



## Ihre Feier in unserem Hause

Sie haben sich für eine Feier bei uns im Haus entschieden.  
Darüber freuen wir uns sehr.

Wir möchten mit unseren Leistungen dazu beitragen, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird und Sie diesen Tag mit Ihren Gästen einfach nur genießen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über eine Auswahl an verschiedenen Menüs und Menükomponenten. Stellen Sie sich ganz nach Ihren Wünschen ein Menü zusammen. Für die fachliche Unterstützung stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Alternativen hierzu an.

**Aufgrund der derzeitigen starken Schwankungen bei Lebensmittel- und Energiepreisen können wir leider keine dauerhaft beständige Preise für Menüs und Buffets angeben.**

**Wir berechnen Ihr Angebot individuell für Sie maximal 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung. Wir bitten um Ihr Verständnis.**

Die Speisen im Menü sind nicht portioniert und werden so lange nachgereicht bis Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind.

Sollten Sie eine aufwendige Suppe oder Dessert oder gar eine zusätzliche Vorspeise wünschen, erhöht sich der Menüpreis dementsprechend.

Haben Sie Vegetarier, Diabetiker oder Allergiker unter Ihren Gästen, sprechen Sie uns bitte an, damit wir für Ihre Gäste entsprechendes vorbereiten können.

Für die von Ihnen angegebene Gästezahl decken wir ein und kochen auch für sie. Sollten Gäste ohne unser Wissen nicht erscheinen, müssen wir dies selbstverständlich berechnen. (siehe Anhang)

## **Vorschläge für festliche Menüs ab 10 Personen**

### **Suppe wahlweise:**

Klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich  
(Hochzeitssuppe)

Spargelcremesuppe (während der Saison)

Karottensuppe mit Apfel, Orange und Ingwer

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Champignoncreme mit feinen Kräutern

### **Hauptgang wahlweise:**

#### **Der Klassiker:**

#### **Rinderschmorbraten und Schweinenackenbraten**

in Rahmsauce, dazu Butterchampignons, eine bunte Gemüseplatte,  
Salate der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln

#### **Schnitzel-Trilogie**

Schnitzel vom Schwein Mailänder-, Waliser- und Wiener Art  
mit Kartoffelgratin, Brokkoli, Fingerwurzeln und Blattsalaten

#### **Poularden - Brust „Marengo“**

gefüllt mit Champignons und Tomaten  
Geflügelrahmsoupe, dazu Gemüseauswahl, Nusskartoffeln  
und frische Salate mit Balsamico - Dressing

#### **Französische Barbarie - Entenbrust, rosa gebraten**

Calvados-Soße, dazu Apfelrotkohl,  
Schupfnudeln und Blattsalate mit Orangen - Dressing

**Parma - Schweinefilet am Stück, gefüllt mit Parmaschinken**  
mit Salbei – Gorgonzola - Soße,  
dazu Blattspinat und Brokkoli  
ein bunter Salat „Toskana“, Bandnudeln und Kroketten

**Medaillons vom Parma- Schweinefilet**  
Sauce „Robert“ , frische Champignons,  
bunte Gemüseplatte, Röstinchen und Salate der Saison

**Gegrillte Tournedos vom Jungbullenfilet mit Sauce Béarnaise und  
Parma - Schweinefilet unter Kräuterkruste mit Rahmsauce**  
dazu junges Gemüse, frische Champignons, bunte Salatplatte  
mit Dressing, Herzoginkartoffeln und Salzkartoffeln

**Ganzes Rinderfilet vom Jungbullen , „rosa“ aus dem Backofen**  
umlegt mit Kräuter - Champignons und Herzoginkartoffeln, dazu Sauce Béarnaise,  
junges Gemüse und Feldsalat mit Walnuss – Himbeer - Vinaigrette

**Geschmorte Hirschkeule**  
in Wacholderrahmsauce, garniert mit Preiselbeerpfirsich und Waldpilzen  
dazu Rotkohl, bunte Gemüseplatte, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

**Wildschweinbraten aus der Keule**  
Preiselbeer – Maronen – Soße  
dazu Waldpilze und Wirsinggemüse,  
Gemüse der Saison, Pommes Macaire

**Wildschweintrüben, am Stück gebraten**  
mit Pfifferlingen, glasierten Maronen, und Gemüseauswahl  
dazu große selbst gespritzte Herzoginkartoffeln

**Heidschnuckenbraten aus der Keule geschnitten**  
mit Rosmarinsauce, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Brokkoli ,  
frische Salate und Pommes Macaire

## Dessert wahlweise:

### **„Eis und Heiß“**

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder warmer Schokoladensoße

### **Heidelbeer - Grütze**

mit Joghurteis

### **Gemischtes Eis**

Vanille, Schoko, Erdbeer  
von Mövenpick mit Schlagsahne

### **Honig - Quarkspeise**

mit frischem Obst

Möchten Sie Ihr Menü mit einer kalten oder warmen Vorspeise ergänzen?  
Wünschen Sie eine besonders erlesene Suppe oder ein exquisites Dessert  
anstelle der oben genannten Vorschläge?

Gegen einen vergleichsweise geringen Aufpreis können Sie sich ein  
fürstliches Menü zusammenstellen:

## Kalte Vorspeisen

**Parmaschinken** auf zweierlei Melone  
dazu ofenfrisches Baguette

**Geräucherte Entenbrust** mit Rapunzel Salat  
und Walnuss – Himbeervinaigrette, Baguette

**Drei Argentinische Rotgarnelen**  
an buntem Salatbukett, mit ofenfrischem Baguette

### **„Lachsteller“**

#### **Räucherlachs, Gravedlachs**

und Stremellachspraline an buntem Salatbukett, Toast und Butter

#### **Fischteller**

Räucherlachs, geräucherte Forelle und Nordseekrabben,  
dazu Salatbukett, Toastbrot und Butter

## Suppen

**Edle Krebsuppe** mit Flusskrebsschwänzen und Creme fraîche

**Pfefferrahmsuppe**  
mit grünen Feigen

**Feine Lauchcreme**  
mit Streifen vom Räucherlachs

**Waldpilzcreme mit Sherry** und Sahnehaube

## Dessert

**Mousse au Chocolat mit weißer Schokoladensoße,**  
frischen Früchten und Praline

**Eis-Frucht-Dessert**  
Vanilleeis an marmoriertem Eierlikör  
und frischem Obstsalat

**Panna Cotta** an fruchtiger Himbeersoße und frischem Obst

**Crème Brûlée mit frischen Früchten**

**Crêpe mit warmer Schokoladensoße**  
Bananenscheiben, Vanilleeis, Mandelsplitter und Schlagsahne

### **Unsere Kinderpreise:**

unter 3 Jahren	Frei
unter 6 Jahren	25 %
unter 12 Jahren	50 %

des von uns vereinbarten Menüpreises.

Sollten von Ihnen angemeldete Gäste unerwartet nicht zu Ihrer Veranstaltung erscheinen, müssen wir Ihnen dies verständlicherweise in Rechnung stellen.

bis 5 Tage vorher	ohne Berechnung
bis 2 Tage vorher	die Hälfte des Menüpreises
darunter	der gesamte Menüpreis

**Sollten Sie lieber ein kalt-Warmes Buffet für Ihre Feier wünschen, haben wir Ihnen im Folgenden einige Vorschläge zusammengestellt.**

# **Buffet**

## **„Marschachter Hof“**

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade  
Gegrillte Auberginenscheiben  
Lauchringe mit Honig abgeschmeckt  
Tomaten mit Mozzarella  
Möhren mit Fenchel und Rosmarin

\*\*\*

Variation von Räucherlachs, Makrelenfilet  
und in Buchenholz geräuchertem Forellenfilet

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Luftgetrocknete Edelsalami  
Coppa di Parma  
Italienischer Landschinken mit Melone

Nudelsalat mit Pesto und Rauke  
Mediterraner Geflügelsalat  
Salate des Marktes  
mit American - und Italiandressing

Internationale Käsespezialitäten  
an frischen Trauben

Butter und Knoblauchbutter

Bunte Auswahl an frischen  
hausgebackenen Minibrötchen

\*\*\*

Vierländer Rote Grütze  
Eis & Heiß( Vanilleeis mit heißen Kirschen)  
Mousse au Chocolat

\*\*\*

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen :

Hähnchen-Saltimbocca auf Blattspinat  
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett und Limonenschaum,  
Gnocchis, Kartoffelgratin

# **Marschachter Hof Buffet „rustikal“**

Geräucherte Makrelenfilets  
Räucherlachs mit Meerrettichsahne

American Roastbeef mit Remouladensauce  
Geräucherter Schinken, Mettwurst  
Kasslerbraten, Putengrillbrust

Partyfrikadellen  
Hausgemachter Geflügelsalat

Frische Salate mit zweierlei Dressing

Käseauswahl mit frischen Früchten  
Minibrötchen und Butter

\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Grieß - Flammeri mit warmen Zimtpflaumen

\*\*\*\*

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen:

Burgundersaftbraten mit Burgundersoße  
Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße  
Kartoffelgratin  
bunte Gemüseauswahl



## **Marschachter Hof** **„Feines Buffet“**

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade  
Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto  
gegrillte Auberginenscheiben  
Scampi in Aioli  
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Orangenfilets

\*\*\*

Geräucherter Lachs und geräucherte Forellenfilets  
mit Meerrettichsahne  
Graved - Lachs mit Senf - Dill - Soße

Roastbeef mit Remouladensoße  
Wildpastete mit Cumberlandsoße  
Schinkenauswahl auf Melonenschiffchen  
Luftgetrocknete Edelsalami

\*\*\*

Frische Salate des Marktes mit zweierlei Dressing

Heimische Käsespezialitäten

Hausgebackene Minibrötchen

Butter und Kräuterbutter

\*\*\*

Obstsalat mit feiner Vanillesoße  
Mousse au Chocolate  
Beeren - Tiramisu

\*\*\*

und als warme Beilagen empfehlen wir:

Gratinierte Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat  
Schweinefilet mit Tomatenpilzfarcie im Blätterteig gebacken  
Gebratene Lachsmedaillons im Gemüsebett  
Gnocchis und Kartoffelrösti

# Marschachter Hof „Spanisches Buffet“

## Tapas

Datteln im Speckmantel, Shrimps – Taschen  
Maurische Fleischspieße, Oliven und Peperoni  
Hähnchenbrust in Sherry, Serranoschinken auf Melone  
Eingelegter Schafskäse, Champignons in Knoblauchöl  
marinierte Paprika, Zwiebeln in Sherryessig  
Ziegenkäse – Lachs – Kräuter - Creme  
marinierte Artischockenherzen, Chorizo  
Salate mit zweierlei Dressing, Brot

\*\*\*\*\*

## Hauptgang

Albondigas in Pilz Soße  
(Spanische Hackfleischbällchen)

Paella Valencia

mariniertes Lachsfilet mit Tomaten und Mandeln

Medaillons „Aragon“

Knoblauchhähnchen

überbackene Zucchini mit Tomate

Penne, Spanische Kartoffeln mit Mojo

\*\*\*\*\*

Dessert:

Katalanische Creme  
Auswahl frischer Früchte  
Schokoladenmousse  
Käseauswahl