



**„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*

\*\*\*

Dessertrio:

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.