Bankettmappe

Was gibt es schöneres, als sich zum Feste zurücklehnen zu können, sich unter seine Gäste zu mischen und einfach mal die Seele baumeln zu lassen? Es ist schön sich auf andere verlassen zu können! Ob Geburtstag, Firmenfeier oder Hochzeit: Unser Team wird Sie nicht nur kulinarisch verwöhnen, sondern bereitet Ihnen ein unvergessenes Erlebnis.

Lassen Sie sich von unserer langjährigen Erfahrung im Veranstaltungsplanung leiten. Wir kümmern uns gerne um den musikalischen Rahmen Ihrer Veranstaltung, haben Ideen zur Umsetzung Ihrer Show-Acts und freuen uns sehr, Sie bei der Auswahl der passenden Dekoration für Ihre Veranstaltung beraten zu können.

Richtig gesellig wird´s beim Essen. Wir geben Ihnen gerne einen Überblick über unser umfangreiches Angebot. Es ist für jeden Gaumen etwas dabei.

Unsere Buffetvorschläge

Suppen

Hochzeitssuppe

Käse-Lauch Suppe

Gulaschsuppe

Soljanka

Geflügel

Frikassee

Hähnchenbrust in Sahnesoße

Hähnchenbrust nach italienischer Art

(mit Tomate, Zwiebel, Zuccini, Knoblauch)

Hähnchenbrust paniert

Hähnchengeschnetzeltes Putengeschnetzeltes

in Currysoße

Keulchen (Ober- oder Unterschenkel)

Vom Rind

Gulasch

Rinderbraten

Rouladen

Wild

Wildgulasch

Rehbraten

Hirschgulasch

Wildschweinbraten

Hasenkeulen

Fisch

Zanderfilet gebraten

Lachsfilet auf Blattspinat

Vom Schwein

Schnitzel

Gehacktesklöße

Leber mit Zwiebeln

Schweinebraten

Schweinefilet in Waldpilzsoße

Schlemmerpfanne

(Steaks mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesoße)

Steaks in Pfeffersoße

Kasslerkotlett

Kasslerkamm

Krustenbraten

und andere Köstlichkeiten

Nudel-Hack-Auflauf

Käseplatte

Schinken/Salami Platte

Fischplatte

Schlachteplatte

Gehacktesplatte

gefüllte Eier

Gemüse

Blumenkohl

Brokkoli

Mischgemüse

Romanesco Sinfonie

Rahmchampignons

Rotkohl

Rosenkohl

Grünkohl

Spargel

Prinzessbohnen oder Speckbohnen

Panierte Champignons

Schwarzwurzelgemüse

Salate

Weißkrautsalat

Rotkrautsalat

Porreesalat

Eiersalat

Tomatensalat

Gurkensalat

gemischter Salat (je nach Saison mit Tomate, Gurke, Radischen, Paprika, Eisbergsalat)

Käse-Wurst-Salat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat

Zwiebelsalat

Spargelsalat in Majonaisesauce

Desserts

Obst nach Wahl

Zitronenspeise

Schokomousse

Erdbeerspeise

Rote Grütze (Kirsch, Waldbeer)

Panna Cotta mit Mango- oder Erdbeerpüree

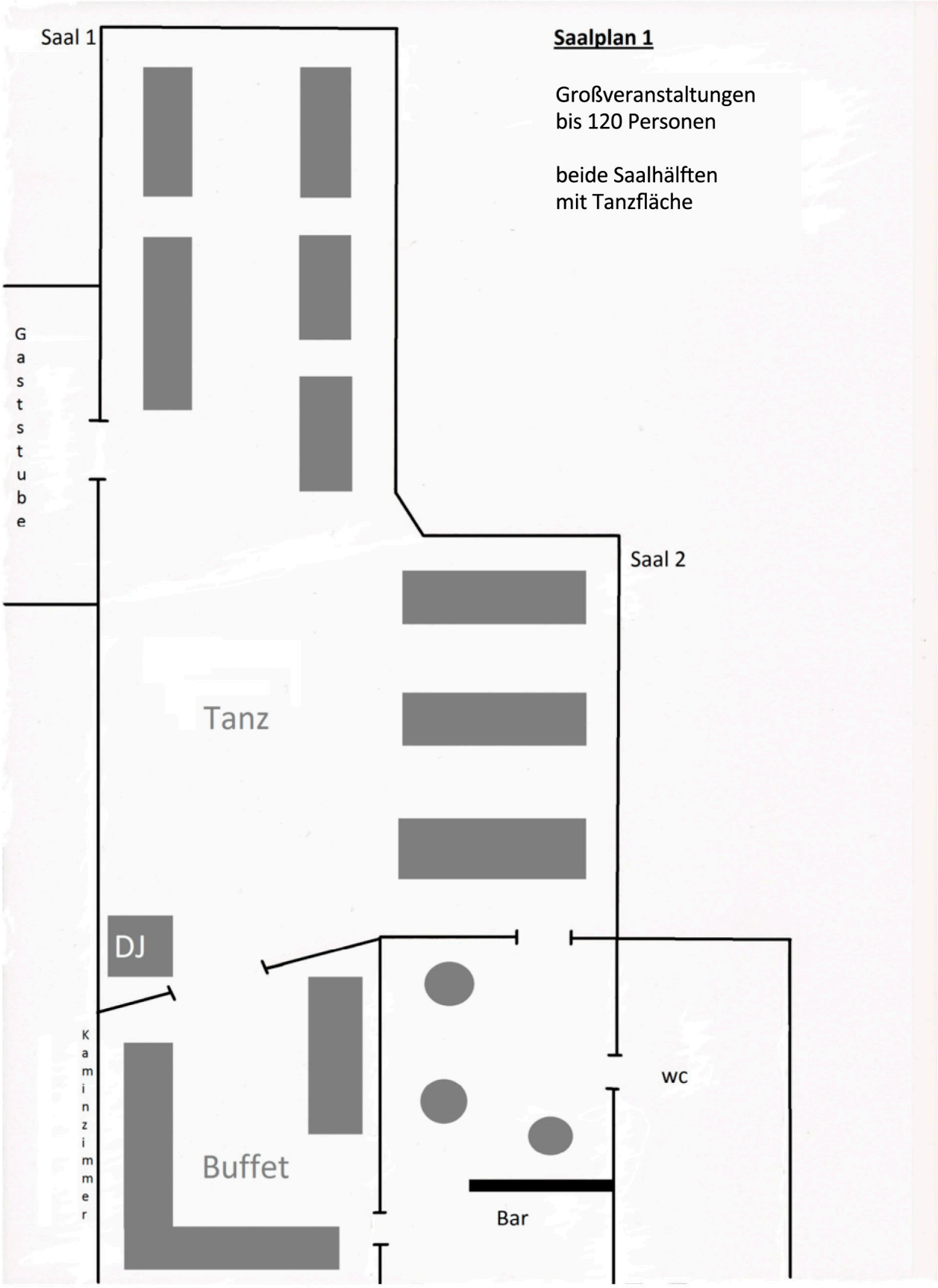
Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Saisonale Begebenheiten werden natürlich von uns berücksichtigt

Wenn Sie Ihr Lieblingsgericht noch nicht entdeckt haben, dann sprechen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenus.

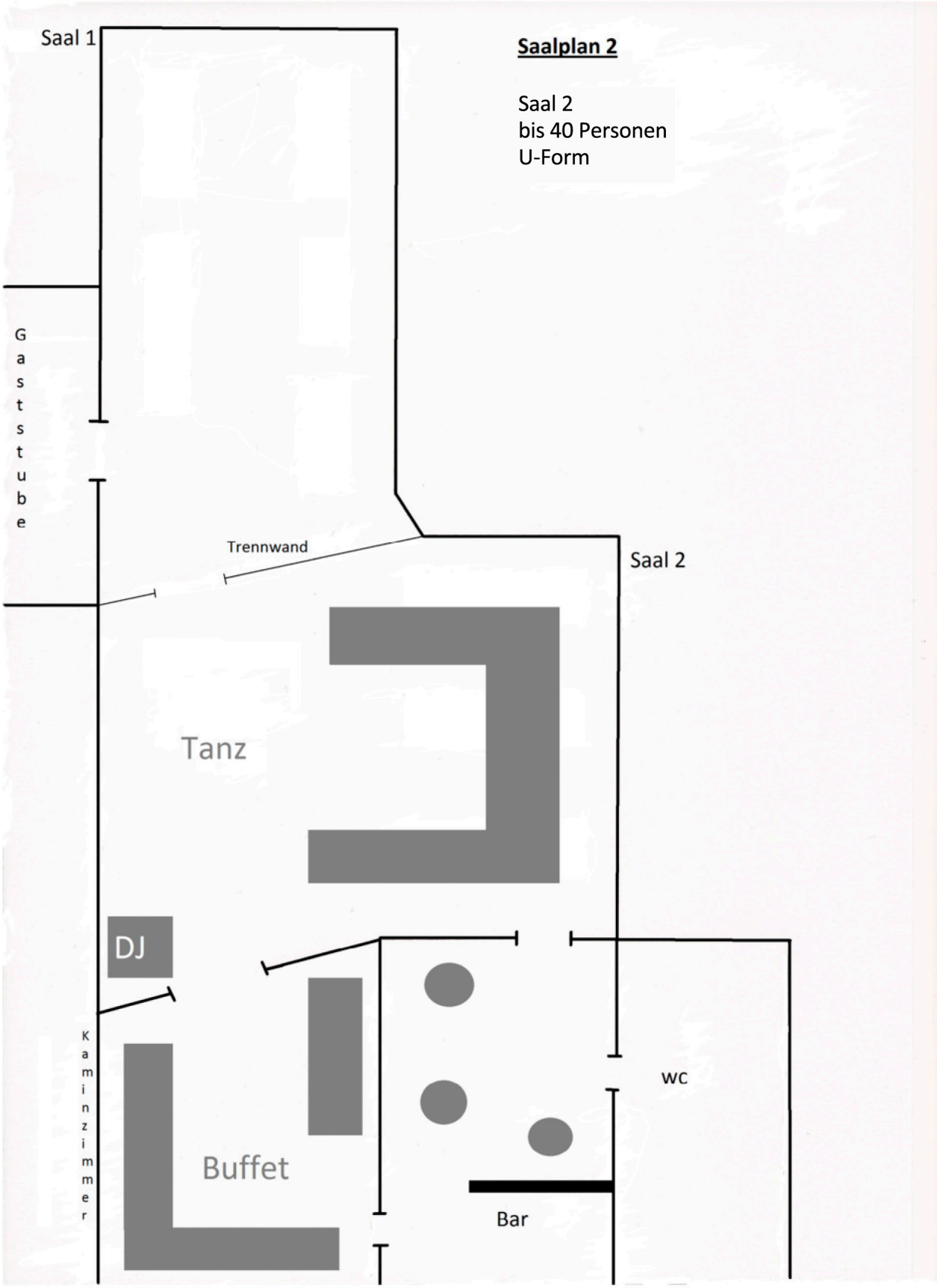
Bestuhlung

Einige Möglichkeiten im Überblick:



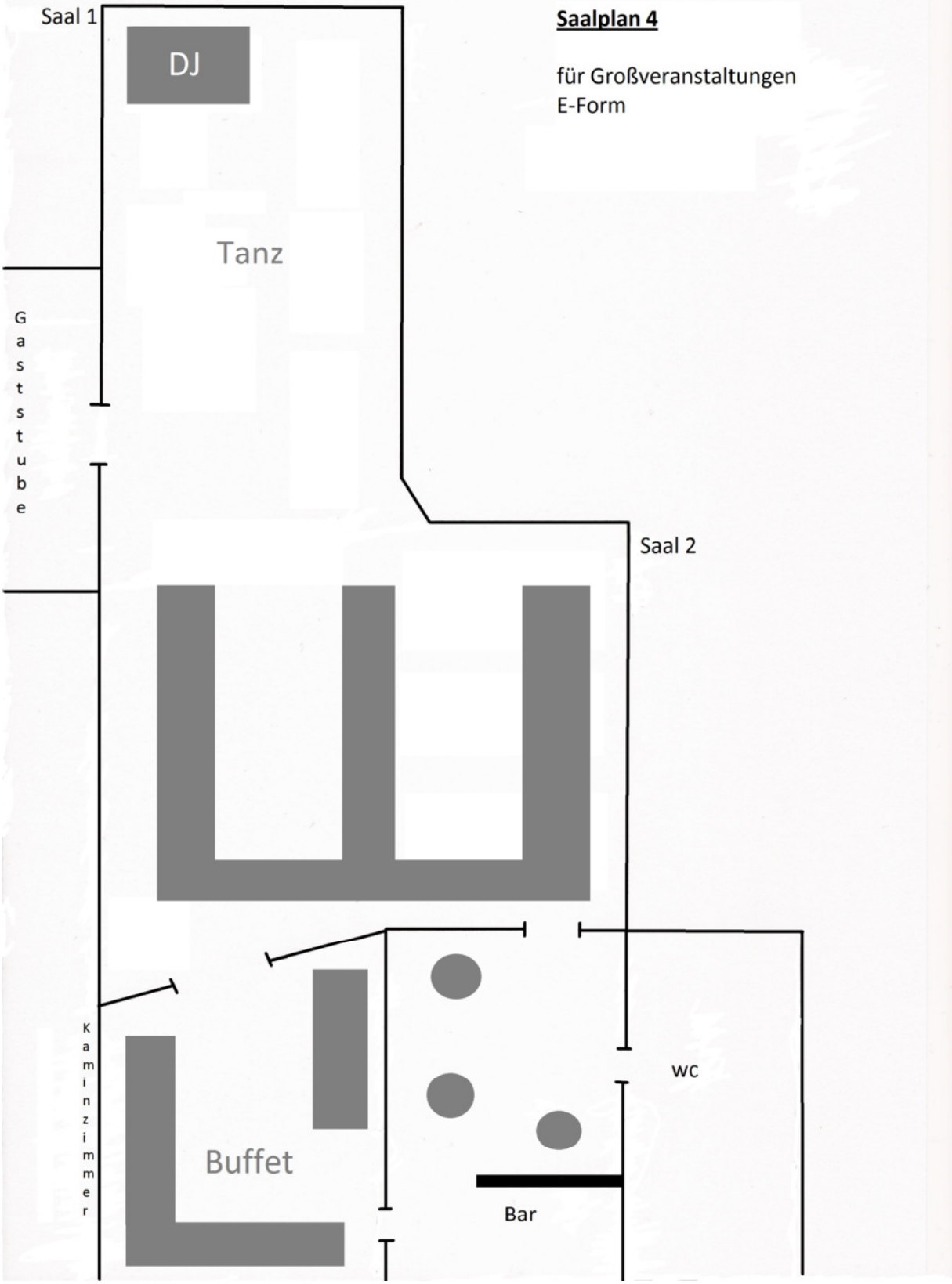
Saalplan 2

Saal 2
bis 40 Personen
U-Form



Saalplan 3

Saal 1
bis 25 Personen

Saalplan 4

für Großveranstaltungen
E-Form