



*„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

Pilz Consommé – Ravioli - Wurzelgemüse

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

Vegetarisch: Pikantes Gemüsecurry - Limetten Basmatireis

Dessertrilogie:

*Mini Schokoladenkuchen - Cheesecake mit Ananas Ragout -
hausgemachtes salziges Karamelleis*



Ihr Büfett:

Kalte Gerichte:

*Ganzer pochierter 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 Couscous 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 Mango Ragout; 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, Brotkorb*



...oder gern als BBQ-Variante:

Suppe:

Gazpacho - kalte, pikante Gemüsesuppe

Salatbuffet:

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
Kleine Käsespieße mit Oliven & getr. Tomate, 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.