
- Zart rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouillegemüse, dazu Macairekartoffeln

Kalt

- Ganzer Wildlachs mit Sahnemeerrettich und grüner Sauce
- Carpaccio vom Thunfisch mit schwarzem Sesam und Sojasauce
- Cocktail von Royal-Garnelen mit Cognacsauce
- Terrine vom Hasenrücken mit Sauce Cumberland
- Hochrippe vom Weiderind, garniert mit feinen Gemüsen
- Parmaschinken mit verschiedenen Melonen
- Seranoschinken mit frischen Feigen
- Salat von gebratenen Gemüsen und Oliven
- Gartenfrische Blattsalate mit zwei Dressings
- Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
- Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

Süß

- Schokoladenmousse mit eingelegten Kirschen
- Tiramisù mit Gewürzpfel-Safran-Confit
- Babyananas, gefüllt mit exotischen Früchten
- Maracujamousse mit eingelegten Blaubeeren
- Weinschaumcreme mit Riesling- und Traubenkompott
- Gebrannte Creme mit frischen Beeren

Ab 40 Personen

Gala-Büffet II

Warm

- Essenz vom Wild mit kleiner Maultasche
- Gebackene Hummerkrabben mit verschiedenen Dips und Gemüserisotto
- Seeteufel und Flusskrebse, im Reisblatt gebacken, an Rieslingrahm und Pariser Kartoffeln
- Rücken vom Hochlandrind -rosa gebraten- mit Portweinrahmsauce, dazu Spätzle
- Züricher Geschnetzeltes mit frischen Pilzen und Kartoffelrösti
- Potpourri von jungen Gemüsen in leichtem Rahm

Kalt

- Geräucherter Wildlachs mit Sahnemeerrettich und grüner Sauce
- Salat von Meeresfrüchten mit frischen Gemüsen
- Galantine vom Perlhuhn mit Orangenconfit
- Geräucherte Entenbrust mit einem Salat von Äpfeln, Sellerie und Nüssen
- Kalbsrücken -rosa gebraten- mit kleinen Gemüsen
- Salat von der Bresse-Poularde mit Gemüsen und Früchten
- Salat von Kirschtomaten und Zuckerschoten in leichter Dressing
- Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
- Partybrötchen, Brotauswahl und Butter







Süß

- Exotischer Fruchtsalat mit Vanillesauce
- Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Minzsauce
- Ananas-Carpaccio mit Mascarponecreme
- Weinschaumcreme mit marinierten Beeren
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangoragout
- Eisgugelhupf mit frischen Beeren (max. 20 Minuten)








Ab 40 Personen

Gala-Büffet III







Warm

-  Schaumsuppe vom Hummer mit gebratenen Jakobsmuscheln am Bambusspieß
-  Essenz von Tomaten mit gefüllten Reissäckchen
-  Gratin vom Saiblingfilet mit Chablissauce, buntem Mangold und Pariser Kartoffeln
-  Gegrillte Riesengarnelen mit Zwiebel-Chili-Confit, Kräuterpesto und Risotto
-  Tournedos vom Kalbsfilet mit Spitzmorcheln, Gemüsekörbchen und Sellerie-Püree
-  Barbarie-Entenbrust, mit Orangen-Pfeffer-Sauce, gefüllten Zucchini Blüten und Nudeln

Kalt

-  Ganzer Lachs mit feiner Garnitur
-  Roulade von der Seezunge & Terrine von Edelfischen
-  Pastete vom Wildhasen mit Steinpilz-Tiramisù
-  Carpaccio vom Rinderfilet mit Sauerrahm und Balsamicosirup
-  Tranche vom Hirschkalbsrücken mit Apfel-Walnuss-Salat
-  Geflügelsalat mit frischen Pfifferlingen und Spargel
-  Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

Süß









-  Exotischer Fruchtsalat mit Datteln
-  Törtchen von der Valrhonasschokolade an marinierten Beeren
-  Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit marinierten Beeren
-  Krokantkörbchen mit einem Ragout von Herzkirschen und Madagaskar-Vanille
-  Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangoragout
-  Eisüberraschung

Ab 40 Personen

Büffet mit leckeren Kleinigkeiten

Ein Büffet mit leckeren Kleinigkeiten, in lockerer, fröhlicher Form, gedacht für Gäste, die vielleicht mittags schon ein Menü gegessen haben oder es nicht so anspruchsvoll und umfangreich mögen.

Italienisches Kleinigkeiten Büffet








-  Hausgemachte Bandnudeln und kleine Gemüse mit gegrillten Lachswürfeln und Basilikumrahmsauce
-  Poulardenbrust, im Ofen gebacken, mit Broccoli und Frischkäse gefüllt auf einem Ragout von jungem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
-  Tortellini mit Gemüsefüllung in leichtem Rahm
-  Salat von Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikumpesto
-  Marinierte Gemüse, eingelegte Zwiebeln und verschiedene Oliven
-  Gartensalate mit zwei Dressings
-  Italienische Brotauswahl und Butter
-  Mascarponecreme mit eingelegten Beerenfrüchten

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen



Niederrheinisches Kleinigkeiten Büffet

-  Geschmortes von der Bauernente in Orangensauce mit cremigem Kohlrabigemüse und Kartoffelklößen
-  Schweinerückensteak, in der Zwiebel-Senf-Kruste gebacken auf Butterspitzkohl, dazu Altbiersauce und Leinsamkartoffeln
-  Heringsstipp „Unsere Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln
-  Sülze vom Kalbstafelspitz mit mariniertem Muskatkürbis
-  Gartenfrischer Feldsalat mit zwei Dressings, Brotcroûtons und Kräutern
-  Ländliche Brotauswahl mit Bauernbrot, Schwarzbrot und Stuten dazu Butter und Griebenschmalz
-  Pumpnickel-Quark-Creme mit eingelegten Kirschen

Ab 25 Personen

Ab 70 Personen

VII. Frühstück

Nach unseren Erfahrungen ist ein Frühstück dann empfehlenswert, wenn Sie sich mit Ihren Gästen gegen 9:00 Uhr treffen und die Veranstaltung gegen 11:30 Uhr ausklingt. Folgende Möglichkeiten haben Sie:

Teilnahme am täglichen Hotelfrühstück im Restaurant:

Wochentags von 6:30 Uhr bis 10:00 Uhr - **Tischreservierung erforderlich!**

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit allem, was dazugehört, inklusive Kaffee & Tee

Teilnahme am Sonntags-Sekt-Frühstück:








In der Regel jeden Sonntag in der Zeit 8:00 Uhr bis 11:30 Uhr - **Tischreservierung erforderlich!**

Rheingau-Rieslingsekt & ein reichhaltiges Frühstücksbuffet

mit Rührei, Speck, Fischspezialitäten und vielem anderen, inklusive Kaffee und Tee

Frühstück im separaten Veranstaltungsraum:

angerichtet als **Buffet** (täglich von 8:00 Uhr bis 11:00 Uhr)





-  Wurstplatten - mit rohem und gekochtem Schinken, Salami und anderen Sorten
-  Käseplatte - mit verschiedenem Schnittkäse und Weichkäse
-  Brotkorb - mit verschiedenen Brötchen, Graubrot, Körnerbrot und Schwarzbrot
-  Brotaufstrich - vier Sorten Marmelade, Honig, Nusscreme
-  Gekochte Eier, Rühreier und gegrillter Schinkenspeck
-  Müsli
mit Cornflakes, Haferflocken, Loops
Trockenfrüchte, Nüsse und Kerne
Natur-Joghurt und Quark
-  Saft- und Milchbar, mit Milch, Apfel- und Orangensaft

Zum Frühstück










-  servieren wir Ihnen Kaffee, Tee und Kakao
(1 Könnchen pro Person ist im Frühstückspreis enthalten, weitere nach Verbrauch.)

Möglich ab 20 Personen

Erweiterung des Buffets

-  Fischplatte - mit geräuchertem und gebeiztem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Dillsensauce
-  Würstel - Nürnberger Bratwurst und Münchner Weißwurst
-  Salat von Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikumpesto
-  Weitere Extras auf Wunsch

VIII. Niederrheinische Kaffeetafel

-  Roher & gekochter Schinken
-  Mettwurst, Leber- und Blutwurst
-  junger und alter Holländer Käse
-  Apfelkraut, Rübenkraut und Butter
-  Pöfferkes (in Öl gebackenes Hefengebäck mit Rosinen und Zimt-Zucker bestreut)
-  Pott-Weck (Hefeteig mit Zimt und Zucker bestreut)
-  Rosinen Weck (Hefeteig mit Rosinen und Zitronat)
-  Schwarzbrot und Graubrot
-  Hausgebackener Apfelkuchen

Zum Frühstück

-  servieren wir Ihnen Kaffee, Tee und Kakao
(1 Könnchen pro Person ist im Frühstückspreis enthalten, weitere nach Verbrauch.)










Möglich ab 20 Personen

IX. Brunch – Breakfast & Lunch






Diese angloamerikanische Büffetform ist ein umfangreiches Frühstück, welches um einige Menübestandteile erweitert wurde. Diese Form macht nur dann Sinn, wenn Sie Ihre Gäste zwischen 9:00 und 10:00 Uhr einladen und die Veranstaltung gegen 13:00 Uhr zu Ende ist. Beim Eintreffen sollten die Gäste die Möglichkeit haben, sofort mit dem Essen zu beginnen, da man ja ohne Frühstück zu einer solchen Einladung kommt.

Grafschafter Brunch

Breakfast:

-  Wurstplatten - mit rohem und gekochtem Schinken
Salami und anderen Sorten
-  Käseplatte - mit verschiedenem Schnittkäse und Weichkäse
-  Brotaufstrich - vier Sorten Marmelade, Honig, Nusscreme
-  Müslietorte mit Cornflakes, Haferflocken, Loops
Trockenfrüchte, Nüsse und Kerne
-  Vitaminecke mit Natur- und Früchtejoghurt, Kräuter- und Naturquark
-  Saft- und Milchbar mit Milch, Apfel- und Orangensaft
-  Rühreier und Frühstücksspeck
-  Rollmops und Bismarckhering
-  Brotkorb - mit verschiedenen Brötchen, Graubrot, Körnerbrot und Schwarzbrot

Lunch:

-  Cremesuppe von Kartoffeln mit frischem Lauch und Brotcroûtons
-  Geschnetzeltes vom Schweinfilet mit frischen Champignons, in leichtem Rieslingrahm
-  Brust von der Bressepoularde, im Ofen gebacken, auf Tomatenragout
-  Ragout von frischen Gemüsen, Sesamkartoffeln und hausgemachte Spätzle
-  Rote Beerengrütze und Vanillesauce

Möglich ab 30 Personen

X. Getränkeangebot

Wir haben ein sehr umfangreiches Getränkeangebot. Unsere Weinkarte enthält über 220 verschiedene Weine bis zu den höchsten Ansprüchen. Fünf Biere vom Fass, eine Vielzahl alkoholfreier Getränke und über 120 Spirituosen runden das Angebot ab. Unsere Weinkarte enthält ca. 70 Seiten, deshalb können wir Ihnen diese leider nicht mitgeben. Aber wir beraten Sie bei der Menüauswahl bestens und finden gemeinsam den richtigen Wein für Sie und Ihre Gäste. Es klingt komisch, wenn wir es sagen, aber wir werden in vielen Restaurantführern wegen unserer günstigen Getränkepreise gelobt.

XI. Adressen für Ihre Veranstaltung

Konditoreien

- 🌳 Konditorei Nacke, Falkenstr. 2, 47506 Neukirchen-Vluyn, Tel. 02845/5063
- 🌳 Konditorei & Café Mehrhoff, Neustr. 40, 47441 Moers, Tel. 02841/22764
- 🌳 Konditorei Berns, Kirchstr. 85, 47198 Duisburg-Homburg, Tel. 02066/30126
- 🌳 Konditorei Polm, Lintforter Str.13, 47445 Moers-Repelen, Tel. 02841/71932
- 🌳 Konditorei Gerhards, Rundstraße 35, 47475 Kamp-Lintfort, Tel. 02842/80264
- 🌳 Zieba Konditorei, Kruppstraße 38, 47475 Kamp-Lintfort, Tel. 02842/718873 info@zieba-konditorei.de
- 🌳 eisdream – Frau Buschmann, Tel. 02841/9399080, info@eisdream.de, www.zentrale-du.de/eisdream

Fotografen & Fotostudios

- 🌳 Foto Fabritz, Steinstraße 15, 47441 Moers, Tel. 02841/97373
- 🌳 Andrea Schmidt, Tel. 0173/5284486, info@digitalshootings.com, www.hochzeitsfotografin-duesseldorf.de
- 🌳 Anke Adolph Foto Atelier, Krefelder Str. 74, 47226 DU, Tel. 02065/31175, www.adolphfotografie.de
- 🌳 Foto & Video Aufnahmedienst A. Haertl, Selder 6, 47918 St.Tönis, Tel. 02151/794531
- 🌳 Foto Barth, Neumarkt 3, 47441 Moers, Tel. 02841/29651
- 🌳 Foto Zensen, Friedrich-Heinrich-Allee 31, 47475 Kamp-Lintfort, 02842/2170, info@foto-zensen.de

Blumen & Deko

- 🌳 Flora Natur, Hoher Weg 266, 47445 Moers-Repelen, Tel. 02841/73644
- 🌳 Blumen Stockrahm, Römerstraße 486, 47443 Moers, Tel. 02841/51235
- 🌳 Grüne Galerie, Marktstraße 36, 47441 Moers Tel. 02841/931770
- 🌳 Blumen Saris, Eyller Straße 209, 47475 Kamp-Lintfort, Tel. 02842/8853
- 🌳 Blumen Schlagner, Niederrheinallee 327, 47506 Neukirchen-Vluyn, Tel. 02845/21622

Kutschen & Oldtimer

- 🌳 Hochzeitskutschen Gerold Lübke, Rheinberger Ring 32, 47059 Duisburg, Tel. 0203/3461550
- 🌳 Star Limos, A. Meerkamp, Tel. 02238/945406, www.starlimos.de

Alleinunterhalter und DJ

- 🌳 DJ: Achim Müller, Tel. 02151/542119 oder 0174/1665042
- 🌳 Daniel Pankewycz, Tel. 0178/4016501, Dp-musik@gmx.de
- 🌳 Hajo Muckel, Tel. 02833-1465
- 🌳 Impuls – Musik im Puls der Zeit, Peter Räder, Tel. 02133/71391, impuls1973@gmx.de
- 🌳 Andy J – der Disc-Jockey, Tel. 0170/2133919, www.andyj.de
- 🌳 Detlef Lichtrauter, Tel 02835/5657
- 🌳 Roland Zetzen, Tel. 02157/9847 oder 02163/6246
- 🌳 Dirk Gostomski, Tel. 0209/788792 oder abends 0231/56131
- 🌳 Florian mit Mike`s DU-DISCO, Tel. 0203/375405, info@du-disco.de, www.du-disco.de

Bands

- 🌳 More than music, 2- 4 Mann, Tanzmusik, Herr Fuhrmann, Tel. 0209/73404
- 🌳 Duo California, Herr Kosmac, Tel. 02841/16140 oder 0177/9286960
- 🌳 Achim Frank & Band, Tel. 02841/33010 oder 0173/8056630, www.achim-frank-und-band.de
- 🌳 Dr. Soul Trio, Herr Wockenfuss, Tel. 02842/96650
- 🌳 Good Olde Dixie Boy`s, 4 Mann, Jazz, Tel. 02842/96650
- 🌳 Birdland Combo & Joyce, 4-5 Mann, Herr Vester, Tel. 02151/735732
- 🌳 Smaragd, Tanz- und Partyband, Herr Dirk Gostomski, Tel. 0209/788792
- 🌳 blue birds showband, Herr Walter Deininger, Tel. 02066/37537
- 🌳 „Teilzeitjazz“ Swing aus der Business Class, Freddy Gertges, Tel. 02841/1731816

Einlagen

- 🌳 Comet Tanzeinlagen, Dirk Teilmans, Tel. 02845/1793
- 🌳 Sprengkraft Feuerwerke, Tel. 0201/893819-5, www.sprengkraft.de, info@sprengkraft.de
- 🌳 Rezitator Jörg Zimmer, Ehrenmalstraße 84, Moers, 02841/8809881, joerg-zimmer@pressezimmer.de
- 🌳 Magic-Show, Zauber, Herr Seidel, Tel. 0234/90892
- 🌳 Sabija, Orientalischer Tanz, Frau Szameit, Tel. 0201/691188
- 🌳 Die Bauchrednershow, Herr Hanke, Tel. 02151/875736
- 🌳 Akkordeonparodistin, Jutta Gersten-Brettmann, Tel. 02233/376145
- 🌳 Humorist Jopi, Georg Winnen, Tel. 02821/49156

XII. Checkliste für Ihre Veranstaltung:

Wir helfen Ihnen bei allen Dingen und haben tausendfache Erfahrung. Ihren Vorstellungen und Ideen sind durch unsere Kreativität und Professionalität keine Grenzen gesetzt. Unser Team verwöhnt und umsorgt Sie stets freundlich, herzlich und aufmerksam mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller, liebevoller Dekoration im Raum und auf dem Tisch – Sie werden begeistert sein.

An was Sie denken sollten:

- Termin festgelegt
- Räumlichkeit gebucht
- Hotelzimmer oder Hochzeitssuite buchen?
- Kirche & Fotograf bestellt
- Kutsche oder Oldtimer bestellen (*wir haben eine Liste mit Anschriften.*)
- Einladungen verschickt (*gerne stellen wir Ihnen Wegeskizzen zur Verfügung.*)
- Zeitungsanzeige bestellt (*Bei Nennung unseres Hauses beteiligen wir uns mit 100,00 €*)

Was wir für Sie erledigen können:

- Beratung bei der Ausrichtung des Empfangs
Sekt, Cocktail oder Aperitifbar (Sie sollten hierfür 30 – 60 Min. einplanen!)
- Beratung bei der Tischordnung
Einzeltisch, Gruppentisch oder alle Gäste an einem Tisch
- Beratung bei den Farben der Tischwäsche
(champagner gelb, leinen-beige, weiß oder dunkelblau in Kombination mit weiß oder beige)
- Beratung bei stimmungsvoller Tisch- und Raumdekoration
(Kann durch Sie oder durch uns geordert werden, je nach Wunsch 18 –? € je Tisch)
- Menükarten, Platzkarten oder Tafeln
(Können durch uns gedruckt werden, je nach Art und Menge 2,00 € – 3,00 €)
- Beratung bei Menü- oder Büffetauswahl
(Unsere umfangreichen Vorschläge helfen Ihnen bei der Vorauswahl für ein einheitliches Menü oder Büffet, möchten Sie Ihren Gästen eine Auswahl anbieten geht dieses nur von unserer 14-tägig wechselnden Speisekarte. Grundsätzlich gilt: Sie benötigen je Gang durchschnittlich 30 Min., Menüs bringen eine ruhigere Atmosphäre, Büffets lockern mehr auf, bedenken Sie jedoch, dass Büffets erst ab ca. 40 – 50 Personen wirken)
- Beratung bei Menüablauf und Programm
(Wir stimmen mit Ihnen den Ablauf, die Reden, die Einlagen oder die Pausen genau ab. Wir können für leise Hintergrundmusik sorgen oder Ihnen eine Liste mit Musikern und Künstlern geben.)
- Beratung bei Wein und Getränkeauswahl
(Für Ihre Gäste ist es einfacher, wenn Sie den passenden Wein zum Essen auswählen. Sie können bei uns aus über 220 Sorten wählen! Aber keine Angst, wir helfen Ihnen.)
- Beratung bei Kaffee & Digestif
(Nach dem Dessert können wir Kaffee, Espresso oder Cappuccino anbieten, wenn Sie es wünschen mit Kleingebäck oder Pralinen. Digestif können wir auf Bestellung, aber auch vom Wagen anbieten.)

Was zusätzlich wichtig sein könnte:

- Beratung beim Nachmittagskaffee
(Sie könnten klassisch an einer eingedeckten Kaffeetafel sitzen, oder den Kuchen vom Büffet anbieten, oder in lockerer Form Kaffeetrinken. Das heißt, wir bieten Kaffee und Kuchen vom Büffet für die Gäste, die es wünschen. Kuchen können Sie bei uns bestellen oder aber auch bei einem Konditor Ihrer Wahl. Natürlich können Sie ihn auch selber backen und mitbringen.)
- Beratung für einen ausgedehnten Empfang
(Dauert der Empfang länger als 60 Min. oder möchten Sie erst viel später essen, ist zu überlegen, ob Sie Ihren Gästen ein paar Kleinigkeiten zum Empfang anbieten.)
- Beratung bei einem evtl. Mitternachtsimbiss
(Falls gewünscht, können Sie sich für ein Käsebüffet, eine Etagentorte oder eine deftige Suppe mit frischem Brot entscheiden.)
- Rechnung und so
(Übrigens: Wir haben Garantiepreise. Das heißt, wir garantieren Ihnen, dass kein Gast die gleiche Leistung zu einem anderen Preis erhält als Sie. Die Rechnung senden wir Ihnen umgehend per Post zu. Sie ist genau spezifiziert. Wir bitten Sie, den Rechnungsbetrag innerhalb von 8 Tagen auf eines unserer Konten zu überweisen.)