

**Menüvorschläge
für Ihre Feier in unserem Haus
oder bei Ihnen daheim**

- gültig bis Ende 2018 -

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge für Ihr geplantes Essen, aufgegliedert in die einzelnen Gänge oder Pauschalen.

So haben Sie die Möglichkeit, sich Ihr Menü individuell zusammenzustellen.

Unter anderem finden Sie auch Anregungen für ein Büffet.

*Für ein Menü sollten es 10 Personen sein,
für ein Büffet 25 Personen.*

Bei einem kleineren Personenkreis bitten wir um Rücksprache.

Um Ihnen die Wahl der zu Ihrem gewählten Menü harmonisierenden Getränke zu erleichtern, stehen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Günter Große Jennifer Ricek Marcus Förster

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, das Sie unserem Haus entgegenbringen und freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Günter Große

Telefon 04173/51300

Vorspeisen

Melonenschiffchen, dazu reichen wir Katenschinken	5,90 €
Rosa gebratenes Hasenfilet, Blattsalate an Himbeerdressing, Parmesanhippe	8,50 €
Lachstatar, dazu reichen wir goldgelben Reibe kuchen und Sauerrahm	7,00 €
Grillbeef, rosa Roastbeef mit Pesto, Blattsalat, Parmesanraspel und Tomatenbrot	8,50 €
Milder Gravedlachs an Senf-Dillsauce, dazu reichen wir Baguette und Butter	7,90 €
Carpaccio von der Roten Beete, dazu Blattsalate, gratinierter Ziegenfrischkäse und Pinienkerne mit Jakobsmuscheln	8,00€ 12,00€
Rindercarpaccio mit Pesto, Blattsalaten, Parmesan und Tomatenhippe	10,00€

Suppen

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“ mit reichlich Einlage - in der Terrine serviert	6,00 €
Rahmsuppe von Pfifferlingen	5,80€
Pfeffercremesüppchen mit grünen Feigen	5,80 €
Steinpilzcremesuppe	6,00 €
Legierte Kartoffelsuppe mit Kräutern und Speckwürfel	4,50 €
Weißer Tomatencremesuppe mit Pesto	5,50 €
Wildconsommé mit Rote Beete-Ravioli	7,00€

Hauptgerichte

Zarter Rinder- und Schweinebraten mit Champignons,
dazu reichen wir gefüllte Früchte, Rahmsauce,
bunte Gemüseplatte, Heidekartoffeln
und Kroketten 17,00€

Lammfilet in Knoblauchbutter gebraten,
Rinderfilet aus dem Ofen, Kräutersauce,
Sauce Béarnaise, Speckbohnen, Romanesco,
gebratene Pilze, Kartoffelgratin und Kroketten 26,00€

Zarter Hirschbraten an Rahmsauce,
gefüllte Früchte, gebackene Bananen,
Rosenkohl in Speck, Apfelrotkohl,
Heidekartoffeln und Kroketten 19,00€

Geschmorte Rehkeule und Kalbsbraten
an zweierlei Saucen, Apfelrotkohl,
bunte Gemüseplatte, Röstitaler,
Heidekartoffeln und Kroketten 20,00€

Zartes Rinderfilet im Ganzen,
gebratenes Schweinefilet im Speckmantel,
dazu einen kleinen Gartensalat,
bunte Gemüseplatte, Sauce Béarnaise, Rahmsauce,
Röstitaler, Kroketten und Heidekartoffeln 23,00€

*Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel,
Hähnchenbrust im Kräutersud mit
geschmorten Cherrytomaten,
Rahmsauce, Sauce Béarnaise, Ratatouille,
Kroketten und Kartoffelgratin* *19,00€*

*Flugentenbrust aus dem Ofen,
Kalbsfilet im Blätterteigmantel
dazu Portweinsauce, Sauce Béarnaise,
gebratene Pilze, Speckbohnen, Romanesco,
Röstitaler, Heidekartoffeln und Kroketten* *25,50€*

*Geschmortes Rinderbäckchen,
Perlhuhnbrust aus dem Ofen,
gebratene Pilze, Portweinsauce, Romanesco,
Kroketten und Kartoffelgratin* *22,00€*

*Zarter Wildschweinbraten
mit Portweinsauce und gebratenen Pilzen,
dazu reichen wir Wirsinggemüse,
Rosenkohl in Speck, Apfelrotkohl,
Heidekartoffeln und Kroketten* *19,00€*

*Dies ist eine Auswahl an Speisen.
Haben Sie andere Wünsche, lassen Sie es uns gern wissen.*

Desserts

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Kirschkompott und Walnusseis 7,00 €

Crème Brulée mit Himbeersorbet und -chip 5,50 €

Hausgemachte Zitronencreme,
Pistaziensahne und Brombeersauce 5,00 €

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis,
dazu Wiskeyschaum 6,00 €

Große Auswahl an verschiedenen Desserts,
in Gläsern als Buffet serviert.
Für jeden ist etwas dabei,
lassen Sie sich überraschen 7,00 €

Zweierlei Mousse au chocolat,
Kirschkompott und Minzchip 5,50 €

Vanilleeis auf Platten serviert mit Sahne,
dazu heiße Kirschen oder Himbeeren 5,50 €

Hausgemachter Schokoladenpudding,
dazu Vanillesauce und Rote Grütze 5,50 €

Menüvorschlag Nr. 1

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen Holundercocktail mit Sorbet

Vorspeise

Lachstatar mit goldgelben Reibekuchen und Sauerrahm

oder

Grillbeef, rosa Rostbeef mit Pesto, Blattsalat, Parmesanraspel und

Tomatenbrot

oder

Carpaccio von der Roten Beete, dazu Blattsalate, gratinierter

Ziegenfrischkäse und Pinienkerne

Hochzeitssuppe „Alt Wulfen“

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

Zartes Rinderfilet aus dem Ofen,

Hähnchenbrust im Kräutersud mit geschmorten Cherrytomaten,

Lachsfilet unter der Cashewkruste,

Rahmsauce, Sauce Béarnaise, gebratene Pilze,

Salatauswahl, Gemüseauswahl,

Röstitaler, Kroketten und Heidekartoffeln

Jubiläumsaquavit, Malteser oder Heidegeist

Zweierlei Mousse au chocolat, Kirschkompott, Walnusseis

... bitte blättern Sie weiter ...

Mitternachtsschmaus:

Große bunte Räucherfischplatte, kleine Schweineschnitzel,
Rührei mit Schinkenstreifen und Bratkartoffeln,
große bunte Käseplatte mit Weintrauben,
Brötchen und Butter, Kaffee und Butterkuchen

An Getränken stehen Ihnen und Ihren Gästen während der gesamten
Veranstaltung zur freien Wahl:

Weine

Grauer Burgunder aus Rheinhessen, Spätburgunder Weißherbst,
Cellier des Vicomtes Merlot

Biere

Duckstein, Lüneburger, Weizen, Jever Fun, Clausthaler

Spirituosen

Saure Zitrone, roter Korn, Waldmeister, Wodka, Ballantines, Bacardi,
Gin, Baileys, Weinbrand, Korn, Kümmel, Sambuca

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Orangensaft, Kirschsafft oder Bananensaft

Kaffee

Kaffee, Espresso oder Cappuccino

Die Tische decken wir mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten sowie Kerzen in einer Farbe Ihrer Wahl ein. Gerne kümmern wir uns auch um Gestecke, die nicht im Preis enthalten sind. Ebenfalls können wir Ihnen Hussen bestellen, das Band kann in vielen Farben ausgewählt werden (pro Stuhl 4,50 Euro).

Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale von 89,50 € pro Person an.
Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Menüvorschlag Nr. 2

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen Sekt mit Mangomousse

Hochzeitssuppe „Alt Wulfen“

Unsere Köche braten für Sie im Saal:

*Schweinefilet und Rumpsteak,
Lachsfilet, Zandertranchen, Scampi,
bunte Gemüseauswahl, Blattspinat,
Sauce Béarnaise, Rahmsauce,
Selleriekartoffelstampf, Kartoffelgratin und Kroketten*

Dazu kaltes Buffet:

*Räucherlachs mit Meerrettichsahne, Forelle geräuchert,
Reibekuchen mit Matjestatar, gebratene Melone mit Schinken,
Blattsalat mit Frenchdressing und Parmesan, Parmaschinken,
Antipastiauswahl, gebackene Champignons mit Knoblauchsauce,
Roastbeef rosa mit Remouladensauce und Bratkartoffeln,
Baguette, Brötchen und Butter*

Jubiläumsaquavit, Malteser oder Heidegeist

*Mousse au chocolat, Obstsalat,
Vanilleeis mit Sahne und Feuerwerk*

... bitte blättern Sie weiter ...

Mitternachtsschmaus:

*Große Käseplatte mit Früchten,
Lauchcremesuppe mit Klößchen und Stangenbrot*

*An Getränken stehen Ihnen und Ihren Gästen während der gesamten
Veranstaltung zur freien Wahl:*

Weine

*Grauer Burgunder aus Rheinhessen
Spätburgunder Weißherbst aus Rheinhessen
Dornfelder Rotwein aus Rheinhessen*

Biere

Duckstein, Lüneburger, Weizen, Jever Fun, Clausthaler

Spirituosen

*Saure Zitrone, roter Korn, Waldmeister, Wodka, Ballantines, Bacardi,
Gin, Baileys, Weinbrand, Korn, Kümmel, Sambuca, Havana Club*

Softgetränke

*Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Bitter Lemon,
Tonic, Kirschschaft, Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft*

Kaffee

Kaffee, Espresso oder Cappuccino

Die Tische decken wir mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten sowie Kerzen in einer Farbe Ihrer Wahl ein. Gerne kümmern wir uns auch um Gestecke, die nicht im Preis enthalten sind. Ebenfalls können wir Ihnen Hussen bestellen, das Band kann in vielen Farben ausgewählt werden (pro Stuhl 4,50 Euro).

Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale von 82,00 € pro Person an.
Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Menüvorschlag Nr. 3

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen Sekt mit Orangensaft

Suppe

Gerne dürfen Sie frei aus unserem Angebot wählen

Unsere Köche braten für Sie direkt im Saal:

Schweinefilet und Putensteaks,
Lachsfilet und Scampi,
Gemüseauswahl, Blattspinat, Pilzrahmsauce,
Kartoffelgratin und Kroketten

Dazu kaltes Buffet:

Zartes Rindfleisch mit Pesto und Parmesanraspel,
Tomate mit Mozzarella, Katenschinken mit Melone,
gebackene Champignons, Knoblauchsauce,
Blattsalat mit Frenchdressing,
Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln,
Brötchen und Butter

Hausgemachte Mousse au chocolat,
rote Grütze mit Vanillesauce

... bitte blättern Sie weiter ...

Mitternachtsschmaus:

Lauchcremesuppe mit Klößchen und Stangenbrot

*An Getränken stehen Ihnen und Ihren Gästen während der gesamten
Veranstaltung zur freien Wahl:*

Drei Hausweine

Biere

Lüneburger, Weizen, Clausthaler

Spirituosen

*Roter Korn, Waldmeister, Wodka Kirsch, Wodka, Baileys,
Bacardi*

Softgetränke

*Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Apfelsaft, Orangensaft*

Kaffee

Kaffee, Espresso oder Cappuccino

*Die Tische decken wir mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten sowie
Kerzen in einer Farbe Ihrer Wahl ein. Gerne kümmern wir uns auch um
Gestecke, die nicht im Preis enthalten sind. Ebenfalls können wir Ihnen
Hussen bestellen, das Band kann in vielen Farben ausgewählt werden
(pro Stuhl 4,50 Euro).*

Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale von 65,00 € pro Person an.

Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Menüvorschlag Nr. 4

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen Sekt mit Orangensaft

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

Zarter Rinderbraten an Rahmsauce,
Schweinefilet aus dem Ofen,
dazu reichen wir gebratene Pilze,
bunte Gemüseauswahl, kleiner Gartensalat,
Kroketten und Heidekartoffeln

Vanilleeis mit Feuerwerk und heißen Kirschen oder Himbeeren

Mitternachtsschmaus:

Gulaschsuppe mit Baguette

... bitte blättern Sie weiter ...

*An Getränken stehen Ihnen und Ihren Gästen während der gesamten
Veranstaltung zur freien Wahl:*

Drei Hausweine

Biere

Lüneburger Pilsener, Clausthaler, Weizen

Spirituosen

Roter Korn, Waldmeister, Wodka, Korn, Baileys, Bacardi

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft

Kaffee

Kaffee, Espresso oder Cappuccino

*Die Tische decken wir mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten sowie
Kerzen in einer Farbe Ihrer Wahl ein. Gerne kümmern wir uns auch um
Gestecke, die nicht im Preis enthalten sind. Ebenfalls können wir Ihnen
Hussen bestellen, das Band kann in vielen Farben ausgewählt werden
(pro Stuhl 5,00 Euro).*

*Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale von 65,00 € pro Person an.
Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.*

Buffetvorschlag

Bitte wählen Sie eine Suppe aus unserem Angebot

Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Forellenfilet geräuchert, Reibekuchen mit Lachstatar,
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln,
Katenschinken mit Melone, Tomate mit Mozzarella,
gebackene Champignons mit Knoblauchsauce,
Baguette und Brötchen, dazu Butter

Zanderfilet und Lachstranchen auf Blattspinat,
gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
Hähnchenbrustfilet im Kräutersud mit geschmorten Cherrytomaten,
bunte Gemüseplatte, Salatauswahl, Kroketten und Röstitaler

Vanilleeis mit Sahne und Feuerwerk
dazu heiße Kirschen,
Mousse au chocolate

Dieses Buffet bieten wir in einer Pauschale von 32,50 € pro Person an.