



**„Eine gute Küche
ist das Fundament allen Glücks“**

**Unser All Inklusiv Angebot
für Ihre Hochzeit oder Familienfeier!**

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Ihre Familie Müller**



Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Prosecco
der Sektkellerei Duprés, Schloss Landestrost, Neustadt a. Rbg.
und Orangensaft

Zu Ihrem Empfang reichen wir pro Person 3 Stck. Fingerfood:

Kleiner pikanter Geflügelspieß,
Pflaume, Dattel und Aprikose im Speckmantel,
Spieß von Tomate- Mozzarella

Ihr 4 Gänge Menü:

Thunfischtatar - pikantem Ragout von Avocado und Mango - Sesamcreme - Teriyaki Sauce

Vegetarisch: Burrata - Tomaten Oliven Ragout - Rucola Salat

Pilzconsommé – Ravioli - Wurzelgemüse

Filet vom heimischen Duroc Schwein - Salbei Speck Crunch -
Buttergemüse - Kartoffelpüree und Kartoffelgratin

Vegetarisch: Pikantes Gemüsecurry - Limetten Basmatireis

Desserttrio:

Mini Schokoladenkuchen - Cheesecake mit Ananas Ragout -
hausgemachtes salziges Karamelleis



Ihr Büfett:

Kalte Gerichte:

Ganzer pochiertes Fjordlachs mit Rauchfischspezialitäten umlegt,
Vitello tonnato- rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfischsauce
Carpaccio vom Rind mit Parmesan. Kirschtomate und Rucola
ital. Landschinken mit Melonenschiffchen,
Bunte Auswahl von marinierten und gefüllten Antipasti Gemüse (*Veggi*)
Pikanter Cous-Cous Salat mit Melone und Fetakäse (*Veggi*)
Strauchtomate mit Mozzarella mit nativem Olivenöl und Basilikum (*Veggi*),
gegrillte Champignons mit Kräutern (*Veggi*), Kartoffel Rucola Salat (*Veggi*)
Käseauswahl mit Trauben, Brotkorb und Butter

Suppe:

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Vegetarische Pilz Consommé - Ravioli & Wurzelgemüse
(für die gemeldeten vegetarisch essenden Gäste)

Hauptgerichte:

Brust von der Maispoularde - Wirsing Pilz Gemüse - Kartoffelgratin
Pochiertes Filet vom Fjordlachsunter einer Senfhaube - Blattspinat
Pikantes Gemüsecurry - Limetten Basmati Reis

Dessert:

Cheesecake mit Mangoragout
Panna Cotta mit Curry Himbeeren
Vanillecreme mit Beeren

Späterer Snack für den 2. Hunger:

Thüringer Mett, ital. Landschinken und Fenchelsalami vom Brett
Kleine Käsespieße mit Oliven & getr. Tomate (für die gemeldeten vegetarisch essenden Gäste)
Brotkorb



... oder gern als BBQ Variante:

Suppe:

Gazpacho - kalte, pikante Gemüsesuppe

Salatbüfett:

Bunte Auswahl von marinierten und gefüllten Antipasti Gemüse (*Veggi*)

Strauchtomate mit Mozzarella - nativem Olivenöl – Basilikum (*Veggi*)

Kartoffel-Gurkensalat (*Veggi*), Rucola Salat - Parmesanspäne – Pinienkernen (*Veggi*)

Pikanter Gemüse Cous Cous Salat - Wassermelone – Fetakäse (*Veggi*)

Mediterraner Nudelsalat (*Veggi*)

Brotkorb - Butter - Pesto

Leckereien vom Grill:

Mariniertes Zitronen-Knoblauch Hähnchen

marinierte Nackensteaks

Marinierte Rumpsteaks vom argent. Black Angus Rind

Spieß vom Seeteufel und Scampi

Gemüsespieße & mediterraner Fetakäse in Folie gegrillt (*Veggi*)

Kräuterbaguette, kleine Kräuterkartoffeln in der Schale mit Meersalz,

Champignons, Speckbohnen, Grilltomaten, verschiedene Saucen

Dessert:

Cheesecake mit Mangoragout

Panna Cotta mit Curry Himbeeren

Vanillecreme mit Beeren

Späterer Snack für den 2. Hunger:

Thüringer Mett, ital. Landschinken und Fenchelsalami vom Brett

Feine Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Brotkorb



Getränkeauswahl:

Deutsche Winzerweine des aktuellen Jahrgangs:
Weißwein oder Roséwein oder Rotwein

Gerne können Sie diese bei Ihrer Detailabsprache bei uns verkosten.

Weitere Getränke:

Gilde Ratskeller vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier,
alkoholfreies Hefeweizen
Softdrinks
Mineralwasser - Medium und still -
Williams Birne, Linie Aquavite, Ramazotti
Kaffee vom Büfett (keine Kaffeespezialitäten)

Preis pro Person: 149,50 Euro

In diesem Preis sind enthalten:

- die zu diesem Zeitpunkt gültige gesetzliche MwSt.
- Raummiete und Personalkosten
- Tischdecken & Servietten
- Stuhl Hussen und Menükarten

Upgrade mit Mixgetränken: zzgl. 19,50 € pro Person

Dieses Angebot gilt für einen Zeitraum von 8,5 Stunden, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste. Die danach verzehrten Getränke werden in den nachfolgenden zwei Stunden nach Verbrauch abgerechnet.

Nach insgesamt 10,5 Stunden wird für jedes Servicepersonal
39 Euro pro Stunde bis Ende, beziehungsweise bis Abbau des DJs berechnet.