

*Einzigartiges historisches Ambiente...
Idyllische Naturkulisse...
Und alles bis ins Detail abgestimmt...
Für **SIE!** Für Ihre Feier!*

Viel Spaß bei der Zusammenstellung Ihres festlichen Menüs oder Buffets!

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Ideen entgegen und setzen diese mit Erfahrung in unserem Handwerk liebevoll um. Sprechen Sie uns an, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie!

Vorsuppen:

- Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Orangenfilets & Apfel *möglich als vegan, lactose- & glutenfrei.*
- Hochzeitsbouillon mit Fadennudeln
- Tomatensüppchen „Toscana“ mit Sahnehäubchen & Croutons *möglich als vegan, lactose- & glutenfrei.*
- Maiscremesuppe mit Krevetten & frischem Koriander
- Kalte Gurkensuppe mit frischen Gartenkräutern & Knoblauch
- Lauchcremesuppe
- Sämige Wildkräutersuppe mit Kartoffeln, Möhren und Schinkenwürfeln
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Pfifferling Suppe oder Waldpilzsuppe (saisonal), pur oder wahlweise mit Lachs- oder gerösteten Schinkenstreifen
- Brokkolicremesuppe
- Suppe nach Thailändische Art mit Gemüse oder wahlweise Riesen-Garnele oder Hühnerfleisch & Kokosmilch. *möglich als vegan, lactose- & glutenfrei.*

Kalte Vorspeisen:

- Capresé – Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Zitronen-Dressing
- Krabbencocktail im Glas
- Schinkentüten gefüllt mit Geflügelsalat
- Rindercarpaccio auf Rucolabeet
- Vitello Tonnato mit würzigen Thunfisch-Soße und Kapern (3,50 € Aufpreis)
- Antipasti-Auswahl
- Blattsalate zu Himbeer-, Zitronen und Balsamico-Dressing
- Serrano-Schinken an Honigmelone
- Räucherfisch Variationen zu Apfel-Sahne-Meerrettich
- Französische Käseplatte zu hellen und dunklen Weintrauben

Salat als Menü-Gang:

- Tomaten-Feigen-Salat auf Rucola mit frischer Minze, dazu Orangen-Balsamico Dressing und geröstetes Baguette
- Rucola & Blattsalate mit Antipasti (Ergänzung mit Carpaccio möglich)
- Schinken auf Honigmelone an Rucola - „Beet“
- Trilogie vom geräucherten Fischen oder Entenbrust auf grüne Blattsalate
Zu allen Salaten servieren wir geröstetes Baguette

Hauptgerichte:

Nach Wunsch können warme Speisen beim offenen Kochen zubereitet werden - vor Augen Ihrer Gäste. Gönnen Sie sich Unterhaltung einer anderen Art und Ihren Gästen die absolute Frische der Gerichte! Wir verwöhnen Ihre Gaumen und Sinne!

- Zander in Butter gebraten an Avocado-Proseccjus & JulienneGemüse (feine Streifen von Sellerie und Karotten)
- Lachsfilet gebraten an Kräuter-Proseccjus (Aufpreis 4,50 € p. P. zur klassischen Buffetauswahl)
- Pangasiusfilet an Lauch-Rahm-Gemüse
- Pangasius-Lachs-Röllchen an Kräuter-Prosecco-Soße
- Geflügelspieße an Weißwein-Knoblauchjus
- Gefüllte Poulardenbrust Saltimbocca (mit Salbeiblatt und Schinkenummantelt) oder Pur an Mango-Cocos-Soße
- Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsoße
- Schweinefilet gefüllt mit Pilzfarcie in Reistagblättern gebacken
- Kalbsmedaillons an Pfefferrahmsoße (Aufpreis v 4,50 € p. P.)
- Saltimbocca vom Kalb (Menü)
- Geschmorte Kalbskugel (Aufpreis v 3,50 € p. P.)
- Zartes Lammfilet an Thymian-Rotweinjus mit frischen Trauben (setzt das Live-Kochen voraus oder als Menü-Gang)
- Lammbraten an Thymian-Rotweinsoße (Aufpreis v 3,50 € p. P.)
- Roastbeefröllchen an Rosmarin-Burgunderjus (Aufpreis v 4,50 € p. P.)
- Burgunderbraten an Trauben-Rotweinsoße
- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise (Menü)
- Wildbraten (aus Hirsch oder Wildschweinkeule - saisonal) an Wachholdersoße 2,50 € p. P.

Gemüsebeilagen:

Beilagen:

- Gemüse-Reis-Variation
- Kartoffelgratine
- Rosmarinkartoffeln
- gebutterte Petersilienkartoffeln
- Hausgemachte Eierspätzle

- Gartengemüse-Variation mit Butter und Sauce Hollandaise (saisonale Auswahl variiert)
- Blattspinat-Petit-Fours mit geröstetem Knoblauch (klassisch mit Schinken, oder Vegetarisch möglich)
- Glasierte Pariser Karotten
- Prinzessbohnen mit Speck
- Würziges Ratatouille
- Mandelbrokkoli
- Grillgemüse
- Pfifferlinge (saisonal)
- Spargel (saisonal)

Dessert:

- Duo von Mousse au Chocolat & Mousse Vanille Schwarzwälder Art

- Panna Cotta (als Menü-Gang ergänzt mit Mango- oder Cassis-Sorbet)
- Karamalisierte Crémé Brûlée
- Eisparfait an frischen Früchten
- „Eis & heiß Mal anders“ – Topfenstrudel gefüllt mit feiner Fruchtmousse serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme
- Obstsalat
- Karamelisierter Spargel an frischen Erdbeeren (saisonal), garniert mit Sahne und Schokoladensoße
- Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern an Vanille Eiscreme

Empfehlung:

Desserts, die Eis, Eisparfait oder Frucht-Sorbet enthalten, empfehlen wir zu servieren.



Beispiel-Ansicht vom Kaffee-Kuchen-Arrangements / Kuchen Platten

Liebe Gäste!

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite und helfen bei Auswahl der passenden Beilagen und berücksichtigen gerne Ihre Wünsche und Anregungen!

Herzlichst, Ihre Familie Jonas & das Team des Landhaus Hubertus