

Menüvorschlag
für Ihre Feier in unserem Haus
oder bei Ihnen daheim

- gültig bis Ende 2020 -

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
Serano-Schinken 6,90 €

Lachsfilet aus unserem Smoker auf roter Beete
dazu Honigdillsenfsoße
geröstetes Baguette 8,00 €

Grillbeef, rosa Roastbeef mit Pesto, Blattsalat,
Parmesanraspel und Tomatenbrot 8,50 €

Carpaccio von der Roten Beete, dazu Blattsalate,
gratinierter Ziegenfrischkäse 8,00 €

Geflügelsalat auf gegrillter Ananasscheiben
dazu Ciabatta 7,50 €

Suppen

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“
mit reichlich Einlage 6,00 €

Pfeffercremesüppchen
mit grünen Feigen 6,50 €

Steinpilzcremesuppe
mit Sahnehaube 6,00 €

Tomatencremesuppe
mit Crémé fraîche 6,00 €

Hauptgerichte

<i>Zarter Rinder- und Schweinebraten mit Champignons, dazu reichen wir gefüllte Früchte, Rahmsauce, bunte Gemüseplatte, Heidekartoffeln und Krokette</i>	<i>17,00€</i>
<i>Lammfilet in Knoblauchbutter gebraten, Rinderfilet aus dem Ofen, Kräutersauce, Sauce Béarnaise, Speckbohnen, Romanesco, gebratene Pilze, Kartoffelgratin und Krokette</i>	<i>26,00€</i>
<i>Zarter Hirschbraten an Rahmsauce, gefüllte Früchte, gebackene Bananen, Rosenkohl in Speck, Apfelrotkohl, Heidekartoffeln und Krokette</i>	<i>22,00€</i>
<i>Geschmorte Rehkeule und Kalbsbraten an zweierlei Saucen, Apfelrotkohl, bunte Gemüseplatte, Röstitaler, Heidekartoffeln und Krokette</i>	<i>25,00€</i>
<i>Zartes Rinderfilet im Ganzen, gebratenes Schweinefilet im Speckmantel, dazu einen kleinen Gartensalat, bunte Gemüseplatte, Sauce Béarnaise, Rahmsauce, Röstitaler, Krokette und Heidekartoffeln</i>	<i>26,00€</i>

*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€*

*24 Stunden geschmorte 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* *21,00€*

*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 5,50 €

Hausgemachte Zitronencreme,
Pistaziensahne und Brombeersauce 5,00 €

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

Mousse au chocolat,
Kirschkompott und Minzchip 5,50 €

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

Menüvorschlag Nr. 1

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen Holundercocktail mit Sorbet

Vorspeise

Lachs aus unserem Smoker mit Honigdillsenfsoße
und geröstetem Baguette

oder

Carpaccio von der roten Beete, dazu Blattsalate, gratinierter
Ziegenfrischkäse und Cashewkerne

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

Zartes Rinderfilet aus dem Smoker
Perhuhnbrust aus dem Ofen mit Pesto
Lachsfilet unter der Cashewkruste,
Rahmsauce, Sauce Béarnaise, gebratene Pilze,
Salatauswahl, mediteranes Pfannengemüse
Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Speckbohnen
Röstitaler, Kroketten und Heidekartoffeln

Jubiläumsaquavit, Malteser oder Heidegeist

Mousse au chocolate, Panna Cotta mit Erdbeersoße
Creme Brulee und Himbeersorbet

... bitte blättern Sie weiter ...

Mitternachtsschmaus:

*Kleine Schweineschnitzel,
Rührei mit Schinkenstreifen und Bratkartoffeln,
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

Lüneburger, Weizen, Jever Fun, Clausthaler

Spirituosen

*Saure Zitrone, Kirsch-Wodka, Waldmeister, Wodka, Ballantines,
Bacardi, Gin, Baileys, Weinbrand, Korn, Kümmel, Sambuca, Havanna
Club*

Softgetränke

*Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Orangensaft, Kirschsft 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 5,50 Euro).

Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale von 93,50 € pro Person an.
Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 3,00 € pro Person

Für Trauungen im Wohlfühlgarten
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 5,00 € pro Person

Für Veranstaltungen mit Musik berechnen
wir eine Gema-Gebühr von 45,00 €

Menüvorschlag Nr. 2

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen Sekt mit Mangomousse

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

Krosse Schweinebauchwürfel mit Honigpfeffersoße

Zartes Rumpsteak aus dem Smocker

Perlhuhnbrust aus dem Ofen

Unsere Köche braten für Sie im Saal:

Lachsfilet, Garnelen mit Knoblauch

Mediterranes Pfannengemüse, Blattspinat,

Speckbohnen, Sauce Hollandaise

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Kroketten

Dazu kaltes Buffet:

Garnelenspieß mit Mangodipp, Pastrami mit Meerrettichcrem

Ciabatta mit Orangenknoblauchbutter und Chorizo

Grillbeef mit Pesto und Tomatenbrot

gebackene Champignons mit Knoblauchsauce, Kräuterquark

Roastbeef rosa mit Remouladensauce und Bratkartoffeln,

Brotauswahl und Butter

Jubiläumsaquavit, Malteser oder Heidegeist

Dessertauswahl Gasthof Große

Mitternachtsschmaus:

*Käseplatte mit Früchten,
Currywurst mit Stangenbrot und Pommes frites*

*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, Kirsch-Wodka, 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 5,50 Euro).

Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale von 87,00 € pro Person an.
Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 3,00 € pro Person

Für Trauungen im Wohlfühlgarten
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 5,00 € pro Person

Für Veranstaltungen mit Musik berechnen
wir eine Gema-Gebühr von 45,00 €

Menüvorschlag Nr. 3

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen Sekt mit Orangensaft

Suppe

Gerne dürfen Sie frei aus unserem Angebot wählen

Schweinefilet im Ganzen gebraten an Pilzrahmsoße

Maishähnchenbrust auf Kräutersoße

Unsere Köche braten für Sie im Saal:

Lachsfilet und Garnelen

Blumenkohl polnisch, Speckbohnen, Blattspinat

Kartoffelgratin und Kroketten

Dazu kaltes Buffet:

Krosse Schweinebauchwürfel mit Chillisoße

Gebackene Putenstreifen auf Erdnusssoße

Gerolltes Rindfleisch mit Pesto und Parmesanraspel

Tomate mit Mozzarella, Katenschinken mit Melone,

gebackene Champignons, Knoblauchsauce,

Blattsalat mit Frenchdressing,

Roastbeef mit Remouladensoße und Bratkartoffeln,

Brotauswahl und Butter

Hausgemachte Mousse au chocolat,

rote Grütze mit Vanillesauce

... bitte blättern Sie weiter ...

Mitternachtsschmaus:

Suppe nach Wahl aus unserem Angebot

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

Drei Hausweine

Biere

Lüneburger, Weizen, Clausthaler

Spirituosen

*Waldmeister, Wodka Kirsch, Wodka, Baileys,
Bacardi*

Softgetränke

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

Kaffee

Kaffee, Espresso oder Cappuccino

...bitte blättern Sie weiter...

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 5,50 Euro).

Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale von 75,00 € pro Person an.
Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 3,00 € pro Person

Für Trauungen im Wohlfühlgarten
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 5,00 € pro Person

Für Veranstaltungen mit Musik berechnen
wir eine Gema-Gebühr von 45,00 €

Menüvorschlag Nr. 4

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen Sekt mit Orangensaft

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

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

Vanilleeis mit Feuerwerk und heißen Kirschen oder Himbeeren

Mitternachtsschmaus:

Gulaschsuppe mit Baguette

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

Drei Hausweine

Biere

Lüneburger Pilsener, Clausthaler, Weizen

Spirituosen

Kirschwodka, Waldmeister, Wodka, Korn, Baileys, Bacardi

...bitte blättern Sie weiter...

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 68,00 € pro Person an.
Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.*

*Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 3,00 € pro Person*

*Für Trauungen im Wohlfühlgarten
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 5,00 € pro Person*

*Für Veranstaltungen mit Musik berechnen
wir eine Gema-Gebühr von 45,00 €*

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 aus dem Smoker 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 34,50 € pro Person an.