

## Menü 1

Spargelcremesuppe

Salatteller der Saison mit pikantem Dressing

Burgunderbraten, serviert mit Gemüse der Saison und Sauce Hollandaise, dazu Nußkartoffeln

„Eis & Heiß mal anders“ – Frucht-Topfenstrudel an Vanille-Eiscreme

## Menü 2

Räucherfisch-Trilogie auf Rucola-Salat mit Balsamico-Topping, dazu geröstetes Baguette

Geschmorte Kalbsnuss zu glasierten Pariser Karotten und Rosmarinkartoffeln

Beerenragout zu Bourbon-Vanille-Eiscreme

## Menü 3

Kürbiscremesuppe

Entenbrust auf Blattsalaten der Saison

Lachsfilet an Kräuterbutter gebacken zu Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Eisparfait an frischen Früchten

Liebe Gäste!

Gern beraten wir Sie zu weiteren Köstlichkeiten unserer Küche und stellen nach Wunsch ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.

Sprechen Sie uns an!

Unser Event-Tipp für Sie:

**BRAUTKLEIDERBALL**

– Ein Déjà vu mit Ihrer Hochzeit! –

## LANDHAUS HUBERTUS

Stahleweg, Invalidensiedlung 46  
13465 Berlin-Frohnau

Telefon: 030 / 401 17 46  
info@landhaushubertus.com

Unsere aktuellen Veranstaltungen finden Sie auf  
[www.landhaushubertus.com](http://www.landhaushubertus.com)

Für eine Beratung und Besichtigung ist eine telefonische Terminvereinbarung herzlichst empfohlen!



*Seien Sie unser Gast!  
Wir freuen uns auf Sie!*

Öffnungszeiten:

Mi. - Fr. ab 14:00 Uhr | Sa. - So. ab 12:00 Uhr

An Brunch-Sonntagen ab 11:00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetage

Weitere Möglichkeiten gerne  
nach individueller Vereinbarung!



Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram



*Feiern Sie fürstlich!*

*Unsere  
kulinarischen Ideen*

Einzigartiges Ambiente,  
idyllische Naturkulisse...

Und alles bis ins Detail abgestimmt...

Für Sie!

Für Ihre (Hochzeits-)Feier!



Keine Hochzeit ist wie die andere – jede ist auf eigene Art unvergesslich, einzigartig, individuell...

## Unsere Hochzeitsarrangements für Ihren schönsten Tag!

...der rote Teppich, Spalier von lodernen Fackeln – bei uns sind Sie der Star!



### Arrangement 1

Maiscremesuppe mit Crevetten und frischem Koriander

Schinkentüten gefüllt mit Geflügelsalat  
Schwarzwälder Schinken auf einem Rucola-Beet  
Hackepeter mit Zwiebelringen  
Caprése (Tomate-Mozzarella-Basilikum)  
Räucherfisch- & Käsevariationen  
Vitello Tonato

Pangasiusfilet an Lauchrahmgemüse  
gefüllte Poulardenbrust „Saltimbocca“  
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln  
Blattspinat-Petit Fours mit geröstetem Knoblauch

Trio von Mousse au Chocolat, Mousse Vanille und Beerenragout



### Arrangement 2

Hochzeitsbouillon „Celestine“

Krabben- & Geflügelcocktail im Glas  
Variationen von geräucherten Fischen zu  
Apfel-Meerrettich  
Käsevariationen  
Rinder-Carpaccio an Rucola-Salat mit  
gehobeltem Parmesan  
hausgemachte Antipasti

Zanderfilet auf Kräuter-Proseccojus

Medaillons vom Schweinefilet an  
Champignonrahmsauce

Lammbraten zu einem Thymian-Burgunder-Jus

Rosmarinkartoffeln  
Basmati-Wildreis-Variation  
Kartoffelgratine  
Kaisergemüse, Prinzessbohnen mit Speck

Panna Cotta oder  
karamalisierte Crème Brûlée



### Arrangement 3

Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen  
Orangenfilets und Apfel

Dreierlei vom geräucherten Graved Lachs,  
Forelle und Aalfilet  
Krabbencocktail im Glas  
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem  
Basilikumpesto  
Parmaschinken auf Honigmelone  
Französische Käseplatte  
Variationen von frischem Salat mit Dreierlei  
Dressing

Zanderfilet auf Avocado-Apfel-Jus

Roastbeef-Röllchen auf einem  
Rosmarin-Burgunder-Jus

Gebutterte Petersilienkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
hausgemachte Eierspätzle  
Gemüsevariationen

Eisparfait an Beerenragout

