



Ihre Traumhochzeit auf dem Birkhof – mit kulinarischer Unterstützung von Auszeit Catering



Foto: ©2019 Rittergut Birkhof/Anne Domdey



Liebe Gäste,

Sie trauen sich – zu Ihrem Entschluss gratulieren wir Ihnen ganz herzlich! Schön, dass wir ein Teil Ihrer Feier sein und Sie an Ihrem großen Tag tatkräftig unterstützen dürfen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine umfangreiche Auswahl an Buffetkreationen, verschiedenste Barbecue-Ideen und erlesene Menüs. Auch an den obligatorischen Snack zu späterer Stunde haben wir gedacht und Ihnen einige Optionen zusammengestellt. Aus Ihrer Auswahl stellen wir ein für Sie maßgeschneidertes Angebot zusammen, das Ihnen volle Kostentransparenz bietet.

Sämtliche Equipment- und Personalanforderungen richten sich nach ihrer individuellen Auswahl und Gästezahl und werden von uns im Angebot berücksichtigt. Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie einige exemplarische Einzelpreise für Empfangsgetränke und Personal, um Ihnen einen ersten Anhaltspunkt für diese Positionen zu geben. Die Preise für Geschirr, Besteck und Gläser, weitere Getränke, Cocktails und Longdrinks, Torten und sonstiges schlüsseln wir ebenfalls detailliert im Angebot für Sie auf.

Bei allen Fragen rund um Ihr Fest dürfen Sie uns selbstverständlich jederzeit ansprechen. Ganz sicher lernen wir uns in der frühen Planung Ihrer Hochzeit bei einem persönlichen Termin vor Ort kennen und sprechen ausführlich über Ihre Wünsche.

Der Einfachheit halber bitten wir Sie, sich mit Ihrem Anliegen stets zunächst an Ihre*n persönlichen Ansprechpartner*in beim Rittergut Birkhof zu wenden – so vermeiden wir Umwege in der Kommunikation und ermöglichen Ihnen stets eine schnellstmögliche Rückmeldung.

Wir freuen uns auf Sie!



Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.

EMPFANGS-PAKETE

Fingerfood ist ein Klassiker und sehr variabel einsetzbar.
Für einen kurzen Sektempfang empfehlen wir etwa 4 Teile pro Person.

Unsere Empfangs-Pakete beinhalten neben einer festen Auswahl an Spezialitäten eine Flatrate für Sekt/Prosecco, Orangensaft und Wasser inkl. Gläsern. Alle Pakete beinhalten zudem pauschal eine Servicekraft und die Anliefergebühr.

Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Gästen.

PAKET „RHEINLAND“

4 Teile pro Person, bitte wählen Sie 4 Sorten aus:

Matjestatar - rheinisch -
auf Pumpernickel

Mini Putenschnitzel

Frikadellen-Spießchen
mit eingelegter Gurke
und Düsseldorfer Senf

Roastbeefröllchen mit Gemüse
und Remouladensauce

Käsewürfel Spieß
mit Trauben

Hausgemachter Zwiebelkuchen

Preis pro Person 24,50 €

inkl. MwSt

PAKET „TOSCANA“

4 Teile pro Person, bitte wählen Sie 4 Sorten aus:

Räucherlachs mit Frischkäse
und Rucola im Crêpemantel

Mediterraner Hähnchenspieß

Pollo Tonnato Röllchen
Putenbruströllchen mit
Thunfischcreme und Kapern

Prosciuttorolle mit Oregano

Antipasti-Spieß
mit mariniertem Gemüse (vegan)

Gebackenes Rucola-Ricotta-Tartelette

Preis pro Person 26,50 €

inkl. MwSt



EMPFANGS-PAKETE

Fingerfood ist ein Klassiker und sehr variabel einsetzbar.
Für einen kurzen Sektempfang empfehlen wir etwa 4 Teile pro Person.

Unsere Empfangs-Pakete beinhalten neben einer festen Auswahl an Spezialitäten eine Flatrate für Sekt/Prosecco, Orangensaft und Wasser inkl. Gläsern. Alle Pakete beinhalten zudem pauschal eine Servicekraft und die Anliefergebühr.

Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Gästen.

PAKET „EXOTISCH“

4 Teile pro Person, bitte wählen Sie 4 Sorten aus:

Knusper Garnele im Pankomantel
mit Sweet-Chili-Dip

Yakitori Geflügelspieß

Beef Yakitorispieß

Mini Quiche „Hawaii“
mit Putenbrust und Ananas

Zucchini Cup gefüllt
mit Cous-Cous (vegan)

Veggie Samosas
Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung

Preis pro Person 28,50 €
inkl. MwSt

PAKET „CANAPÉS“

4 Teile pro Person, bitte wählen Sie 4 Sorten aus:

Putenbrust mit Weintraube

Kochschinken mit Ei und Tomate

Tomate Mozzarella mit Pesto

Rosa gebratenes Roastbeef

Französischer Ziegenkäse

Serranoschinken mit Sauce Rouille

Canapés auf Baguette (ca. 35 g)

Preis pro Person 28,50 €
inkl. MwSt





Buffets

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.



RUSTIKALE HOCHZEIT ab 40 Personen

Vorspeisen

Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen
Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb
mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

Hauptspeisen

Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise
Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

Desserts

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Preis pro Person 28,50 €
zzgl. MwSt



ROMANTIC WEDDING **ab 40 Personen**

Vorspeisen

Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
Grüner Wasabi-Wrap mini mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß, gefüllt mit buntem Paprikagemüse
Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb
mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

Hauptspeisen

Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce
Feine Streifen von der Putenbrust
in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet dazu Limettensauce
Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise
Ananas-Sauerkraut, mild mit fruchtigen Stücken

Desserts

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Preis pro Person 30,50 €
zzgl. MwSt



ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN ab 50 Personen

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Hähnchenfilet „Italia“ mit einer Farce aus Tomaten, Oliven und einem Tomaten-Basilikum-Dip
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Putenröllchen mit Parmaschinken, Zucchini-Füllung und einem Knoblauch-Dip
- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette,
Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

Hauptspeisen

- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung, dazu Rahmsauce
- Schweinefilet „Toskana“ mit Kirschtomaten und Basilikum aus dem Kräutergarten
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt * Traditionelle römische Rigatoni Pasta
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini-Gemüse mit feinen Schalotten * Blanchierte Strauchtomaten
- Ravioli gefüllt mit einer edlen Steinpilzfarce in Kräuter-Rahmsauce

Desserts

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels

Preis pro Person 34,50 €
zzgl. MwSt

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.



WEDDING DELUXE **ab 50 Personen**

Antipasti

Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella,
Basilikum und Olivenöl
In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika

Kalter Buffeteil

Melonenschiffchen mit Lachsschinken
Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
Mini-Texas-Burger: Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw,
BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Truthahnstreifen und texanischem Dip
Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote
Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Zusätzlich reichen wir einen gemischten Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter

Salatvariationen

Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone,
Granatapfel und Fetawürfeln
Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

Warmer Buffeteil

Ganzer Königsputer vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
Burgunder-Krustenbraten vom Schweinerücken mit einer kräftigen Bratensauce
In Butter geschwenkte Eierspätzle
Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
Lasagne mit Streifen vom Räucherlachs und frischem Blattspinat
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

Frischer Obstsalat mit Bourbon-Vanillesauce | Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote
Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
Locker-leicht aufgeschlagene Orangencreme

Preis pro Person 36,50 €
zzgl. MwSt

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.



Barbecues

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.



RUSTIKALES BBQ ab 35 Personen

Antipasti

Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen
Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-vinaigrette
Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

Salatvariationen

Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert
Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Vom Holzkohlegrill

Schweinenackensteaks à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
Frankfurter Mettwurstchen, frisch aus dem Rauch
In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

Für Veganer

Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

Warme Beilagen

Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

Dips, Saucen und Brot

Schalotten-Dip, Curry-Dip, Sour Cream, Ketchup, Butter
Zusätzlich reichen wir einen Brotkorb mit Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Dessert

Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
Baileys Irish Cream Mousse
Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

Preis pro Person 29,50 €
zzgl. MwSt

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.



HONEYMOON BBQ ab 40 Personen

Salatvariationen

Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken
Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten
und einer mediterranen Vinaigrette
Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln
Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola

Vom Holzkohlegrill

Rinderhüftsteaks dry aged gereift,
in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
Schweinenackensteaks à la minute zubereitet,
mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
Fackelspieße, hauchdünn geschnittenes Bauchfleisch
mit würziger Paprikamarinade

Für Vegetarier

Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt

Warme Beilagen

Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen,
Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln

Dips, Saucen und Brot

Currysauce
BBQ-Dip
Oliven-Basilikum-Crème
Tzatziki
Butter

Zusätzlich reichen wir einen Brotkorb mit Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 31,50 €
zzgl. MwSt



INTERNATIONALES BBQ ab 50 Personen

Antipasti

Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen

Salatvariationen

Tessiner Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten,
gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
Caesar Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing

Vom Holzkohlegrill

Rumpsteaks dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Curry-Marinade
Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
In Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt

Aus der Riesenpfanne

Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

Dips, Saucen und Brot

Curry-Ananas-Sauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Tomaten-Basilikum-Dip, Senf

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Dessert

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade
mit Sahne aufgeschlagen
Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig

Preis pro Person 36,50 €
zzgl. MwSt



DELUXE BBQ ab 50 Personen

Antipasti

Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
In Kräuteröl eingelegte grüne Oliven

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen

Salatvariationen

Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola

Vom Holzkohlegrill

Dry aged Rinderfiletsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade, à la minute gegrillt
Dry-aged gereifte Flanksteaks mit einer rauchigen BBQ-Marinade
Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
Zeus-Bällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt und mit herzhaftem Feta gefüllt
Saftige Flammenspieße vom Schweinelachs mit pikanter Gartenkräutermarinade
Viktoriabarsch mit Grillbutter glasiert Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

Warme Beilagen

Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken·Gebackene Ofenkartoffel mit Meersalz gewürzt·Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen·Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und einer süßlichen Honig-Jus verfeinert

Dips, Saucen und Brot

Cognac-Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Tzatziki, Tomaten-Basilikum-Dip

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Dessert

Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping

Preis pro Person 41,50 €

zzgl. MwSt

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.



Menüs

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.



MENÜ HONEYMOON

3-Gang-Menü

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter und pikanter Tomaten-Basilikum-Dip an den Tischen gereicht.

Vorspeisen-Trilogie

Klassischer Garnelen-Cocktail mit Eichblattsalat und fruchtigen Melonenperlen, dazu gebratene Entenbrust an Hibiskus-Glace und pikantes Karotten-Ingwer-Süppchen

Zartrosa gebratenes Schweinefilet

an Sauce béarnaise, getrüffeltes Kartoffelgratin und Spargelrahmgemüse

Dessertvariationen

Crème brûlée mit frischen Heidelbeeren, vor Ort gebläht

Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert

Preis pro Person 36,50 € zzgl. MwSt
(für die Speisen)

Köche zum Anrichten sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Kombidämpfer, Menüteller, Besteck, Auf- und Abbau:

Preis pro Person ab 30 Gästen: 30,00 € zzgl. MwSt

Preis pro Person ab 70 Gästen: 25,00 € zzgl. MwSt

(für Ausstattung und Küchenpersonal. Servierpersonal wird nach Bedarf und Personenzahl zusätzlich geplant.)



MENÜ UNSER SCHÖNSTER TAG

4-Gang-Menü

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter- und Griebenschmalztöpfchen und Tapenaden von grünen und schwarzen Oliven an den Tischen gereicht

Gartenfrischer Kräutersalat

mit gebratenen Gambas, Wassermelone und gerösteten Pinienkernen

Cappuccino von der Strauchtomate

mit frischen Basilikumnocken, Croûtons und Gin-Sahne

Zartrosa gebratene Hirschkalbsrückensteaks

an Holunderbeerjus mit gebratenen Kartoffelpralinen und Pfifferlingen in Rahm

Süße Versuchungen

Leichte Panna cotta mit frischen Erdbeeren verfeinert

Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert

Weißer Mousse au Chocolat mit in Cointreau eingelegten Pfirsichen

Preis pro Person 47,50 € zzgl. MwSt
(für die Speisen)

Köche zum Anrichten sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Kombidämpfer,
Menüteller, Besteck, Auf- und Abbau:

Preis pro Person ab 30 Gästen: 30,00 € zzgl. MwSt

Preis pro Person ab 70 Gästen: 25,00 € zzgl. MwSt

(für Ausstattung und Küchenpersonal. Servierpersonal wird nach Bedarf und Personenzahl zusätzlich geplant.)



MENÜ TRAUMHOCHZEIT

4-Gang-Menü

Zu Beginn werden Brotkörbchen sowie gesalzene Butter, Kräuterbutter und Kräuterfrischkäse an den Tischen gereicht.

Duett vom Schottischen Wildlachs

an Honig-Dill-Senf-Sauce, mit bunten Salatblättern verfeinert, dazu Kirschtomaten und Himbeerdressing

Erfrischende Zitronengrassuppe

aus hausgemachtem Geflügel- und Gemüsefond mit Kokosmilch, erfrischenden Limetten, Knoblauch, Zitronengras und einem Hauch Curry

Surf 'n' Turf

gebratenes Rinderfiletsteak und gegrillte Riesengambas auf Brunellojus mit Süßkartoffeln und Romanesco

Süße Dessert Träumerei

Espresso-Parfait und Karibische Mangomousse

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Schokoladenkern

Preis pro Person 49,50 € zzgl. MwSt
(für die Speisen)

Köche zum Anrichten sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Kombidämpfer, Menüteller, Besteck, Auf- und Abbau:

Preis pro Person ab 30 Gästen: 30,00 € zzgl. MwSt

Preis pro Person ab 70 Gästen: 25,00 € zzgl. MwSt

(für Ausstattung und Küchenpersonal. Servierpersonal wird nach Bedarf und Personenzahl zusätzlich geplant.)



OPTIONALE BUFFET ERWEITERUNGEN

Die hier aufgeführten Speisen und Preise verstehen sich als Erweiterung zu Ihrem Wunschbuffet.

Mitternachtssnacks

Preis pro Person

Hausgemachter Berliner Currywursttopf mit frischem Baguette	4,90 €
Vegetarischer Berliner Currywursttopf mit frischem Baguette	4,90 €
Pikantes Chili Sin Carne mit Mais und Kidneybohnen	4,90 €

Suppen

Kessulgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons	5,00 €
Herzhafte Gyrossuppe	4,90 €
Cremige Kartoffelsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen	5,00 €
Cremige Käse-Lauch-Suppe (vegetarisch)	4,50 €

Zu allen Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette. Weitere Suppen auf Anfrage.

Kalte Schlemmerplatten

Internationale Käseauswahl vom Brett	4,90 €
Variation prämierter Schinkenspezialitäten, Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf, Herzhafte Frikadellen mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip, Auswahl heimischer Käsespezialitäten	7,90 €

Dazu reichen wir körniges Brot mit Butter und Kräuterbutter.

Burger-Buffer

Mini-Texas-Burger Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce	
Mini-Burger „The Special One“ Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce	
Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip	8,50 €

Weitere Snack-Varianten auf Anfrage.

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.



GETRÄNKE ZUM EMPFANG

Sortiment	Einheit	Preis
Mineralwasser	1,00 l	2,60 €
Stilles Wasser	1,50 l	3,80 €
Orangensaft	1,00 l	3,90 €
Prosecco Hausmarke	0,75 l	12,90 €

Longdrinks, Digestif und Cocktails

auf Anfrage

Alle unsere Getränke sind vorgekühlt.

SERVICEPERSONAL

Position	Stundensatz	Mindesteinsatz
Servicekoch/Grillmeister	32,50 €	130,00 €
Beikoch	30,50 €	122,00 €
Cateringhilfe	26,50 €	106,00 €
Eventlogistiker für Auf-/Abbau	25,50 €	102,00 €
Serviceleiter/Oberkellner	29,50 €	118,00 €
Thekenkraft	27,50 €	106,00 €
Servicefachkraft	27,50 €	106,00 €
Garderobenkraft	25,50 €	102,00 €

Profi-Bartender, Barista etc.

auf Anfrage

Die Mindesteinsatzzeit aller Kräfte beträgt 4 Stunden.

Es gilt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 %.