

# LANDHAUS WESTERHOF

DAS HOCHZEITSHAUS



WINTER SPEZIAL

INKLUSIVE BEIM BBQ  
Der BBQ Hochzeitsempfang

DIE DAUER DES EMPFANGS BETRÄGT 2 STUNDEN

Kleine Bierchen

Softdrinks (Cola, Cola-Light, Fanta)  
Zitronenbrause

Orangen-/ Apfel-/ Maracujasaft

Sprudelwasser  
Mineralwasser

WÄHLE ZWEI AUS

Prosecco Hausmarke  
Lillet Wild Berry  
Bellini  
Aperol Sprizz

Sangria von Spätburgunder mit Sommerbeeren Minze und Eis

WÄHLE ZWEI LANDHAUS LIMOS AUS

Limette – Minze Limo  
Orangen – Erdbeere Limo  
Ingwer – Limette Limo  
Rosmarin – Zitrone Limo

KAFFEE- & TEEAUSWAHL

(Selbstbedienung Kaffee-Bar)

Kaffespezialitäten  
Cappuccino / Latte Macchiato  
Espresso / Cafe Crema

Teeauswahl

Landmilch / Weißer & Brauner Zucker

LANDHAUS WESTERHOF

II

BBQ - Arrangement

ZU ALLEN EMPFÄNGEN REICHEN  
WIR STILLES WASSER ZUM  
SELBERZAPFEN.

WÄHREND DES EMPFANGS  
SERVIEREN WIR NUR DIE  
GETRÄNKE DIE ZUM EMPFANG  
AUSGEWÄHLT WERDEN.



LANDHAUS WESTERHOF

III

BBQ - Arrangement

SNACKS & CANAPÉS  
Beim Empfang inklusive

---

FLAMMKUCHEN MIX AUS DEM STEINOFEN

Birne, Rucola & Brie Käse  
Klassik mit Tiroler Speck & Zwiebeln  
Räucherlachs aus dem Fjord  
Teriyaki Duck - mit Ente, Feige & Pflaume

oder

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZEN AUS DEM  
STEINOFEN

Klassisch mit Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum  
Salami, Tomatensauce & Mozzarella  
Parmaschinken, Rucola & Parmesan  
Tuna Teriyaki – Tomatensauce, Rucola & Thunfisch Teriyaki

oder

CANAPÉS ASSORTI MIX AUF HAUSGEBACKENEM  
MEHRKORN RAFFINIERT

Räucherlachs & Forelle  
Ardenner Kochschinken & Braten Mix  
Gorgonzola & Birne, Frischkäse, Brie & Sauerkirsch

SNACKS & CANAPÉS  
Beim Empfang inklusive

---

VEGETARISCHE VARIANTEN

Crispy Mini Toast mit Kerbelfrischkäse  
Bruschetta mit Strauchtomatenkonfit & Basilikum  
Gemüsespiesschen in weißem Balsamico & Rosmarinöl gebraten  
Avocadoquark & Strauchtomaten mit Wiesenkräutern auf Oliven Ciabatta  
Gegrillte Auberginenröllchen, gefüllt mit Ziegenkäse & Thymian

EMPFANG ZUSATZOPTIONEN

*(Je ausgesuchtem Fingerfood + 2,50 € Pro Person)*

Gegrillte Kalbsfleischbällchen mit Chili & Thaikräutern  
Gebackenes Brioche mit Entenlebermousse & Sauerkirschchutney  
Datteln & Backpflaumen im Speckmantel  
Grissini umwickelt mit Seranoschinken & Tomatencreme gefüllt  
Teriyaki Spieße vom Huhn mit Hon Sin Sauce  
Crostini mit gegrilltem Thunfisch, Mango Chutney & Wasabi Schaum  
Crepinette mit Wildlachs, Schnittlauchschaum & Limette  
Marinierter Thunfisch mit Sesam & Wasabi – Sojasauce  
Tomaten Kräuter Crostini mit nordischen Spezialitäten wie Lachs, Aal,  
Olive & Käse



WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT  
Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

---

WÄHLE EINE SUPPE ODER EINE VORSPEISE

*Wir servieren diese an den Tisch*

SUPPENIDEEN

Fenchel Süppchen mit leichtem Rahm, gesmoktem Lachs  
& frischem Dill

Pastinakensüppchen mit Petersilienöl & Käsecroutons

Klare Ochsenschwanz-Suppe mit Sherry, Griessnocken & frischen  
Kräutern

Süppchen von Beluga-Linsen, Zitrone, & gegrillter Chorizio

Süppchen von der Zuckerschote  
mit Wachtelei, Auberginen Kavier & Öl von geräucherter Paprika

Süppchen von Roter Beete & Bauernkartoffeln mit Kefirrahm &  
Bluecheese Crumble

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT  
Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

---

VORSPEISEN IDEEN

Geflammter Lachs auf Kartoffelrösti mit Feldsalatbouquet  
& Dill-Senf-Rahm

Lauwarmer Linsensalat mit schwarzen & roten Linsen & geräucherter  
Entenbrust,  
Zwergorange & Basilikum

Winterlicher Salat mit allerlei Gedöns, Birnen, Kernen, Granatapfel,  
Blue Cheese Crumble & Sylter Rahm

Terrine vom Wild auf Butterbrioche & Apfel Sellerie Salat

Salat von Roter Beete mit frisch  
geräucherter Forelle, Gurken-Oliven-Relish & Dill-Senf-Crème

Gratinierter Ziegenkäse im Zucchini-mantel auf Apfel-Mango-Salat  
mit gekrosstem Serrano Schinken

Gefüllte Blätterteigpastete mit Ragout vom Kaninchen,  
Zimtcanele & Gemüseconfit, & zitronigem Sauerrahm

UNSERE HAUPTGANGIDEEN FÜR EIN LEGENDÄRES ESSEN

# Hauptgangideen

## UNSERE HAUPTGÄNGE FÜR EUCH

Teile von der Bauerngans aus dem Backofen

Ganzer Lachs aus dem Rohr mit Meersalzkruste & Honig-Senf-Sauce

Wildschweinkeule gespickt mit Lardo-Speck, in kräftiger Rotweinsauce mit Maronen & Waldpilzen

Kalbsrollbraten aus dem Backofen, mit Backpflaumensauce

Entenbrust-Tranchen, rosa gebraten in klassischer Orangen-Sauce

Ganzer Truthahn aus dem Showofen mit Ahornsirupkruste, klassischer Salbeisauce & Cranberryconfit

Teile von der Ente mit Knochen gegrillt im Backofen, auf Thymianhonigsauce

Wildgoulasch mit Waldpilzen, Wacholderaromen in feiner Rotweinsauce mit gefülltem Pfirsich

Kabeljau nach Omas Art aus dem Kochpott in Senfsauce mit frischer Petersilie

Winterlicher Tafelspitz auf klassischem Boulliongemüse mit frisch geriebenem Meerrettich & Schnittlauchsauce

Geschmortes Ossobucco vom Rind mit Röstgemüse in Chianti-Sauce

Kohlroulade aus dem Backofen mit Wildhack-Füllung und Sauce von Winterwirsing & geräuchertem Speck

Filet vom Rind Sous Vide gegart, mit italienischen Kräutern, Sauce von roter Zwiebel & Wintertrüffel (+ 7€)

Gegrillter Steinbutt im Bett auf Oliven-Buttersauce mit Safran & geröstetem Knoblauch (+ 5€)

Rehrücken rosa gebraten mit Mangoldmantel mit Klassisch Gefüllter Birne & Wildsauce (+ 7 €)





WÄHLE INSGESAMT 6 VARIANTEN

## Gemüse & Beilagen

---

### BEILAGEN

Erdapfelgratin mit Schafskäse

Gebackene Schupfnudeln aus der Pfanne, in Butter geschwenkt

Thüringer Kartoffelklos aus Kartoffeln in brauner Butter

Steckrüben-Ragout mit Sternanis, Kurkuma & Sweet Chili Stampf von der Kartoffel mit Lauch & geröstetem Speck

Süßkartoffelpüree mit Kokos & gegrillter Ananas

Spätzle mit Gemüsejulienne, überbacken mit Bergkäse

Semmelknödel mit Petersilienkonfit  
Serviertenknödel mit Speck & Zwiebeln

Risotto mit Trüffel, Safran & Parmesan

Gebutterter Wildreis mit Mandeln & Farmreis

WÄHLE INSGESAMT 6 VARIANTEN

# Gemüse & Beilagen

---

## WINTERGEMÜSE

Wintergemüse aus dem Ofen mit Honig & Butter

Mangold mit getrockneten Tomaten,  
Speck & Zwiebeln

Geschmorter Wirsing in leichtem Rahm

Rotkohl mit Dunstapfel, Gänseschmalz & Kronsbeeren

Sautierter Fenchel mit Orange in Rahm

Waldpilze mit geschmorten Zwiebeln & Kräutern

Gedämpfter Rosenkohl mit Muskat & brauner Butter

Gemüse von Blumenkohl, Brokkoli & Karotte

Grünkohl, gekocht mit Schweinebacke & Kasslernacken

Winterblattspinat in Rahm mit getrockneten Tomaten





DER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

## Sweets

---

### SWEETS

*wähle drei Varianten*

Kokosmilchreis mit Pandansirup & süßer Mango

Mousse von Nutella mit Bananencaramel

Griessflamerie mit Rotweinpflaumen

Creme Catalana in Salzcaramelsauce

Götterspeise Himbeere & Waldmeister mit Vanillesauce

Tiramisu-Crème mit Zimtkirschen aus dem Weckglas

Apfelstrudel mit Vanillesauce & Schlagrahm

Omas Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Schokoladiger Birnencrumble mit Zimtstreuseln

Schokoladen-Orangen-Mousse mit Minzsahne

WENN NACHTS DER HUNGER KOMMT

## Snacks @ Midnight

### SNACKS @ MIDNIGHT

*wähle eine Variante*

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner Semmel, Röstzwiebel & Curry Jaipur

Klassische Gulaschsuppe mit Creme Fraiche, Petersilie & Baguette

Omas Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, Kräutern & Bauernbrot

Chili Con Carne oder Tofu Sin Carne, original Gekocht mit Chili, Zimtcanele, dunkler Schokolade, mit Avocadodip & Sauerrahm

### SNACKS @ MIDNIGHT ZUSATZOPTIONEN

*(Je ausgesuchter Snack + 4 € Pro Person)*

Käsevariationen von Rohmilchkäse, Frischkäsen & Schnittkäsen, frische Trauben, Feigensenf, geröstete Nüsse, frische Feigen & Birnenkonfit, dazu Baguette aus dem Holzofen

Nordische Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Stremel, geräucherter Makrele, Nordseekrabben, Bismarckhering, Matjesvariationen, Rollmöpfe, Honig Senf



EINE IDEE VON UNS

# So könnte euer Buffet aussehen

---

## VORSPEISE

Fenchel Süppchen mit leichtem Rahm, gesmoktem Lachs  
& frischem Dill

## HAUPTGÄNGE

Gratinierter Ziegenkäse im Zucchini Mantel auf Apfel Mango  
Salat mit gekrosstem Serrano Schinken

Ganzer Truthahn aus dem Showofen mit Ahornsirupkruste,  
klassischer Salbeisauce & Cranberryconfit

Kohlroulade aus dem Backofen mit Wildhack Füllung und  
Sauce von Winterwirsing & Geräuchertem Speck

Kabeljau nach Omas Art aus dem Kochpott In Senfsauce mit  
frischer Petersilie

## BEILAGEN

Spätzle mit Gemüsejulienne, überbacken mit Bergkäse

Steckrüben-Ragout mit Sternanis, Kurkuma & Sweet Chili

Stampf von der Kartoffel mit Lauch & geröstetem Speck

Risotto mit Trüffel, Safran & Parmesan

EINE IDEE VON UNS

# So könnte euer Buffet aussehen

---

## WINTERGEMÜSE

Wintergemüse aus dem Ofen mit Honig & Butter

Mangold mit Getrockneten Tomaten, Speck & Zwiebeln

Rotkohl Mit Dunstapfel, Gänseschmalz & Kronsbeere

## DESSERT

Schokoladiger Birnencrumble mit Zimtstreusel

Kokosmilchreis mit Pandansirup & süßer Mango

Creme Catalana in Salzcaramelsauce

## MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner  
Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

INSPIRATION FÜR EIN VEGANES BBQ

## Vegane Vorschläge

---

### VEGANE SUPPEN

Reisnudelsuppe mit frischem Pak Choy

Smoked Tofu & Thai Basilikum & Shitake Pilzen

Kokossuppe mit Limettenblättern, Aubergine, Enoki Pilzen,  
Koriander, Chili & Tomate

Kartoffelsuppe Von Süsskartoffel, Apfel, Zitronengrass &  
Brunnenkresse, mit Rahm von junger Ofenbete & gerösteten  
Kernen

### VORSPEISEN

Avocado Ceviche – Frische Avocado, Limette, Koriander,  
Chili & gerösteter Knoblauch

Ofengemüse von Hokaido, Garten Beete, Karotte & Rübe,  
Olivenöl, Kokoszucker & Sommerblüten, dazu erfrischende  
Limonenmayonaise

Seetangsalat mit geröstetem Sesam, auf Rote-Beete-Carpaccio  
& veganem Sauerrahm

Mexican Tacos mit Avocadomousse, Pilzchorizio &  
Tomatensalsa

INSPIRATION FÜR EIN VEGANES BBQ

## Vegane Vorschläge

---

### HAUPTGÄNGE

Curry von Kichererbsen mit geröstetem Ingwer, Jackfrucht,  
Knoblauch, Sonnentomate & Koriander

Massaman Curry von Sweet Potato, Ananas, Zimt, Kokos,  
Lime, Chili, Thai Herbs und natürlich gerösteten Erdnüssen

Jambalaya – südliche Usa in veganer Variante, mit Plantagen-  
reis, frischen Okras, Auberginen leicht geräuchert, Sellerie  
jung & grün, dazu typisch authentische Gewürze & Sweet  
Gurkenrelish

Bolognese von Jackfriut, Veganen Nudeln, Sonnentomaten &  
Parmesan von Cashews & geröstetem Knoblauch

### DESSERT

Mango Panna Cotta mit Thaiti Vanille & Kokoszucker

Erdbeer Rhabarber Grütze mit veganem Schlagrahm

Crumble vom Apfel aus dem Alten Land, überbacken, dazu  
Zimtrahm

### MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner  
Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL FÜR DAS BBQ

## Getränke

---

### BIER VOM FASS

Flensburger Edles Helles Pils

### BIER AUS DER FLASCHE

Erdinger alkoholfrei  
Flensburger alkoholfrei

### PROSECCO

Hausmarke

Aperol  
Prosecco / Orange / Sprudelwasser

Lillet  
Prosecco / Wild Berry / Beerenfrucht

Hugo  
Prosecco / Holundersirup / Minze / Limette

### GESPRUDELTES

Cola / Cola Light / Fanta / Zitrone / Sprudelwasser /  
Schweppes tonic / Wildberry / Bitter lemon

### SAFT & WASSER

Apfelsaft / Maracujasaft  
Orangensaft / Stilles Wasser

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL FÜR DAS BBQ

## Getränke

---

### WASSERBAR - LIMOS

*Krüge werden am Tisch serviert,  
in der Geschmacksrichtung*

Minze – Limette  
Erdbeere – Orange  
Stilles – Wasser

### KAFFEE- & TEEAUSWAHL

*(Selbstbedienung Kaffee Bar)*

Kaffeespezialitäten  
Cappuccino / Latte Macchiato  
Espresso / Cafe Crema

Teeauswahl  
Landmilch / Weißer & Brauner Zucker

### LONGDRINKS & SHOTS

Longdrinks mit  
Vodka – Absolut  
Rum – Havana Anno 3  
Whisky – Jameson  
Gin – Bombay Sapphire

### SHOTS

Berliner Luft  
Sambucca  
Jägermeister  
Helbing

UNSERE GROSSE WEINAUSWAHL  
Unsere Weinauswahl für Sie

UNSERE WEIßWEINE

Grauburgunder „Edenbusch“  
Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland  
Der Duft ist einfach verführerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und An-schmiegsam.

Savignion Blanc  
Weingut Peth – Wetz, Rheinhessen, Deutschland  
Frech und fruchtig. Knackige Aromen von Grapefruit, Mandarine und Limette, unterlegt von einem Hauch Muskat

Rosé  
Pinot Noir & Merlot Rosé „Aus einem Guss“  
Lukas Kesselring, Pfalz Deutschland betörend Pink blinzelt er aus dem Glase, verheißungsvoll lockt sein Duft nach Waldbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer Weinbergpfirsich.

UNSERE ROTWEINE

Primitivo „Primasole“  
Cielo e Terra, Apulien, Italien  
Dunkle Kirsche und Pflaumenduft, anschmiegsam am Gaumen, dunkelfruchtiges Temperament mit Schokoladenassoziationen.

Merlot „Collevento 921“  
Antonutti, Venetien, Italien  
Sowas von saftig. Volle und aromatische Pflaumenfrucht, mit Nelken und Lakritze im Duft. Ganz weich und samtig.

