

## ES GIBT TAGE IM LEBEN DIE MUSS MAN FEIERN! UND FÜR DIESE GIBT ES UNS

Welcome „All inclusive“ am Abend	€	90,00
buchbar ab 30 Personen	Kinder 6 bis 14 Jahre €	45,00

Ob Hochzeit, Firmen- oder Familienfeier, feiern Sie sorglos über **fünf** Stunden.  
(bis maximal 0:00 Uhr)

### Unser „All Inclusive“ beinhaltet folgendes

- Apéritif mit kleinen Snacks
- Menü oder Buffet
- Hauswein Rot- und Weiß zum Menü
- Warsteiner Pils
- Apollinaris Mineralwasser
- Jacobs Kaffeespezialitäten
- Blumendekoration auf den Tischen
- Menükarten
- Ein Veranstaltungsraum in der für die Personenzahl entsprechenden Größe
- Individueller Betreuung durch unser erfahrenes Veranstaltungspersonal

### Auf Wunsch zuzüglich

- Mitternachtssnack
  - Europäische Käseauswahl mit hausgemachten Confits und Baguette  
pro Person € 6,50
  - Knackige Wurstausswahl vom Bauernhof mit Brot  
pro Person € 5,50
  - Herzhafte Gulaschsuppe  
pro Person € 5,50
- Hochzeitstorte (Größe u. Geschmacksrichtung) auf Anfrage
- Getränke Verlängerungsstunde pro Person und Stunde € 17,00
- Cocktailbar im Raum auf Anfrage

### Aperitif

Welcome Hauscuvée Sekt & Granini Orangensaft

**oder**

Welcome Kir -Hauscuvée Sekt mit Cassis parfümiert- & Granini Orangensaft

Crostinis

mit Olivencrème - würzigem Tomatenpüree - Paprikacrème - Pilzcrème

**oder**

Blätterteigstangen

mit Ziegenfrischkäse - Gewürzkruste - Italienischem Landschinken



---

## Menüvorschlag I

---

Carpaccio vom Charolais Beef mit Parmesanchips und Rucolasalat

\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe von Strauchtomaten mit bunten Gemüseperlen

\*\*\*

Rücken vom Schwäbisch Hallischem Landschwein auf Linsengemüse  
mit Apfel-Balsamico und jungem Gemüse

\*\*\*

Beerentornado

---

## Menüvorschlag II

---

Feine Variation vom Norweger Lachs -Graved, geräuchert, Tatar & Kaviar-  
mit Salat von grünem Spargel

\*\*\*

Suppe von Frankfurter Kräutern mit Buttermilchnocken

\*\*\*

Geschmorter Rinderbraten mit Ofengemüse und Selleriepüree

\*\*\*

Death by chocolate -Schokoladenkuchen, Schokoladeneis & Schokomousse-

---

## Menüvorschlag III

---

Knusperrolle gefüllt mit Garnele und asiatischem Gemüse auf Salat von Blattspinat

\*\*\*

Schaumsuppe von rotem Curry mit Bananenbeignets

\*\*\*

Chicken Combo -Tandoorispieß | Curry & knusprige Brust- auf Basmatireis

\*\*\*

Apfeltarte mit Thai-Vanilleparfait

---

## Vegetarische Alternativen

---

Vorspeise

Knackiger Blattsalat mit Ziegenkäsecroûtons und Gewürzkrustel

Suppe

Doppelte Kraftbrühe von Strauchtomate mit Gemüseperlen

Hauptgänge

Gefülltes Bauerngemüse

Strauchtomate mit CousCous - Zucchini mit Ratatouille - Paprika mit Zwiebelsalat

oder

Gnocchis mit geschmorten Gemüse und Selleriechips

---

## Kombination Buffet-Menü

---

### Serviert:

Feine Variation vom Norweger Lachs -Graved, geräuchert, Tatar & Kaviar-  
mit Salat von grünem Spargel

oder

Knackiger Blattsalat mit Ziegenkäsecroûtons und Gewürzkrustel

\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Gemüseperlen

\*\*\*

### Vom Buffet:

Lammkarree unter Kräuterkruste der Provence -am Buffet tranchiert- auf eigener Jus

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust in Zitronen-Pfeffer-Sauce

Filet vom Norweger Lachs im Gewürzmantel auf CousCous

Frisches Marktgemüse

Butterreis

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Klassische Eisbombe im Baisermantel

Warme Crêpes mit Beerengrütze

Crème Caramel



---

## Buffet I

---

Auswahl an marktfrischen Blattsalaten mit zweierlei Dressings  
und dreierlei angemachten Salaten  
Brot | Traditionelles Baguette | Mini-Brötchen  
Kräuterquark | Salzbutter | Ziegenkäsecrème

Gebeizter & geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce und Sahne-Meerrettich  
Gekochter Kalbstafelspitz mit Kürbis-Vinaigrette  
Italienischer Landschinken mit Honigmelone  
Hirschrücken -kalt aufgeschnitten- mit Sauce Cumberland  
Strauchtomaten mit Mini-Mozzarella und Basilikumvinaigrette

\*\*\*

Kartoffelschaumsuppe mit Thymiancroûtons

\*\*\*

Lendchen vom Jungschwein mit Walnusskruste  
Maispoularde auf Tomatenragout  
Filet vom Zander auf Lauch-Safrangemüse

Frisches Marktgemüse  
Tomaten-Basilikumreis  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Beerentornado mit Mousse & Grütze im Glas geschichtet  
Parfait von Zartbitterschokolade  
Fruchtplatte



---

## Front Cooking

---

Walnuss-Oliven-Rustikale Brotvariation  
mit Kräuterquark-Ziegenkäsecreme-Oliventapenade

***Station 1 „Singapore“  
Asiatisches aus dem Wok***

Knackiges Gemüse mit Sojasprossen, gebratenem Reis und asiatischer Marinade  
wahlweise mit  
Garnelen oder Rindfleischstreifen oder vegetarisch



***Station 2 „Ristorante“  
Mediterranes aus dem Grana Padano Laib***

Frische Fettuccine mit feinem Olivenöl aus dem Grana-Padano-Laib  
auf Wunsch mit aromatisierten Ölen verfeinert



***Station 3 „Elsass“  
Flammkuchen aus dem Ofen***

Knusprige Flammkuchen frisch belegt und heiß aus dem Ofen



***Station 4 „Österreich“  
Süßes von der Grillplatte***

Verführerischer Kaiserschmarrn -mit und ohne Rosinen-  
frisch und heiß mit leckerem Crème-Vanille-Eis  
oder verschiedenen Fruchtsaucen

