

# *Landhausküche zum feiern...*



## KONZEPTGESTALTUNG

## TERMINPLANUNG

## PERSÖNLICHE BERATUNG

Terminabsprache

## ZEITMANAGEMENT

Zeitliche Gestaltung Ihrer Festlichkeit

## RAUMGESTALTUNG

Gestaltung : Tischform – Büffet – Musik - Geschenktisch

## TISCHPLAN

Zeichnung

## DEKORATION

Tischwäsche , Servietten , Kerzen , Dekoration , Blumen

## EMPFANG

Sekt , Hugo , Aperol , Kir , Spezialitäten , Zünftiges vom Fass

## GETRÄNKE

BERGISCHE BRAUKUNST – WEINAUSWAHL – KRÄUTER – EDLE BRÄNDE  
KAFFEESPEZIALITÄTEN

## SPEISEN

MENÜ – BÜFFET – SPEZIALKARTE  
BARBECUE – BERGISCHE GASTLICHKEIT AUF TOUR

# EVENT

KONZEPT

IDEEN

PLANUNG

...Persönliche Beratung

...Restaurant / ...Catering

...inklusive /...individuell



## RESTAURANT – SAAL – KIRCHSTUBE – CLUBRAUM

Räumlichkeit , Tischplan , Tischdecke , Servietten , Kerzen , Blumen , Menükarte , Stehtisch

### GETRÄNKEPAUSCHALE 1.

**Empfang** : RIESLINGSEKT & ORANGENSAFT ( 1 Glas )

**Frisch vom Fass** :Zunft Kölsch , Erzquell Pils , Bergisches Landbier

**Bergische Braukunst** : Bergisches Radler , Sportsfreund , Fassbrause ,Pils & Kölsch alkoholfrei ,Malzbier

Offene **Weine** , **Alkoholfreie** Getränke

**KAFFEEBAR** : Melitta Kaffee , Tee , Kakao

p.P. 24,50 €

&

### GETRÄNKEPAUSCHALE 2.

**Empfang** : RIESLING SEKT – ORANGENSAFT – HUGO – APEROL SPRITZ ( 1 Glas )

**Frisch vom Fass** :Zunft Kölsch , Erzquell Pils , Bergisches Landbier

**Bergische Braukunst** : Bergisches Radler , Sportsfreund , Fassbrause , Pils & Kölsch alkoholfrei ,Malzbier

Offene **Weine**

**Alkoholfreie** Getränke

**KAFFEESPEZIALITÄTEN** Schümli , Cappuccino , Espresso , Milchkaffee , Latte Macchiato

p.P. 27,50 €

&

### CATERING

Lieferung , Aufbau , Personal , Geschirr , Büffetgeräte , Dekoration , Abbau , Reinigung

# Landhausküche zum feiern...



## FRISCH VOM MARKT

Aus der Kalten Küche ...

### **1. SALATBÜFFET**

Möhren , Weisskohl , Rotkohl , Gurken , Tomaten , Bohnen , Blattsalat , 2 Dressing

### **2. DORFGARTEN**

APFEL – MÖHREN – SALAT  
ROTE BETE – FRISCHKÄSE – SALAT  
GEMÜSESALAT & VINAIGRETTE  
KARTOFFEL – BOHNEN – SALAT  
TOMATEN – COCKTAIL – SALAT  
RÖMERSALAT & CESARDRESSING  
RETTICH – RADIESCHEN – SALAT  
DILL - GURKEN – KIRSCHTOMATEN COCKTAIL

### **3. MARKTPLATZ**

ANTIPASTI hausgemacht  
Paprika , Auberginen , Zucchini , Champignons , Karotten , Broccoli , Blumenkohl  
TOMATENCOCKTAIL & MOZZARELLA  
MEDITERRANER KARTOFFELSALAT ( Drillinge , getrocknete Tomaten , rote Zwiebel , Pesto )  
GRIECHISCHER BAUERNALAT  
BAYRSICHER WURSTSALAT  
ITALIENISCHER NUDELSALAT  
ASIA GLASNUDELSALAT

### **4. KLASSIKER**

SCHINKENRÖLLCHEN  
GEFÜLLTE EIER  
GEFLÜGELSALAT  
HERINGSSALAT  
EISALAT  
WALDORFSALAT  
PARTYBÄLLCHEN  
OMA'S NUDELSALAT  
BERGISCHER KARTOFFELSALAT  
HERRENSALAT  
TEUFELSSALAT

# *Landhausküche zum feiern...*



## **5. OFENFRISCH**

BAGUETTE  
RUSTIKALE ROGGENBROTE  
BAGUETTESPEZIALITÄTEN  
WURZELBROT  
BROTKONFEKT  
LANDBROT  
BAUERNBROT

BRÖTCHENKISTE  
ROGGEN DOPPELWECK  
KARTOFFELBRÖTCHEN  
ROSENBRÖTCHEN  
KAISERSEMMEL  
KÖRNERSTÜCKE  
KNSUPERSTANGEN  
LAUGENGEBÄCK  
CIABATTA

## **6. AUFSTRICHE**

KRÄUTERBUTTER  
BUTTERSPEZIALITÄTEN  
BAUERNSCHMALZ  
GRIEBENSCHMALZ  
AIOLI  
KARTOFFELKAS  
PIKANTE FRISCHKÄSECREMES  
KRÄUTERQUARKCREME  
GEMÜSERELISH  
BARBECUEDIP  
REMOULADE  
VITELLO DIP  
TOMATENSALZA

# Landhausküche zum feiern...



## **7. FISCHSPEZIALITÄTEN**

### **- Kalt -**

NORWEGER RÄUCHERLACHS  
SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS  
RÄUCHERFORELLE aus dem Lambachtal  
RÄUCHERAAL

ORIGINAL EMDER MATJES FILET  
RAUCHMATJES  
SHERRAMATJES  
KRÄUTERMATJES  
MATJESCOCKTAIL  
MATJES STIPPE  
MATJES TRIO  
GARNELEN

### **HAUSGEMACHT**

Fischfilet vom Markt ( Rotbarsch , Seelachs , Lachs , Scholle)  
Frisch gebraten aus der Pfanne , pikant gewürzt , hauseigene Marinaden & Topping's  
- Tomaten-Pfeffer / Ananas – Mango – chutney / Kräuter – Paprika – Zwiebel / Senf-Dill-Sauce

## **8. HERZHAFT**

BAYRISCHER WURSTSALAT Fleischwursträdle , Radieschen , Lauchzwiebel , Vinaigrette , Senf  
ROASTBEEF & REMOULADE  
GEFLÜGELROULADE mit Spinat – Frischkäse in Tomatenvinaigrette  
HÄHNCHEN – MANDEL – KRÜSTCHEN & CHUTNEY  
BERGISCHE BROTZEIT  
( Hausmacher Blut & Leber , Zwiebelmett , Schinkenspezialitäten , Mettenden , Sülze )

## **9. FINGERFOOD einmal anders**

Ein Mini Rosenbrötchen frisch aus dem Ofen herzhaft & pikant gefüllt mit ....  
GEFLÜGELSALAT – WURSTSALAT – TEUFELSSALAT – TAFELSPITZSALAT – GARNELENSALAT  
TOMATE / MOZZARELLA – FLEISCHSALAT – BAUERNSALAT – MATJESSALAT

**STK . 2,00 €**

# *Landhausküche zum feiern...*



## **10. SUPPENKÜCHE**

### **KLASSIKER**

Rindfleischsuppe , Oxtail claire , Hühnersuppe , Pilzessenz , Hochzeitssuppe  
... mit Markklößchen , Griessklößchen , Maultaschen , Flädle , Eierstich  
Zwiebelsuppe , Kartoffelsuppe ,

### **CREMIG**

Tomatencreme , Geflügelcreme , Kürbis – Ingwer – Süppchen , Gemüsecreme  
Waldpilzcreme , Champignonscreme , Kräutersüppchen

## **11. AUS DEM OFEN**

Herzhaft & pikante Snacks – Ofenfrisch gebacken  
BLÄTTERTEIG gefüllt mit Blattspinat , Tomaten , Mozzarella , Pilze  
ZWIEBELKUCHEN  
QUICHE LORRAINE  
FLAMMKUCHEN

## **12. FISCH**

ZANDERFILET , Salbei & Luftgetrockneter Schinken , RATATOUILLE  
NORWEGER LACHSFILET , Senfsauce  
FISCHPFANNE ( Lachs , Muscheln , Garnelen , Meeresfrüchte , Gemüse , Weisswein )  
LACHS – LASAGNE  
PASTA & SHRIMPS  
ROTBARSCHFILET , Tomate , Blattspinat & Mozzarella überbacken  
FISCH CURRY  
PANNFISCH  
MUSCHELTOPF  
FISCHPAELLA  
EDELFISCHKLÖSSCHEN in Krebsrahmsauce  
ROULADEN VON DER ROTZUNGE , getrocknete Tomaten , Kräuter , DILLGURKENGEMÜSE  
FISCHFRIKADELLEN pikant , Pfeffersauce  
FISCH – KARTOFFEL – GRATIN

# Landhausküche zum feiern...



## 13. GEFLÜGEL

### **PUTENOBERKEULE „ FORSTMEISTER ART „**

Waldpilze in Kräuterrahmsauce

### **HÄHNCHENROULADE**

Gefüllt mit Blattspinat & Frischkäse – Tomaten Kräuter Sauce

### **HÄHNCHENBRUSTFILET „ STRINDBERG „**

Grüne Pfefferbeeren , Paprika , Zwiebel , Schinken , Käse , Rahm überbacken

### **THAI CURRY HÜHNCHEN**

Hähnchenbrustfilet , Thai Curry , Pfannengemüse , Kokosmilch

### **TROPICAL**

Geflügelbrust , Ananas , Mango , Banane , Currsauce

### **GEFLÜGEL PAELLA**

Hähnchenfleisch , Pfannengemüse , Paellareis , Gewürze , Kräuter

### **SCHNITZEL & CORDON BLEU**

Pikante & fruchtige Saucen

## 14. SCHWEIN

### **SCHWEINERÜCKENSTEAK**

Frische Champignons , Zwiebel , Speck & Käse überbacken

### **BERGISCHER LANDBIERBRATEN**

Schweineschulter , herzhaft gewürzt , Senf , Kräuter , kräftige Landbiersauce

### **SCHWEINEFILET**

Gefüllt mit getrockneten Tomaten , würziger Rohmilchkäse , im Seranomantel

### **SCHMIDT´ZEL**

... mit allem drüm un draan

### **SCHWEINERAGOUT „ MARENGO „**

Silberzwiebel , Paprika , Gürkchen , Tomatenmark , Kräuter , Rahm ,

### **GLASIRTER SCHWEINEBAUCH**

Wurzelgemüse in Kräuterrahm

### **SCHASCHLIK**

Hausgemacht mit Paprika & Zwiebel in Barbecuesauce

## 20. RIND

### **GESCHMORTER ARGENTINISCHER RINDERÜCKEN**

Pfeffergemüsepfanne , Tomatensauce

### **RINDERBRUST gekocht**

Meerrettichsauce

### **RINDERHOCHRIPPE**

Rosa gebraten , Pilzpfanne , Hollandaise

### **IRISCHE OCHSENBÄCKCHEN**

Rotwein – Balsamico – Sauce

# *Landhausküche zum feiern...*



## **21. SONNTAGSBRATEN**

RINDERBRATEN  
RHEINSICHER SAUERBRATEN  
TAFELSPITZ  
GEFÜLLTE KALBSBRUST  
KUTSCHERBRATEN  
RINDERROULADEN  
SCHWEINEBRATEN  
LAMMKEULE

## **22. KALB**

KALBSFRIKASSÉE  
KALBSBRATEN  
ZÜRICHER GESCHNETZELTES  
KALBSHAXENFLEISCH

## **23. LAMM**

IRISH STEW  
LAMMHAXEN  
LAMMRAGOUT  
LAMMSCHULTER

## **24. VEGETARISCH**

GEMÜSE COUSCOUS  
PASTA VARIATIONEN  
GEMÜSEPFANNE  
GEMÜSESPIESS  
MINI KNÖDEL & PILZPFANNE Á LA CREME  
VEGETARISCHE RAVIOLI ( Pilze , Riccotta , Tomaten )  
GEMÜSELASAGNE  
MEDITERRANE REISPFANNE  
PILZ – KRÄUTER – RISOTTO



*Landhausküche  
zum feiern...*

25. DESSERT

