

Menüvorschläge

- gültig bis Ende 2025 -

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.

**Ein Menü bieten wir ab 10 Personen an,
ein Buffet ab 30 Personen.**

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

Gina Große - Günter Große - Til Große

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

Vorsweg

Vitello Tonnato

rosa Kalbsfleisch / Thunfisch Creme & kurzgebraten
gebackene Kapern

14,00

Carpaccio von der Roten Beete

Blattsalate / Ziegenfrischkäse / Nüsse & Honig

11.00

Burratina

-gefüllter Büffelmorzzarella-

Tomate / Rucola / Pinienkerne / alter Balsamico
Basilikumsorbet

12.00

Carpaccio vom Weiderind

gebratene Kräuterseitlinge / Rucola /
Pinienkerne / Pesto

13.00

Vorspeisenreise

alles in die Mitte zum teilen

**Burratina / Carpaccio vom der Roten Beete / Riesengarnelen
im Knoblauch-Kräutersud / Pimentos
Brot & Dipps**

16.00

Suppen

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

handgemachte Fleischklößchen / Möhre / Eierstich

8.50

Weißer Tomatencremesuppe

mit Pesto

8.50

Steinpilzcremesuppe

8.50

Zwischendurch

Handgemachte Ravioli

- getrüffelte Waldpilzfüllung -

Baby Spinat / Backenscholzer Deichkäse

Nussbutter

12.00

Hauptgänge

Cut´s vom Lavasteingrill

Sie wählen 2 verschiedene Cut´s
(z.B. Rinderfilet & Lammkarree)
und wir beraten Sie dazu mit
den passenden Beilagen

Preis je nach Auswahl

Zweierlei vom Weiderind

24h geschmorte Rinderbacke & rosa Filet

Portweinsauce / Vierländer Möhren
Kroketten / Kartoffelnussbutterpüree

36.00

Rosa Lammrücken & Maishähnchenbrust

Jus / Ratatouille / Speckbohnen
gebratene Pilze / Kartoffelgratin / Kroketten

33,00

Zarter Hirschbraten an Rahmsauce,

Portweibirne / Rosenkohl in Speck / Apfelrotkohl
Heidekartoffeln / Kroketten

29,00

Rosa Rinderfilet &

Schweinefilet im Speckmantel

bunte Gemüseplatte / Sauce Béarnaise / Jus
Röstitaler / Kroketten / Heidekartoffeln

35.00

Hauptgänge

Filet Wellington

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

36.00

Geschmorte Rehkeule und Kalbsbraten

Jus / Rahmwirsing
bunte Gemüseauswahl / Birnen-Kroketten
Heidekartoffeln

34.00

Zarter Rinder- und Schweinebraten

gebratene Pilze / Jus
bunte Gemüseauswahl
Heidekartoffeln / Kroketten

25.00

Dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Beerenkompott / Vanilleeis

10.50

Vanille Crème Brûlée

Crumble / Himbeersorbet

9.90

Dessertauswahl "Gasthof Große"

- Schokoladen Gâteau / Passionsfruchtsauce
- Vanille Crème Brûlée
- hausgemachtes Sorbet
- Kokos Panna Cotta

11.00

Vanilleeis auf Platten serviert

mit Sahne /
heiße Kirschen oder Himbeeren

8.00

Menüvorschlag 1

Aperitif nach Absprache

Vorspeise

Burratina

-gefüllter Büffelmozzarella-
Tomate / Rucola / Pinienkerne / alter Balsamico
Basilikumsorbet

oder

Vitello Tonnato

rosa Kalbsfleisch / Thunfisch Creme & kurzgebraten
gebackene Kapern

Zwischengang

Weißer Tomatencremesuppe / Pesto

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

Zartes Rinderfilet aus dem Smoker

24h geschmorte Ochsenbacke

Teriyaki Fjordforelle

Jus / Sauce Béarnaise / gebratene Pilze
Salatauswahl / Wokgemüse / Süßkartoffelpüree
Brokkoli mit Mandelbutter / Speckbohnen
Kartoffelgratin / Kroketten

Dessertauswahl „Gasthof Große“

- Schokoladen Gâteau / Passionsfruchtsauce
- Vanille Crème Brûlée
- hausgemachtes Sorbet
- Kokos Panna Cotta

Dieses Menü bieten wir mit einer Getränkepauschale
ab 133,00 € pro Person an.

Menüvorschlag 2

Aperitif nach Absprache

Suppe

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“

oder wählen Sie aus unserem Angebot

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

**Rosa Rumpsteak aus dem Smoker -tranchiert-
Maishähnchenbrust / Maispolenta / geblähter Mais**

Unsere Köche braten für Sie im Saal:
**Fjordforelle / Black Tiger Garnelen
oder**

Tagliatelle aus dem Parmesanleib / Trüffelnage

Mediterranes Pfannengemüse
Speckbohnen / Sauce Hollandaise / Jus
Rosmarinkartoffeln / Kroketten

Kaltes Buffet:

Gebackene Garnelen / Mango-Chutney
Vitello Tonnato / gebackene Kapern / mini Paprika
Anti Pasti / Aioli / Olivendipp
Gaues "Sylter" / Ciabatta

**Zweierlei Mousse au Chocolat
Schokoladen Gâteau / Passionsfruchtsauce
Vanille Crème Brûlée**

Dieses Menü bieten wir mit einer Getränkepauschale
ab 122,00 € pro Person an.

Menüvorschlag 3

Aperitif nach Absprache

Vorspeise:

Vitello Tonnato / gebackene Kapern / mini Paprika

Gebackene Riesengarnelen / Mango Chutney

Melone-Feta Salat / Paramaschinken
Anti Pasti

Gaues "Sylter" / **Ciabatta** / Olivendipp / Aioli

Hauptgang:

Rosa Steakhüfte -tranchiert-
Schweinefilet im Speckmantel

bunte Gemüseauswahl / Kartoffelgratin
gebratene Champignons / Kroketten / Jus

Kabeljaufilet

Dijon-Senfsauce / Rahm- Gurkensalat / Drillinge

Zweierlei Mousse au Chocolat
Schokoladen Gâteau / **Passionsfruchtsauce**
Vanille Crème Brûlée

Dieses Menü bieten wir mit einer Getränkepauschale
ab 114,00 € pro Person an.

Getränkepauschale:

Aperitif nach Absprache

Weine

Grauer Burgunder, Rheinhessen, 2023, trocken
Spätburgunder Weissherbst, Rheinhessen, 2023, halbtrocken
Porta 6, Cuvée, Lissabon, 2023, trocken

Biere

König Pilsener, Weizen, Jever Fun,
König Pilsener alkoholfrei

Spirituosen

Mackenstedter- sauer Apfel, Kirsch,
Waldmeister, Marille, Korn-
Baileys, Jägermeister, Obstler, Kümmel, Sambuca

Absolut Wodka, Ballantine´s, Bacardi 3 Jahre
Gin, Havanna Club, Aperol-Spritz

Softgetränke

Coca Cola/ Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water, Ginger Ale
Verschiedene Fruchtsäfte & Nektar
Culligan Sprudel oder Natur

Kaffee

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

Mitternachtsschmaus:

Käseauswahl / Weintrauben / Brot
Currywurst / hausgemachte Currysauce
Steakhouse Pommes

Stuhlhusen (pro Stuhl 6,00 Euro).

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 2:00 Uhr wird eine Servicegebühr von 200,00€
pro Stunde berechnet.

Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.