

MENÜ VORSCHLÄGE

VARIANTE 1

VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Blattsalatvariation in Balsamico-Dressing an Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella, dazu hausgemachtes Pesto, Oliven und Antipasti mit Melone und hausgemachtem Schinken vom Birkenhof-Rind (*ohne Rinderschinken ist diese Vorspeise auch vegetarisch/vegan*)

///

HAUPTGANG VOM BUFFET

Zarte Rumpsteaks und kleine marinierte Schwenksteaks vom Schwein an zweierlei Grillsaucen (hausgemachte Guacamole und BBQ-Sauce)

Maiskolben und Grillgemüse

Gebackene Kartoffelecken

Hausgemachte Paella mit frischen Edelfischstreifen und Muscheln

Hausgemachte Spaghetti Carbonara

///

DESSERT VOM BUFFET

Süße Variationen frisch in Weckgläschen eingefüllt, so haben Ihre Gäste die Möglichkeit, von verschiedenen hausgemachter Köstlichkeiten zu probieren

Bunter Obstsalat garniert mit frischen Beeren

Cremige Mousse au Chocolat von heller und dunkler Schokolade

Feine Vanillecreme mit Himbeersaucenspiegel, garniert mit Himbeeren und Minzeblättchen

MENÜPREIS P. P. 56,50 €

VARIANTE 2

VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Gartenkräutercremesüppchen garniert mit Gänseblümchen und Gartenkräutern oder Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Eierstichherzen

///

HAUPTGANG VOM BUFFET

Zarter Rinderbraten vom Birkenhof-Charolais-Weiderind an Burgundersauce

Schweinefilet im Ganzen gebraten, an frischen Pfifferlingen in Rahm oder frischen Champignons in Rahm

Hausgemachte Kroketten und Spätzle

Feine Gemüseauswahl Broccoli, Blumenkohl, Bohnen mit Speck, Zwiebeln und frisch gemahlenem Pfeffer abgeschmeckt, Möhren

Gebratenes Wolfsbarschfilet „Ligurische Art“ auf Ratatouille verfeinert mit Oliven, Kapern und Pinienkernen

Trilogie vom Reiskorn
Hausgemachte Bandnudeln

///

DESSERT VOM BUFFET

Süße Variationen frisch in Weckgläschen eingefüllt so haben Ihre Gäste die Möglichkeit, von verschiedenen hausgemachte Köstlichkeiten zu probieren

Obstsalat garniert mit Sommerbeeren

Mango-Sorbet

Erdbeer-Tiramisu

MENÜPREIS P. P. 54,50 €

VARIANTE 3

VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Carpaccio vom Birkenhof-Charolais-Weiderind an Rucola in Balsamico-Dressing, gekrönt mit frischem Parmesan

///

HAUPTGANG VOM BUFFET

Zart rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce

Hausgemachte Kroketten

Feine Gemüseauswahl Broccoli, Blumenkohl, Bohnen im Speckmantel und Möhren

Gebratenes Zanderfilet auf feinen Wurzelgemüwestreifen an Safransauce

Trilogie vom Reiskorn

Hausgemachte Pasta in Pesto und Parmesan geschwenkt mit frischen Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Oliven, Pinienkernen und feinem mediterranem Gemüse

Dazu wahlweise Gorgonzolasauce

///

DESSERT VOM BUFFET

Süße Variationen frisch in Weckgläschen eingefüllt so haben Ihre Gäste die Möglichkeit, von verschiedenen Köstlichkeiten zu probieren

Hausgemachter Obstsalat garniert mit Sommerbeeren

Hausgemachte Erdbeercreme gekrönt mit Erdbeersauce und Erdbeeren

Hausgemachte Mango-Panna-Cotta mit Cassissauce

MENÜPREIS P. P. 58,50 €

VARIANTE 4

ALLE GÄNGE AM TISCH SERVIERT

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Markklößchen und Gemüseeinlage

///

HAUPTGANG

Gegrilltes Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin
und Salat

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Dijonsensauce
mit zweierlei Reis auf Gemüsebeet

///

DESSERT

Hausgemachte Panna Cotta auf
saisonaem Obstsaucenspiegel

MENÜPREIS P. P. 42,50 €

VARIANTE 5 - GRILLBUFFET

VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

VORSPEISE

Sommerlicher Blattsalat mit Lachsrose und 1 großen Garnelen an feiner Limonenvinaigrette

///

HAUPTGANG VOM GRILLBUFFET

Kleine Rinderhüftsteaks vom Birkenhofrind
Hähnchenbrust in BBQ-Marinade
Feine Lammkoteletts
Lachs auf der Haut gegrillt
Nudelsalat, Folienkartoffel mit Kräuterbärlauchquark
Mediterranes Grillgemüse mit Champignons
kleine Maiskölbchen vom Grill
Hausgemachte Grillsaucen (BBQ-Sauce / Knoblauchdip)
Kräuterbutter, Salsa Mexico, Sour Cream,
Coleslaw

///

DESSERT VOM BUFFET

Dessert im Weckgläschen (vom Buffet)
Hausgemachtes Tiramisu mit Kirschen
Minzeis und Mangosorbet im Weckgläschen

MENÜPREIS P. P. 58,50 €

VARIANTE 6

VORSPEISEN VOM BUFFET

VORSPEISE

Antipastivariation mit Parmaschinken
Tomaten-Mozzarella
Vitello-Tonnato
Salatvariation mit Limonen Vinaigrette und
Balsamicodressing
Melonen-Trilogie mit Parmaschinken
Mediterrane Fischplatte mit mariniertem Pulpo

///

HAUPTGANG

Partygebäck: Mini-Urweck, Baguette-Sticks, Laugengebäck,
Butter, Kräuterquark
Nudeln aus dem Parmesanrad mit Trüffel verfeinert
Saltimbocca vom Kalbsrücken
Paella mit Edelfischstreifen
Flanksteak
Rosmarinkartoffeln

PARMESANRAD

Parmigiano Reggiano 1te Qualität, 24 Monate alt, halber
Laib, ca.20 kg / 30€ pro Kg

oder

Grana Padano 1te Qualität, 16 Monate alt, halber Laib,
ca.17,5 kg / 21€ pro Kg

///

DESSERT VOM BÜFFET

Hausgemachte Panna Cotta
Hausgemachtes Tiramisu

MENÜPREIS P. P. 66,00 € MIN 15 PERSON
ZZGL. KÄSERAD WIR BITTEN UM AUSWAHL DER SORTE

VARIANTE 7 - HUNSRÜCKER BUFFET

VORSPEISEN VOM BUFFET

VORSPEISEN

Blattsalat-Variation mit zweierlei Dressing
Rohkostsalate: Möhrensalat, Gurkensalat, Apfel-Selleriesalat, Waldorfsalat
Roastbeefplatte mit Remouladensauce, Hunsrucker Schinkenbrett (*Rinderschinken, Hirschschenken und hausgeräucherter Schinken vom Hausschwein*)

///

HAUPTGÄNGE

Dippekuchen mit Apfelmus
Gekochtes Rindfleisch vom Birkenhof-Weidenrind mit Meerrettichsauce, Sauerkraut, weißen Böhnchen, Schwenkkartoffelchen
Kasseler vom Hausschwein mit frischem Rahmwirsing oder Hunsrucker Spießbraten mit pikanter Zwiebel-Rauchfleisch-Füllung
Kartoffel-Gratin
Hunsrucker Wildschweinragout
Gefüllte Klöße mit Pilzrahmsauce (*Champignons und Pfifferlinge*)
Gemüseauswahl (*Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Speckbohnen*)

///

DESSERT

Frischer Obstsalat
Himbeercreme
Mousse au chocolat
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Käsebrett mit Trauben und frischem Baguette

MENÜPREIS P. P. 60,00 €

VARIANTE 8 - FLYING BUFFET

(Saisonabhängig)

SUPPE VOM BUFFET

Spargelcremesuppe

Im Weckgläschen serviert:

Spargel-Geflügel-Cocktail

Spargel-Garnelen-Cocktail

Antipastivariation gekrönt mit Tomaten-Mozzarella-Spieß

Junghähnchenbrust an Mango-Curry-Chutney

Melonen-Trilogie mit Parmaschinken

Roastbeefröllchen mit hausgemachter Remouladensauce

Nudelsalat (Fagiolini) mit hausgemachtem Pesto, Peperoni und kleinen Kirschtomaten

Linsensalat an gebackenem Ziegenkäsetaler, feine Honignote

Partygebäck: Mini-Urweck, Baguette-Sticks, Laugengebäck, Butter, Kräuterquark

Feines Chili con Carne mit Rinderhack vom Birkenhof-Charolais-Weidenrind

Wraps gefüllt mit Hühnchen

Wraps gefüllt mit Rindfleisch

Wraps vegetarisch gefüllt mit Gemüse, Fetakäse

Süßkartoffel-Wedges mit Guacamole und Cocktailsauce

///

DESSERT

Wir würden die süßen Variationen in Weckgläschen frisch einfüllen; so haben die Gäste die Möglichkeit von verschiedenen Köstlichkeiten zu probieren

Hausgemachter frischer Obstsalat

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu

Limonen-Quarkmousse an Himbeersauce und mit Himbeeren gekrönt

MENÜPREIS P. P. 60,00 €

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I - FRÜHLING

VORSPEISE

Blattsalat in Kräuterdressing mit dreierlei von der Wachtel (gebratene Brust, geräucherte Keule & Spiegelei)



SUPPE

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel mit Petersilienpesto und Kartoffelchips



HAUPTGANG

Duo vom Lamm Hüfte und Kotelett, auf jungem Kohlrabigemüse mit Thymianjus und Kartoffelgratin



DESSERT

Crème brûlée mit Früchteterrinen

MENÜPREIS P. P. 49,50 €

MENÜ II - FRÜHLING

VORSPEISE

Carpaccio vom Rind an Rucola,
gehobeltem Parmesan mit Pesto,
Oliven & Artischocken



SUPPE

Bärlauchcremesüppchen



HAUPTGANG

Perlhuhnbrust auf Morchelrisotto mit
glasierten Karotten und Romanesco



DESSERT

Weißes Schokoladenmousse mit Mangosorbet & Minze

MENÜPREIS P. P. 52,50 €

MENÜ III - FRÜHLING

VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust
an Avocadotatar & Walnussgremolata



SUPPE

Zitongrassüppchen mit
einem Jakosmuschelspieß



HAUPTGANG

Rosa gebratener Rinderrücken
mit Sauce Bernaise,
Pommes Macaire & Frühlingsgemüse



DESSERT

Erdbeer-Rhabarbergrütze
mit hausgemachtem Minzeis

MENÜPREIS P. P. 56,50 €

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I - SOMMER

VORSPEISE

Hausgeräucherter Schinken vom Birkenhof-Weidenrind an sommerlichen Blattsalaten



SUPPE

Tomatensüppchen mit Basilikumnocken



HAUPTGANG

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln



DESSERT

Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren im Hippenkörbchen

MENÜPREIS P. P. 48,00 €

MENÜ II - SOMMER

VORSPEISE

Bärlauchnudeln mit gebratenen Garnelen



SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen



HAUPTGANG

Kalbssteak auf Spitzkohl
an Portweinjus dazu Polentaschnitte



DESSERT

Duo von Minzeis und dunklem
Schokoladenmousse

MENÜPREIS P. P. 49,50 €

MENÜ III - SOMMER

VORSPEISE

Creperoulade vom Räucherlachs
an Salatbukett und Kräuterschmand



SUPPE

Lauchsüppchen mit Croutons



HAUPTGANG

Schweinefilet im Speckmantel auf
Rahmwirsing dazu Kartoffeltaler



DESSERT

Erdbeercreme mit marinierter Ananas

MENÜPREIS P. P. 41,50 €

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I - HERBST

VORSPEISE

Ziegenkäse im Speckmantel
auf buntem Linsensalat

///

SUPPE

Kürbissüppchen mit gerösteten
Kürbiskernen

///

HAUPTGANG

Hunsrücker Rehbocksteaks an Pflaumensauce
mit Speck-Rosenkohl und Semmelsoufflé

///

DESSERT

Nusseisgugelhupf an Weinapfelragout
und eingelegten Rosinen

MENÜPREIS P. P. 49,50 €

MENÜ II - HERBST

VORSPEISE

Wildpastete an Blattsalat in Aroniadressing
mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce



SUPPE

Waldpilzsüppchen



HAUPTGANG

Heißgeräuchertes Lachsfilet
auf Kartoffel-Linsen-Ragout mit
Feldsalat in Balsamicodressing



DESSERT

Nougatmousse mit gebrannten
Haselnüssen und Birnensorbet

MENÜPREIS P. P. 47,50 €

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ III - HERBST

VORSPEISE

Feldsalat mit gebratenen Champignons
dazu Speckstreifen und Croutons



SUPPE

Wildessenz mit Rehklößchen



HAUPTGANG

Hirschkoteletts mit frischen Pfifferlingen
feiner Gemüseauswahl und Kürbisspätzle



DESSERT

Pflaumentiramisu mit Zimtstreuseln

MENÜPREIS P. P. 51,50 €

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I - WINTER

VORSPEISE

Gebratene Gänseleber
an Rote-Bete-Carpaccio
dazu Blattsalat an Sesam dressing



SUPPE

Selleriecremesüppchen



HAUPTGANG

Gebratenes Zanderfilet auf
Rahmsauerkraut und Kartoffelmeerrettichpüree



DESSERT

Bratapfel in Vanillesabayone

MENÜPREIS P. P. 49,90 €

MENÜ II - WINTER

VORSPEISE

Geräuchertes Zungencarpaccio mit
Rotwein-Schalotten-Vinaigrette



SUPPE

Klare Fischtuppe mit Edelfischstreifen



HAUPTGANG

Knusprig gebratene Gänsebrust
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



DESSERT

Kürbisparfait an Kumquatragout
und Kürbiskrokant

MENÜPREIS P. P. 52,50 €

MENÜ III - WINTER

VORSPEISE

Lachsterrine mit Kräuterschmand

///

SUPPE

Maronensüppchen

///

HAUPTGANG

Wildhasenfilet „Winzerin Art“
(Trauben, Speck, Croutons)
dazu feines Gemüse und
hausgemachte Krokette

///

DESSERT

Pochierte Williamsbirne
mit eingelegtem Kürbis &
Schokomousse

MENÜPREIS P. P. 54,00 €

MENÜVORSCHLÄGE

FLYING BUFFET & MENÜ

EMPFANG

Zum Sektempfang bieten wir eine Variation an:

Riesling Sekt Brut 6,30 €

Sektcocktail „Sommerzauber“ verfeinert mit Aperol, Mango und Cassis 6,9

Hugo 6,3

Weitere Getränke, aus unserer Getränkekarte

///

SNACKS 5,50 - 8.00 EURO/GLAS

Antipasti-Würfeln (Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomaten) gekrönt mit Tomaten-Mozzarella-Spieß im Weckgläschen

Junghähnchenbrust an Mango-Curry-Chutney im Weckgläschen

Melonen-Trilogie mit Parmaschinken im Weckgläschen

Nudelsalat (Fagiolini) mit hausgemachtem Pesto, Peperoni und kleine Tomaten

Linsensalat an gebackenem Ziegenkäsetaler im

Pistazienkleid, feine Honignote

Edelfischkreation: Krebschwänzchensalat, Seeteufel

///

HAUPTGANG AM TISCH SERVIERT

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille, mit Oliven und Kapern an Kartoffelpüree verfeinert mit Trüffel

Zartes Kalbsteak auf feinen Bandnudeln, Trüffelrahmsauce, gekrönt mit frischem Trüffel, Gemüse garnitur

///

DESSERT IM WECKGLAS SERVIERT

Hausgemachter Obstsalat garniert mit Sommerbeeren

Cremige Mousse au chocolat von heller und dunkler Schokolade

Feine Vanillecreme mit Himbeersaucenspiegel, garniert mit Himbeeren und Minzeblättchen

MENÜPREIS INKL. HAUPTGANG/DESSERT/ P. P. 54,90 €

RUNDUM PAKET - I

EMPFANG

Zum Sektempfang bieten wir eine Variation an:

Riesling Sekt Brut 6,30 €

Sektcocktail „Sommerzauber“ verfeinert mit Aperol, Mango und Cassis 6,9

Hugo 6,3

Weitere Getränke, aus unserer Getränkekarte

///

FINGERFOOD 3,50 EURO/2. STÜCK

Hausgemachte Canapés mit Roastbeef, Räucherlachs, Wildschinken, Käse und Paprikafrischkäse, Gartenkräuterfrischkäse

///

KAFFEEGEDECK 11,50 EURO

inklusive Kuchenkühlung von Freitag bis Montag, Kuchenschneiden der Hochzeitstorte und weiterer Kuchen sowie inklusive Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade am Nachmittag

///

VORSPEISE

Blattsalatvariation in Balsamico-Dressing an Kirschtomatenduo und Minimozzarella – mit hausgemachtem Pesto gekrönt – Oliven, hausgemachte Antipasti, Melone an Rinderschinken

///

VEGAN

Blattsalatvariation in Balsamico-Dressing an Kirschtomatenduo mit hausgemachtem Pesto gekrönt – Oliven, hausgemachte Anti pasti, Melonenschiffchenduo

RUNDUM PAKET - I (FORTLAUFEND)

///

HAUPTGANG VOM BUFFET

Zarte Rumpsteaks vom Birkenhof-Charolais-Weiderind und kleine marinierte Schwenksteaks vom Schwein an zweierlei Grillsaucen (hausgemachte Guacamole und BBQ-Sauce)
Maiskolben und Grillgemüse
Gebackene Kartoffelecken
Hausgemachte Paella mit frischen Edelfischstreifen und Muscheln
Hausgemachte Spaghetti Carbonara

///

DESSERT VOM BUFFET

Wir würden die süßen Variationen in Weckgläschen frisch einfüllen; so haben Ihre Gäste die Möglichkeit von verschiedenen Köstlichkeiten zu probieren

Hausgemachter Obstsalat garniert mit Sommerbeeren
Cremige Mousse au chocolat von heller und dunkler Schokolade
Feine Vanillecreme mit Himbeersaucenspiegel, garniert mit Himbeeren und Minzeblättchen

MENÜPREIS P. P. 51,50 €

RUNDUM PAKET - II

EMPFANG

Zum Sektempfang bieten wir eine Variation an:

Riesling Sekt Brut 6,30 €

Sektcocktail „Sommerzauber“ verfeinert mit Aperol, Mango und Cassis 6,9

Hugo 6,3

Weitere Getränke, aus unserer Getränkekarte



FINGERFOOD 3,50 EURO/2. STÜCK

hausgemachte Canapées mit Roastbeef, Räucherlachs, Hähnchenbrust, Käse und Paprikafrischkäse, Gartenkräuterfrischkäse



KAFFEEGEDECK 11,50 EURO

inklusive Kuchenkühlung von Freitag bis Montag, Kuchenschneiden der Hochzeitstorte und weiterer Kuchen sowie inklusive Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade am Nachmittag



VORSPEISE

Gartenkräutercremesüppchen garniert mit Gänseblümchen



HAUPTGANG VOM BUFFET

Zarter Rinderbraten vom Birkenhof-Charolais-Weiderind an Burgundersauce

Schweinefilet im Ganzen saftig gebraten an frischen

Pfifferlingen in Rahm oder frischen Champignons in Rahm

Hausgemachte Krokette und Spätzle

RUNDUM PAKET - II (FORTLAUFEND)

Feine Gemüseauswahl: Broccoli, Blumenkohl, Bohnen im Speckmantel und Möhren
Gebratenes Wolfsbarschfilet „Ligurische Art“ auf Ratatouille verfeinert mit Oliven, Kapern und Pinienkernen
Trilogie vom Reiskorn
Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm

///

DESSERT VOM BUFFET

Wir würden die süßen Variationen in Weckgläschen frisch einfüllen; so haben Ihre Gäste die Möglichkeit von verschiedenen hausgemachte Köstlichkeiten zu probieren

Obstsalat garniert mit Sommerbeeren
Mango-Sorbet
Erdbeer-Tiramisu

MENÜPREIS P. P. 54,90 €

RUNDUM PAKET - III

EMPFANG

Zum Sektempfang bieten wir eine Variation an:

Riesling Sekt Brut 6,30 €

Sektcocktail „Sommerzauber“ verfeinert mit Aperol, Mango und Cassis 6,9

Hugo 6,3

Weitere Getränke, aus unserer Getränkekarte

///

FINGERFOOD 3,50 EURO/2. STÜCK

hausgemachte Canapées mit Roastbeef, Räucherlachs, Hähnchenbrust, Käse und Paprikafrischkäse, Gartenkräuterfrischkäse

///

KAFFEEGEDECK 11,50 EURO

inklusive Kuchenkühlung von Freitag bis Montag, Kuchenschneiden der Hochzeitstorte und weiterer Kuchen sowie inklusive Kaffee, Tee und heiße Schokolade am Nachmittag

///

VORSPEISE

Carpaccio vom Birkenhof-Charolais-Weiderind an Rucola in Balsamico-Dressing gekrönt mit frischem Parmesan

///

HAUPTGANG VOM BUFFET

Entenbrust zart rosa gebraten an Feigensauce

Hausgemachte Krokette

Feine Gemüseauswahl: Broccoli, Blumenkohl, Bohnen im Speckmantel und Möhren

Gebratenes Zanderfilet auf feinen Wurzelgemüwestreifen an Safransauce

Trilogie vom Reiskorn

Hausgemachte Pasta in Pesto und Parmesan geschwenkt mit frischen Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Oliven, Pinienkernen und feinem mediterranem Gemüse gekrönt

Dazu wahlweise leichte Gorgonzolasauce

RUNDUM PAKET - III (FORTLAUFEND)

///

DESSERT VOM BUFFET

Wir würden die süßen Variationen in Weckgläschen frisch einfüllen; so haben Ihre Gäste die Möglichkeit von verschiedenen hausgemachte Köstlichkeiten zu probieren

Obstsalat garniert mit Sommerbeeren
Erdbeercreme gekrönt mit Erdbeersauce und Erdbeeren
Mango-Panna-Cotta mit Cassissauce

MENÜPREIS P. P. 56,50 €

WEITERE HIGHLIGHTS ZUM SEKTEMPFANG AUS UNSERER KÜCHE

Herzhafte Knusperpralinen gefüllt mit Lachstatar, Paprika-
und/oder Kräuterfrischkäse, Tomatenmousse

P. P. 2 STK. à 2,30 €

Hausgemachte Canapés mit Roastbeef, Räucherlachs,
Hühnchenbrust, Käse, Paprikafrischkäse und/oder
Gartenkräuterfrischkäse

P. P. 2 STK. à 3,50 €

MITTERNACHTSIMBISS

Birkenhof's Currywurst mit
frischem Baguette

P. P. à 6,90 €

Gulaschsuppe vom
Birkenhof-Charolais-Rind
mit frischem Baguette

P. P. à 9,50 €

Käsebrett mit verschiedenen
Hart- und Weichkäsesorten,
herzhafte Landjägerwürstchen,
zweierlei Trauben und Oliven,
Vollkorn- & französisches Baguette

P. P. à 12,50 €

Deftiges Brett mit hausgeräuchertem Schinken, Salami
und Corned Beef, dazu Mini-Laugengebäck, Oliven,
Essiggürkchen

P. P. à 11,50 €

Wir empfehlen Ihnen ein herzhaftes Käsebrett für maximal 50% der Gästeanzahl zu bestellen

Wir bieten unsere Menüs ab 10 Personen sowie Buffets ab 30 Personen an.

Weitere Leistungen

Ab 00:00 Uhr (Mitternacht) wird das Servicepersonal auf drei Restaurantfachkräfte reduziert. Servicepauschale bis Ende der Veranstaltung pro Servicekraft und angefangene Stunde 48,00 €. Veranstaltungsende 01:30 Uhr und um 02:30 muss der Veranstaltungsraum geräumt sein.

KAFFEEGEDECK

Inklusive Kuchenkühlung, Kuchenschneiden der (Hochzeits-)Torte und weiterer Kuchen sowie inklusive Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade am Nachmittag.

Gerne können Sie den Kuchen selbst backen und mitbringen.

HOCHZEITSTORTE

Das Brautpaar schneidet traditionell die Torte an und serviert sich die ersten zwei Stücke. Danach übernehmen wir für Sie und Ihre Gäste das Tortenschneiden und

Servieren. P. P. à 11,50 €

///

STEHTISCHE

mit weißen Hussens à 10,00 €

///

MENÜKARTEN

vom Birkenhof Geschenk des Hauses

Gerne können Sie die Menükarten selbst erstellen in Anlehnung an Ihre Einladungskarten

DEKOPAUSCHALE

Inklusive Aufstellen und Abdekornieren von Tischkarten, Menükarten, Platzkarten, Dekoration und Blumengestecken 100,00 €

BUFFET VORSCHLÄGE

Die unten genannten Buffet- und Menüvorschläge sind lediglich Auszüge aus unserem Repertoire. Gerne arbeiten wir individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Buffet oder Menü/Buffet-Kombination für Sie aus.

VORSPEISEN

Räucherfischplatte mit Lachs, Heilbutt, Forelle, Butterfisch, Schillerlocke, Garnelen und Muscheln

dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Dip

Roastbeefplatte mit Remouladensauce & Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato

Trilogie vom Wild

Wildpastete, Hirschschinken und Wildsalami an Waldorfsalat

Feine Antipastiauswahl: gefüllte Peperoni, Artischockenherzen, mediterranes Gemüse und Oliven

Tomate mit Mozzarella an Basilikumpesto und Oliven

Hausgemachte Rindersülze mit Vinaigrette von der roten Zwiebel

Gemischte Blattsalatvariation dazu Joghurt- und Balsamicodressing

SUPPEN

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Tomatencremesuppe mit Basilikumquarknocken

Frühlingslauchsuppe

Bärlauchsüppchen

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel

Petersilienwurzelsuppe

Selleriesüppchen

Kartoffelsüppchen mit Croutons

Kürbiscremesuppe

Karotten-Ingwersuppe

Süßkartoffelcremesuppe

Waldpilzcremesuppe

HAUPTGÄNGE

Rinderbraten an Burgundersauce

Im Ganzen gebratenenes Schweinefilet mit frischen
Rahmchampignons

Kleine Kalbsschnitzel

Perlhuhnbrust an Calvadossauce

Mit Bärlauch gefüllte Poulardenbrust

Gebratene Lammhüfte auf Ratatouille

Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsauce

Gebratene Lammkeule in Thymianjus

Krustenbraten auf Sauerkraut

Wildschweinbraten mit Wacholderrahm

Rehragout mit sautierten Pilzen dazu Preiselbeer-Apfel/-
Birne

Heißgeräuchertes Lachsfilet auf Kartoffel-Linsen-Ragout

Paella mit Edelfischen, Garnelen und/oder Geflügel

Zanderfilet an Safransauce auf Wurzelgemüse

Gebratener Wolfsbarsch auf Ratatouille mit frischem Pesto

BEILAGEN

Feine Gemüseauswahl

Ratatouille

Speckbohnen

Hausgemachte Kroketten

Hausgemachte Spätzle

Schwenkkartöffelchen

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Frische Pasta

Reis

Pommes frites/macaire

DESSERT

Süße Variationen frisch in Weckgläschen eingefüllt so haben Ihre Gäste die Möglichkeit, von verschiedenen Köstlichkeiten zu probieren

Duo von der weißen und braunen Mousse au Chocolat

Rosmarin Panna Cotta mit Pfirsichsauce und Himbeeren

Crème brûlée

Tiramisu

Bananen-Caramel-Crumble

Bayrisch Creme mit Himbeersauce

Frischer Obstsalat

Bratapfelragout mit Mohncreme und Mandelkrokant

Quarkmousse mit Früchtesauce

Weincreme

