



Eure Hochzeit im Landhaus Hubertus

– Dieser Tag wird unvergessen schön in aller Erinnerung bleiben! –





Buffetbeispiel

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



Menübeispiel

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 2

- ♥ Kürbiscremesuppe
- ♥ Entenbrust auf Blattsalaten der Saison
- ♥ Lachsfilet an Kräuterbutter gebacken zu Blattspinat und Petersilienkartoffeln
- ♥ Eisparfait an frischen Früchten





Buffet Vorschlag

♥ Suppe am Platz serviert:

Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Apfel- und Orangenfilets - **vegi** / **vegan möglich**

♥ Kalte Vorspeisen:

Gefüllte & gegrillte Antipasti

Räucherfischvariationen mit z.B. Lachs, Heilbutt, Makrele & Forelle

Serrano auf Melone

Grüner frischer Salat mit Kirschtomaten und Parmesan mit 3 verschiedenen Dressingsorten - **vegi**

Feinkostsalate: Curryhähnchen / Tomaten-Sugo - **vegi** / Couscous-Minze-Salat - **vegi**

Käsevariationen aus Frankreich & Österreich

♥ Hauptgerichte:

Zanderfilet gebraten an Julienne Gemüse & Kräuter -Soße

Schweinefilet Champignonrahmsauce oder Geflügelfilet mit Mango-Cocos-Soße

Burgunderbraten (Rind) an Trauben-Rotweinsauce

♥ Beilagen:

Gemüse-Wildreis-Variation / Hausgemachte Eierspätzle

Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Paprika - **vegi**

♥ Gemüsebeilagen:

Ratatouille - **vegi**

Princessbohnen mit Mandeln - **vegi**

Kaisergemüse – die Soßen extra - **vegi**

♥ Dessert:

Variationen von Mousse au Chocolat und Mousse Vanille auf Dessert-Kirschen

Obstsalat / Vanillesoße extra - **vegi**

Crème Brûlée

♥ Mitternachts-Imbiss:

Currywurst und Pommes / Baguette



Buffet Vorschlag – Vegetarisch-Vegan

- ♥ **Suppe am Platz serviert:**
Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Apfel- und Orangenfilets - **vegi/vegan**
- ♥ **Kalte Vorspeisen:**
Mozzarella-Bällchen mit Cherry-Tomate, hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum
Zweierlei Salat aus Roter Bete: mit Öl und Zwiebeln / mit Mayonnaise und Knoblauch
Grüne Blattsalate mit Kirschtomaten und Parmesan mit 3 verschiedenen Dressingsorten - **vegi**
Ceasar Salad
Käsevariationen aus Frankreich & Österreich
- ♥ **Hauptgerichte – 3 auswählen:**
Mediterraner Gemüsegulasch in würziger Tomatensoße: Zucchini, Auberginen, Paprika, Rote Zwiebeln, Champignons - **vegan**
Spinat-Tomaten-Lasagne - **vegi**
Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Paprika - **vegi**
Auberginen-Schnitzel
Gefüllte Paprika mit Couscous, dazu Mango-Cocos-Soße
Curry-Gemüse-Pfanne
- ♥ **Beilagen und Gemüse – 3 auswählen:**
Gemüse-Wildreis - **vegan**
Rosmarinkartoffeln - **vegan**
Hausgemachte Kartoffelklöße - **vegi**
Hausgemachte Eierspätzle
Hartweizen Pasta
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise und Semmelbutter - **vegi**
Spargel-Bündchen mit Sauce Hollandaise und Semmelbutter - **vegi**
Pfiiffelinge / Saisonal im Juli-September - **vegi**
- ♥ **Dessert – 3 auswählen:**
Mousse au Chocolat & Mousse Vanille
Obstsalat / Vanillesoße extra - **vegi**
Apfelkompott mit Vanille-Mandelmilch - **vegan**
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
Wölkchen-Dessert aus Quark und Kondensmilch mit Dessertkirschen
Panna Cotta mit saisonalem Fruchtspiegel



Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet selbst zusammen

♥ Vorsuppen:

Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Orangenfilets und Apfel – **möglich als vegan, lactose- und glutenfrei**

Hochzeitsbouillon mit Fadennudeln

Tomatensüppchen „Toscana“ mit Sahnehäubchen und Croutons – **möglich als vegan, lactose- und glutenfrei**

Maiscremesuppe mit Krevetten und frischem Koriander

Kalte Gurkensuppe mit frischen Gartenkräutern und 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 und Kokosmilch – **möglich als vegan, lactose- und glutenfrei**

♥ Kalte Vorspeisen:

Capresé – Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Zitronen-Dressing

Krabbencocktail im Glas

Schinkentüten gefüllt mit Geflügelsalat

Rindercarpaccio auf Rucolabeet

Vitello Tonnato mit würziger 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 und 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-Proseccojus und Julienne Gemüse (feine Streifen von Sellerie und Karotten)

Lachsfilet gebraten an Kräuter-Proseccojus (Aufpreis 4,50 € p. P. zur klassischen Buffetauswahl)

Pangasiusfilet an Lauch-Rahm-Gemüse

Pangasius-Lachs-Röllchen an Kräuter-Prosecco-Soße

Geflügelspieße an Weißwein-Knoblauchjus



Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet selbst zusammen

Gefüllte Poulardenbrust Saltimbocca (mit Salbeiblatt und Schinkenummantelt) oder Pur an Mango-Cocos-Soße (Aufpreis 3,50 € p. P.)

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce

Schweinefilet gefüllt mit Pilzfarcen in Reisteigblättern gebacken – (Menü)

Kalbsmedaillons an Pfefferrahmsauce (Aufpreis 4,50 € p. P.)

Saltimbocca vom Kalb (Menü)

Geschmorte Kalbskugel (Aufpreis 3,50 € p. P.)

Zartes Lammfilet an Thymian-Rotweinjus mit frischen Trauben (setzt das Live-Kochen voraus. Als Menü-Gang auf Anfrage abhängig von der Gästezahl)

Lammbraten an Thymian-Rotweinsauce (Aufpreis 3,50 € p. P.)

Roastbeefröllchen an Rosmarin-Burgunderjus (Aufpreis 4,50 € p. P.)

Burgunderbraten an Trauben-Rotweinsauce

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise – Live-Kochen

Wildbraten (aus Hirsch oder Wildschweinkeule - saisonal) an Wachholdersauce (Aufpreis 2,50 € p. P.)

♥ Beilagen:

Gemüse-Reis-Variation

Kartoffelgratine

Rosmarinkartoffeln

gebutterte Petersilienkartoffeln

Hausgemachte Eierspätzle

♥ Gemüsebeilagen:

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 und Mousse Vanille Schwarzwälder Art

Panna Cotta (als Menü-Gang ergänzt mit Mango- oder Cassis-Sorbet)

Karamalisierte Crème Brûlée

Eisparfait an frischen Früchten

„Eis & heiß Mal anders“ – Topfenstrudel gefüllt mit feiner Frucht-Mousse serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme

Obstsalat

Karamelisierter Spargel an frischen Erdbeeren (saisonal), garniert mit Sahne und Schokoladensauce

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern an Vanille Eiscreme

Liebe Gäste!

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



Getränkepauschale

♥ Inklusivleistungen:

Prosecco (aber nicht den Prosecco-Empfang)

3 x Weinsorten:

Weißwein und Rotwein - trocken

Rosé - halbtrocken

Sorten sind dem Ablauf der Veranstaltung zu entnehmen und der Menükarte auf dem Tisch

alle Biersorten vom Fass:

Fürstenberg Pilsener / Paulaner hell Münchener Original / Hacker Pschorr Hubertus Kellerbier

alle Biere aus der Flasche:

Weizenbiere / AF- Biere / Schwarzbier / Weiße / Malzbier

alle alkoholfreie Getränke:

alle Softdrinks wie Pepsi, Mirinda, 7Up, Mineralwasser still und Sprudel, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale von Schweppes, Faßbrause (aus der Flasche)

alle Säfte und die Saftschorlen daraus:

Apfelsaft, Kirschsft, Orangensaft, Schwarzer Johannisbeer-Saft, Rhabarbersaft, Bananensaft, Ki-Ba -> 50%/50% Mischung aus Kirschsft und Bananensaft

Kaffee, Tee



♥ EXTRAS – Getränke, die NICHT in der Pauschale enthalten sind!

Schnäpse

Longdrinks

Prosecco-Mix Getränke:

z.B. Aperol-Spritz, Pampelle-Spritz und alle weiteren mit Prosecco gefertigten Mix- Getränke (Ramazzotti Rosato & Lillet Wildberry, HUGO) - nach Absprache zum reduzierten Preis

Kaffeespezialitäten:

Latte Macchiato, Espresso, doppelter Espresso, Milchkaffee, Cappuccino.

ALLE Getränke VOR und NACH Beginn der Pauschale sowie ALLE EXTRAS werden auf eine gesonderte Liste geschrieben bzw. gleich in die Kasse gebucht. Spirituosen meist flaschenweise, Kaffeespezialitäten einzeln.

Gerne erstellen wir Ihnen eine Individuelle Long-Drink-Pauschale pro Person mit 2 Longdrinks, 1 Prosecco-Mix und 2 Shots / Spirituosen. Preisorientierung 22,50 p. P. zzgl. zu unserer Hauptpauschale.



Ihre Familiengastronomie mit viel für Feier & Event!

LANDHAUS HUBERTUS
Restaurant – Ballsaal – Veranstaltungen

Anschrift & Kontakt:

Stahleweg, Invalidensiedlung 46 | 13465 Berlin-Frohnau
Endstation Buslinie 125 | Unser Haus ist barrierefrei

Tel.: 030/401 17 46 - mit AB | Ein Anruf lohnt sich immer!
anfrage@LandhausHubertus.com | www.LandhausHubertus.com

  Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram

Öffnungszeiten

Januar - März

Freitag ab 14:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag ab 12:00 Uhr

April - Dezember

Mittwoch - Freitag ab 14:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag ab 12:00 Uhr

Warme Küche bis 20:00 Uhr

Montag und Dienstag ganzjährig Ruhetage

Individuelle Öffnungszeiten auf Anfrage möglich.

