

Menüvorschläge

- gültig bis Ende 2023 -

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.

**Ein Menü bieten wir ab 10 Personen an,
ein Buffet ab 25 Personen.**

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 - Til Große - Marcus Förster

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

Ihre Familie Große

Telefon: 04173/51300

Mail: kontakt@gasthof-grosse.com

Vorspeisen

Lachsfilet aus unserem Smoker

auf buntem Beete-Salat
Heidehonig-Senfsauce

10,50

Rosa Hirschhüfte

Birnencreme / Feldsalat /
Kartoffelcroûtons /
Preiselbeer-Vinaigrette

11,50

Carpaccio von der Roten Beete

Blattsalate / Ziegenfrischkäse / Nüsse & Honig

8,90

Burratina

-gefüllter Büffelmorzzarella-
geschmorte Kirschtomaten / Rucola /
Pinienkerne / Basilikumsorbet

11,00

Carpaccio vom Weiderind

gebratene Kräuterseitlinge / Rucola /
Pinienkerne / Pesto

11,00

Suppen

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

mit reichlich Einlage

6,90

Weißer Tomatencremesuppe

mit Pesto

7,40

Steinpilzcremesuppe

7,40

Hauptgänge

Zweierlei vom Weiderind
24h geschmorte Rinderbacke & rosa Filet
Portweinsauce / Romanesco,
Kroketten / Kartoffelnussbutterpüree
32,50

Rosa Lammrücken & Maishähnchenbrust
Jus / Ratatouille / Speckbohnen
gebratene Pilze / Kartoffelgratin / Kroketten
29,50

Zarter Hirschbraten an Rahmsauce,
gefüllte Früchte / gebackene Bananen
Rosenkohl in Speck / Apfelrotkohl
Heidekartoffeln / Kroketten
25,00

Asiatisch marinierte Entenbrust
& krosser Schweinebauch
Teriyaki-Jus / Wokgemüse /
Kartoffelnussbutterpüree
26,50

Rosa Rinderfilet &
Schweinefilet im Speckmantel
bunte Gemüseplatte / Sauce Béarnaise / Jus
Röstitaler / Kroketten / Heidekartoffeln
32,00

Hauptgänge

Filet Wellington

- Rinderfilet im Blätterteigmantel -
Sauce Béarnaise / Trüffeljus
bunte Gemüseauswahl / gebratene Drillinge
Kroketten

33,00

Geschmorte Rehkeule und Kalbsbraten

zweierlei Saucen / Rahmwirsing
bunte Gemüseauswahl / Röstitaler
Heidekartoffeln / Kroketten

27,50

Zarter Rinder- und Schweinebraten

gebratene Pilze / Jus
bunte Gemüseauswahl
Heidekartoffeln / Kroketten

22,00

Geschmorte Rehkeule

Portweinsauce / gebratene Pilze
Rahmwirsing
Rosenkohl in Speck
Heidekartoffeln und Kroketten

27,00

Dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Kirschkompott / Vanilleeis

8,90

Vanille Crème Brûlée

Crumble / Himbeersorbet

7,80

Hausgemachter Grießflammerie

Passionsfruchtsorbet / Knuspermüsli

7,50

Dessertauswahl

viele verschiedene kleine Sünden in
Gläsern als Buffet serviert.

Für jeden ist etwas dabei,
lassen Sie sich überraschen

9,50

Vanilleeis auf Platten serviert

mit Sahne /

heiße Kirschen oder Himbeeren

6,90

Menüvorschlag 1

Aperitif nach Absprache

Vorspeise

Burratina

-gefüllter Büffelmorzarella-

geschmorte Kirschtomaten / Rucola / Pinienkerne
/ Basilikumsorbet

oder

Carpaccio vom Weiderind

gebratene Kräuterseitlinge / Rucola / Pinienkerne / Pesto

Weißer Tomatencremesuppe / Pesto

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

Zartes Rinderfilet aus dem Smoker

24h geschmorte Rinderbacke

Rosa Entenbrust -asiatisch-

Jus / Sauce Béarnaise / gebratene Pilze

Salatauswahl / Wokgemüse / Selleriestampf

Brokkoli mit Mandelbutter / Speckbohnen

Röstitaler / Kroketten

Dessertauswahl „ Gasthof Große „

... bitte blättern Sie weiter ...

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

Weine

Grauer Burgunder , Rheinhessen , 2021 , trocken
Spätburgunder Weiss Herbst , Rheinhessen , 2021
halbtrocken
Porta 6 , Cuvée , Lissabon , 2021 , trocken

Biere

König Pilsener, Weizen, Jever Fun,
König Pilsener alkoholfrei

Spirituosen

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

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsaft oder Bananensaft
Culligan Sprudel oder Natur

Kaffee

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

Mitternachtsschmaus:

Käseauswahl / Weintrauben / Baguette,
Currywurst / hausgemachte Currysauce / Steak Pommes

... 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 6,50 Euro).

**Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale
ab 119,00 € pro Person an.**

Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten,
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 5,00 € pro Person.

Für Trauungen im Wohlfühlgarten,
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 7,50 € pro Person.

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

Für Veranstaltungen im Veranstaltungssaal, berechnen
wir eine Raummiete vom 250,00€.

Die Pauschale läuft bis zum Ende der Veranstaltung.
Nach 3:00 Uhr wird allerdings eine Servicegebühr von
200,00€ berechnet.

Menüvorschlag 2

Aperitif nach Absprache

Suppe

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

oder wählen Sie aus unserem Angebot

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

Krosse Schweinebauchwürfel mit Teriyakisauce
Zartes Rumpsteak aus dem Smoker

Unsere Köche braten für Sie im Saal:

Lachsfilet / Garnelen mit Knoblauch

Mediterranes Pfannengemüse / Blattspinat

Speckbohnen / Sauce Hollandaise / Jus

Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin / Kroketten

Kaltes Buffet:

gebackene Garnelen / Mango-Chillisaucе

Grillbeef mit Pesto / Tomatenbrot

gebackene Champignons / Knoblauchsauce / Kräuterbutter

Brotauswahl und Butter

Zweierlei Mousse au Chocolat /

Heidehonig Panna Cotta mit Himbeersoße /

Vanille Crème Brûlée

... bitte blättern Sie weiter ...

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

Weine

Grauer Burgunder , Rheinhessen , 2021 , trocken
Spätburgunder Weissherbst , Rheinhessen , 2021
halbtrocken
Porta 6 , Cuvée , Lissabon , 2021 , trocken

Biere

König Pilsener, Weizen, Jever Fun,
König Pilsener alkoholfrei

Spirituosen

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

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsaft oder Bananensaft
Culligan Sprudel oder Natur

Kaffee

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

Mitternachtsschmaus:

Käseauswahl / Weintrauben / Baguette,
Currywurst / hausgemachte Currysauce / Steak Pommes

... 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 6,50 Euro).

**Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale
ab 105,00 € pro Person an.**

Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten,
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 5,00 € pro Person.

Für Trauungen im Wohlfühlgarten,
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 7,50 € pro Person.

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

Für Veranstaltungen im Veranstaltungssaal, berechnen
wir eine Raummiete vom 250,00€.

Die Pauschale läuft bis zum Ende der Veranstaltung.
Nach 3:00 Uhr wird allerdings eine Servicegebühr von
200,00€ berechnet.

Menüvorschlag 3

Aperitif nach Absprache

Suppe

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

oder wählen Sie aus unserem Angebot

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

**Zarte Rinderhüfte -tranchiert-
Schweinefilet im Speckmantel**

Unsere Köche braten für Sie im Saal:

Doradenfilet / Garnelen mit Knoblauch

Gemüseauswahl / Blattspinat

Sauce Hollandaise / Jus

Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin / Kroketten

Kaltes Buffet:

Gebackene Hähnchenbrust / Erdnusssoße

Rosa Rindfleisch mit Pesto und Parmesanraspel

Tomate mit Mozzarella / Katenschinken mit Melone

gebackene Champignons / Knoblauchsauce

Brotauswahl und Butter

Hausgemachte Mousse au Chocolat /

Rote Grütze / Vanillesauce

... bitte blättern Sie weiter ...

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

Weine

Grauer Burgunder , Rheinhessen , 2021 , trocken
Spätburgunder Weissherbst , Rheinhessen , 2021
halbtrocken
Porta 6 , Cuvée , Lissabon , 2021 , trocken

Biere

König Pilsener, Weizen, Jever Fun,
König Pilsener alkoholfrei

Spirituosen

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

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsafft oder Bananensaft
Culligan Sprudel oder Natur

Kaffee

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

Mitternachtsschmaus:

Käseauswahl / Weintrauben / Baguette,
Currywurst / hausgemachte Currysauce / Steak Pommes

... 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 6,50 Euro).

**Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale
ab 99,00 € pro Person an.**

Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten berechnen wir eine Aufwandspauschale von 5,00 € pro Person

Für Trauungen im Wohlfühlgarten berechnen wir eine Aufwandspauschale von 7,50 € pro Person

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

Für Veranstaltungen im Veranstaltungssaal berechnen wir eine Raummiete vom 250,00€

Die Pauschale läuft bis zum Ende der Veranstaltung. Nach 3:00 Uhr wird allerdings eine Servicegebühr von 200,00€ berechnet

Buffetvorschlag

Bitte wählen Sie eine Suppe aus unserem Angebot

**Doraden und Lachsfilet / Blattspinat /
gefülltes Schweinefilet im Speckmantel
Maishähnchenbrustfilet / Pesto**

**bunte Gemüseplatte, Salatauswahl
Kroketten und Röstitaler**

Reibekuchen / Lachstatar /
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
/ Bratkartoffeln /
Katenschinken mit Melone / Tomate mit Mozzarella
gebackene Champignons / Knoblauchsauce /
Brotauswahl / Butter

**Vanilleeis mit Sahne / heiße Kirschen,
Mousse au Chocolat**

Dieses Buffet bieten wir für 37,50 € pro Person an.