

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

Hochzeitsuppe
Käse-Lauch Suppe
Möhren-Ingwer-Suppe
Kürbiscremesuppe
Spargelcremesuppe
Gulaschsuppe
Soljanka

Geflügel

Frikassee
Hähnchenbrust in Sahnesoße
Hähnchenbrust nach italienischer Art
(mit Tomate, Zwiebel, Zucchini, Knoblauch)
Hähnchenbrust paniert
Hähnchengeschnetzeltes
Putengeschnetzeltes in Currysoße
Putenrollbraten
Keulchen (Ober-oder Unterschenkel)
Hähnchenbrust überbacken mit
(Ananas oder Pfirsich)
Entenkeule / Entenbrust
Gänsekeule / Gänsebrust

Vom Rind

Gulasch
Rinderbraten
Rouladen

Wild

Rehbraten
Hirschbraten
Hirschgulasch
Wildschweinbraten
Hasenkeulen

Fisch

Zanderfilet gebraten
Lachsfilet auf Blattspinat

Vom Schwein

Schnitzel
Schnitzel überbacken
(Ananas, Pfirsich, Würzfleisch, Champignons)
Gehacktesklöße
Leber mit Zwiebeln
Schweinebraten
Schweinefilet in Waldpilzsoße
Schlemmerpfanne
(Steaks mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesoße)
Steaks in Pfeffersoße
Kasselerkotlett
Kasselerkamm
Krustenbraten

und andere Köstlichkeiten

Nudel-Hack-Auflauf
Käseplatte
Schinken/Salami Platte
Fischplatte
Schlachteplatte
Gehacktesplatte
gefüllte Champignons mit Mett oder Frischkäse
(nach Art des Hauses)
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

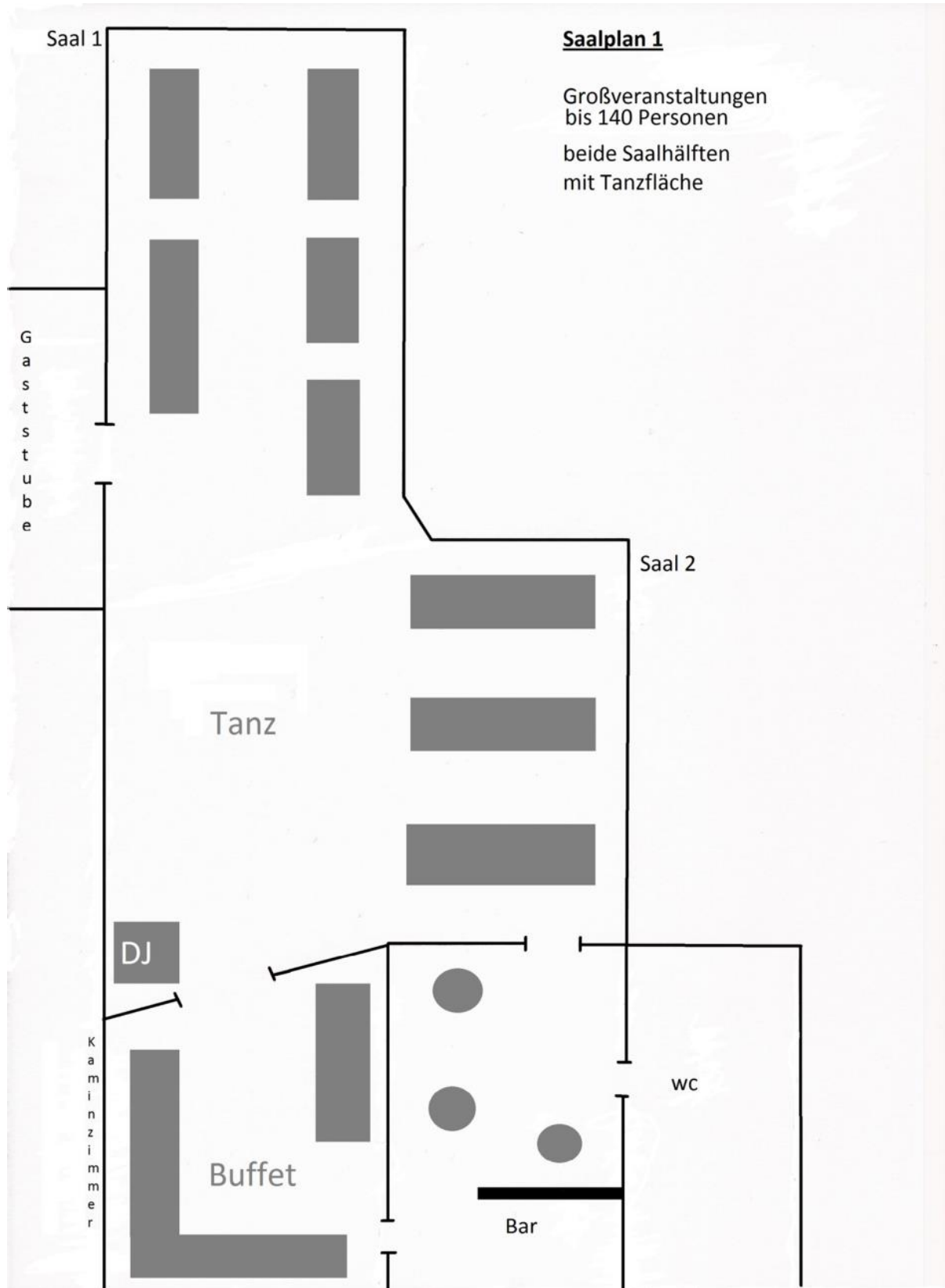
Obst nach Wahl
Zitronenspeise
Schokomousse
Erdbeerspeise
Rote Grütze (Kirsch, Waldbeer)
Panna Cotta mit Mango-oder Erdbeerpüree
Schokoladenpudding mit Vanillesoße

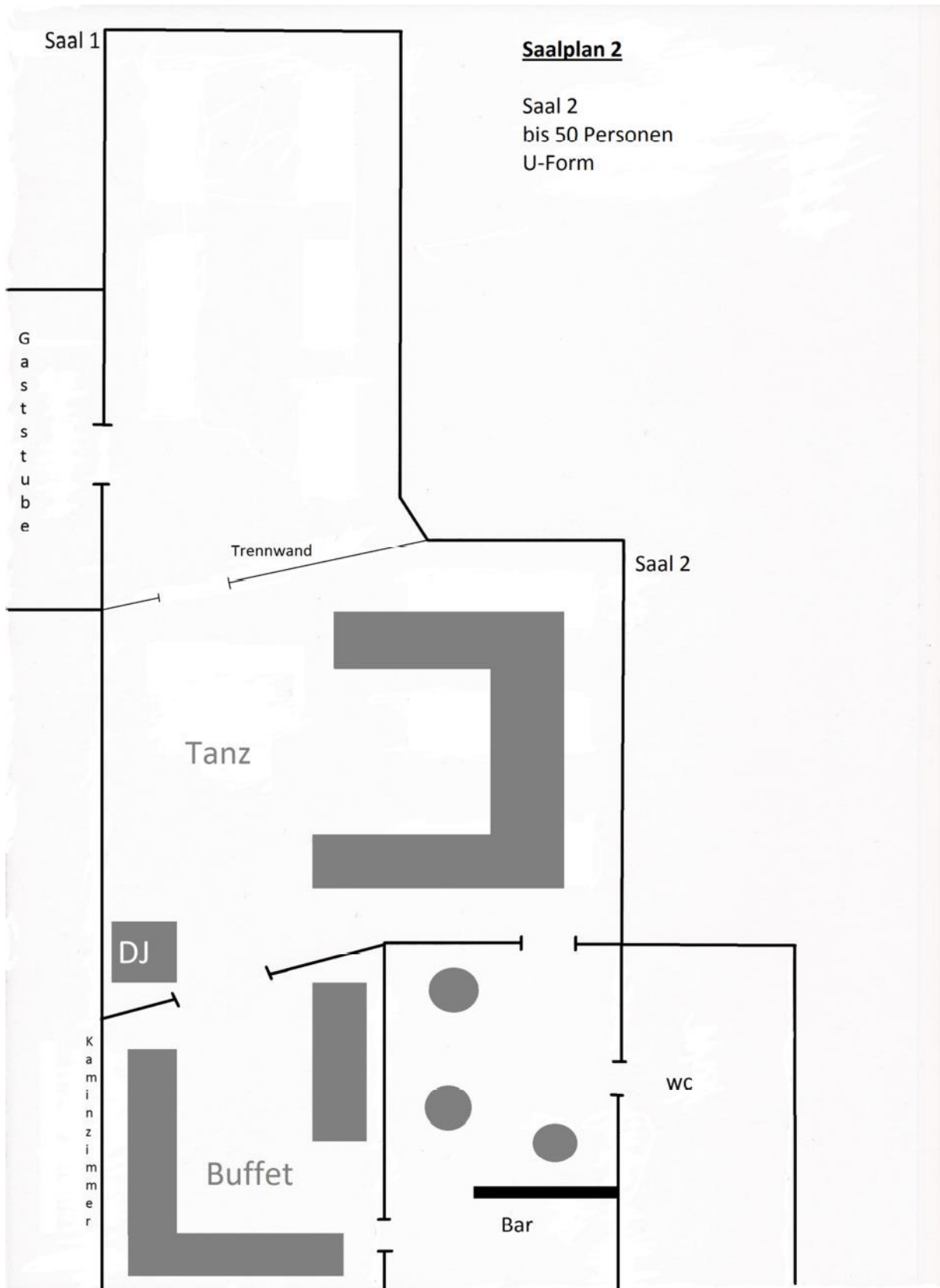
Saisonale Begebenheiten werden natürlich von uns berücksichtigt

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

Bestuhlung

Einige Möglichkeiten im Überblick:





Saal 1

Saalplan 3

Saal 1
bis 40 Personen

G
a
s
t
s
t
u
b
e

Buffet

Saal 2

K
a
m
i
n
z
i
m
m
e
r

WC

Bar

