

Ihr individuelles
Menü

...für Ihre Feier

Menü

Schaumburger Hochzeitssuppe

Rinderrouladen

mit RotweinsöÙe

&

Kräuterbraten vom Schweinenacken

Apfelrotkohl

Gemüse

Salzkartoffeln und Kroketten

Auswahl hausgemachter Cremes

Menü

Vorspeisenteller „Land & Meer“

Stremellachs mit Kräuter-Meerrettichschmand

Schinken mit Melone

Kalbfleischröllchen

Poulardenbrust mit Ananas-Basilikumsalat

Schaumburger Hochzeitssuppe

Rehkeule mit Pfifferlingen

Portwein-Wildrahmsoupe

Preiselbeerbirne

Apfelrotkohl und gebratene Schwarzwurzeln

Salzkartoffeln und Kroketten

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

Schokoladencreme

Menü

Schaumburger Hochzeitssuppe

Barbarie-Flugentenbrust

mit Orangensoße

&

Gebrautes Kalbstafelspitz

Champignons, Rahmsauce

Gemüse

Kartoffelgratin und Kroketten

Vanilleeis mit warmen Früchten

Cappuccinocrème

nur 30,80€ pro Person

Menü

Schaumburger Hochzeitssuppe

Schweinefilet mit Kräuterkruste

&

Rinderschmortbraten

mit Champignons in Rahm

Bratensoße

Gemüse

Salzkartoffeln und Kroketten

Auswahl hausgemachter Cremes

nur 25,90 Euro pro Person

Menü

Schaumburger Hochzeitssuppe

Schweinefilet am Stück gebraten

Champignons und Rahmsauce

&

Hirschkalbsbraten "Bader-Bader"

mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

Wildrahmsauce

dazu Apfelrotkohl und Gemüse

Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit warmen Beeren

Schokoladencreme

Menu

Schaumburger Hochzeitssuppe

Zungenragout in Madeirasoße

mit Petersilien-Kartoffeln
und Salatplatte

Rinderbraten

Krustenbraten vom Schwein

mit Champignons in Rahm
Bratensoße
Gemüse
Kroketten und Kartoffeln

hausgemachte Zitronencreme und

Schokoladencreme

Menü

Gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensoße
mit Salaten der Saison

Schaumburger Hochzeitssuppe

Geschmorte Kalbsbäckchen

mit Schmorsoße

Black-Angus Rinderfilet am Stück gebraten

Sauce Bearnaise

Gebratene Pilze

Gemüse

Kroketten und Petersilienkartoffeln

Dessertvariation

Menü

Vorspeisenteller

Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Büffelmozzarella auf Rucola mit Pesto
Grillgemüse mit gehobeltem Parmesan
Riesengarnele mit Knoblauchdip
Ciabatta

Tortellinisuppe

mit Ricotta und Spinat gefüllt

Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella

überbacken

&

Schweinefilet „Saltim-Bocca“

mit Salbei und Parmaschinken gefüllt
Weißwein-Knoblauchsoße
Broccoli, Möhren, Blumenkohl
Thymiankartoffeln
Rösti
Blattsalate mit Aceto-Balsamico-Dressing

Mascarponecreme mit Erdbeerpüree

Menü

Schaumburger Hochzeitssuppe

Kalbsbäckchen mit Schmorsöße

&

Barbarie-Entenbrust

Orangensoße

Gemüse

Petersilienkartoffeln und Kroketten

Schokoladencreme

Schwarzwälder Kirschencreme

nur 33,50 Euro pro Person

Menü

Schaumburger Hochzeitsuppe

*Putensteaks & Schweineschnitzel
mit Schafskäse und Zwiebeln*

Pfeffersoße
Jägerpilzsoße

Petersilienkartoffeln und Kroketten
Salatplatte

*Schokoladencreme
Schwarzwälder Kirschencreme*

nur 26,50 Euro pro Person