

LANDHAUS WESTERHOF

DAS HOCHZEITSHAUS



BBQ - ARRANGEMENT

INKLUSIVE BEIM BBQ

Der BBQ Hochzeitsempfang

DIE DAUER DES EMPFANGS BETRÄGT 2 STUNDEN

Kleine Bierchen

Softdrinks (Cola, Cola-Light, Fanta)
Zitronenbrause

Orangen-/ Apfel-/ Maracujasaft

Stilles Wasser
Mineralwasser

WÄHLE ZWEI AUS

Prosecco Hausmarke
Bellini
Aperol Sprizz oder Lillet Wild Berry

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)

Kaffeespezialitäten
Cappuccino / Latte Macchiato
Espresso / Cafe Crema

Teeauswahl

Landmilch / Weißer & Brauner Zucker

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

PIZZEN ODER FLAMMKUCHEN
Beim Empfang inklusive

FLAMMKUCHEN MIX AUS DEM STEINFOFEN

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
STEINFOFEN

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



PIZZEN ODER FLAMMKUCHEN
Beim Empfang inklusive

FLAMMKUCHENMIX - VEGAN

Flammkuchen mit roten Zwiebelkompott & Teriyaki Räuchertofu

Flammkuchen mit Hokaido, Pinienkernen & Granatapfelkernen

Flammkuchen mit frischer Feige, Weintraubenkonfit & Walnuss

Flammkuchen mit Grillpaprika, Auberginencreme & Oliven

HAUSGEMACHTE ITALIENSICHE PIZZEN AUS DEM
STEINOFEN – VEGETARISCH

Klassisch mit Tomatensauce & Basilikum

Basilikum Pesto & Mozzarella

Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano

Tomatensauce, knackiges Gemüse der Saison



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

Klassisches Tomatensüppchen mit frischer
Basilikumsahne & Mozzarella

Zuckerschotensüppchen mit Waldhonig & Seranokrossis

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklösschen,
Spargel, Petersilie & Grießnocken

Cremige Blumenkohlsüppchen mit Croutons,
Schnittlauch & Parmesan

Kartoffel – Spinatsüppchen mit Sonnentomate &
Olivenpesto

Saisonales Spargelsüppchen von weißem Spargel mit
frischem Kerbel

Hakaido Kürbissüppchen in der Saison mit geröstetem
Ingwer, Kokos, Chili, Apfel & gerösteten Kernen

SUPPE ZUSATZOPTIONEN

(Je ausgesuchte Suppe + 3 € Pro Person)

Karotten Kokossuppe Mit Ingwer, Sesam, Mango &
gegrilltem Hähnchen-Spieß

Hamburger Hummersüppchen mit Flußkrebsen,
frischem Dill & Cognac Sahne

Klare Tomatensuppe mit Sauerampferblatt und
gebratener Jakobsmuschel, serviert im Weckglas

Geeiste Gurkenschaumsuppe mit Buttermilch, Honig &
geröstetem Knoblauch, serviert mit Nordseekrabben

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT

Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

Lachs-Riesling-Süppchen vom Norweger Lachs mit
Dillsahne & Sonnentomaten

Kartoffel-Steinpilzsüppchen mit Rosmarinöl, Waldhonig
& gekrosstem Tiroler Speck

Thailändische Kokossuppe mit Riesengarnele auf
Zitronengras serviert

VORSPEISEN IDEEN

Bruschetta – Handgeröstetes Brot
mit Sweet Tomate, Rucola & Olive, sowie
mariniertem Thunfisch Teriyaki mit geröstetem Sesam

Tacchina Tonnata – zarte Scheiben von der Pute, mit
Thunfischsauce & Kapernäpfeln

Flambierter Ziegenkäse auf Apfel – Mango Salat mit
gerösteten Pinienkernen

Gegrillte Sommertomate mit cremigem Burrata
auf getoastetem Brioche & Balsamicocreme

Salat von süß saftiger Honigmelone, serviert mit
italienischem Prosciutto Crudo & mariniertes Feige

Terrine von der Maispoularde, auf gegrillten
Kräutersaitlingen mit konfierter Tomate & Grüner Sauce

Carpaccio Klassik mit Rucola, gehobeltem Parmesan &
Limettencreme

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT

Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

VORSPEISE ZUSATZOPTIONEN

(Jes ausgesuchte Vorspeise + 5 € Pro Person)

Tatar vom Lachs asiatisch mariniert
mit Frischer Mango, Avocado, Koriander, Sweet Chili & Limette

Tatar vom Beef, auf Pumpernickel, mit
leichter Creme Fraiche, Parmesanhobeln & rotem Zwiebelkonfit

Jakobsmuscheln & Garnele auf Karotten Süßkartoffeln,
Hon Sin Glace & schwarzem Sesam

Rote Bete Carpaccio mit nordischem Salat von Krabbe,
Gurke, Radieschen & Dill mit Honig – Limetten Schmand

Scheiben von leicht gesmokter Entenbrust, auf lauwarmem Salat von
Berglinsen, Zwergorangen, Basilikum & Reduktion von Feige & Balsamico

Flammlachs in vietnamesischem Reispapier gebacken auf
Salat von Grünem Spargel mit Erdbeeren & Zwergorangenkonfit

Sweet Salat von der Wassermelone, mit jungem Blattspinat, Sesam-
dressing und Geräuchertem Tofu Teriyaki

UNSERE BBQ IDEEN FÜR LEGENDÄRES ESSEN

Direkt vom Grill

Wählen Sie 3 BBQ-Komponenten aus folgenden Vorschlägen

Aus dem Show-Ofen - ganzer riesiger Truthahn mit Ahornsirup Kruste
dazu reichen wir Truthahngravy & Cranberry

Aus dem Show-Ofen - riesiger Rosmarinschinken drehend gegart
mit mediterraner Sauce

Pasta Station – Pastawahl direkt aus dem Parmesanlaib live zubereitet
mit Penne & Spaghetti dazu Zuckerschotten, Strauchtomaten, Oliven
Salbeibutter, Basilikum und frischem Rahm

UNSERE BBQ IDEEN FÜR LEGENDÄRES ESSEN

Direkt vom Grill

Steaks vom Schweinenacken und Hähnchen in Biermarinade

Original American BBQ Ribs vom Schwein

Wurstauswahl mit Thüringer, Krakauer, Geflügelbratwurst

Souvlaki Spieße vom Schwein oder Hähnchen mariniert mit Zitronensaft,
Oregano und Olivenöl

Köfte Spieße, Rinderhack mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie,
kräftig gewürzt

Lachsfilet vom Grill mit Zitronen- Thymian Marinade

Cornitas -Mexikan Style Pulled Pork, Limetten, Reis, schwarze Bohnen,
Sour Cream & Salsa

Picadillo Rinderhackfleisch, spanischer Reis schwarze Bohnen,
Sour Cream & Salsa

Honey Grilled Chicken, Limetten, Reis, schwarze Bohnen,
Sour Cream & Salsa

Paella mit Meeresfrüchten, Ricotta-Reis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln

Paella mit Hähnchen, Ricotta-Reis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln

Kräutermariniertes Grillkäse

Räuchertofu Teriyaki mariniert

Pulled Chicken mit Rauchsatz & BBQ Aroma
Pulled Pork im Sweet Chili Sud

In Honig marinierte Hähnchenteile aus dem Holzofen

Hähnchen Drumsticks in Whiskey Sauce

Lamm Kotlettes mit Knoblauch Marinade

Doradenfilets aus der Folie vom Grill mit Zitronenbutter

Schweinefilet im Ganzen vom Grill

UNSERE BURGER STATION ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN MIT

- Beefburger • Veggy Burgergrillgemüse • Grillkäse • Saftige Tomaten
- Eisbergsalat • Burgersauce • Roten Zwiebeln • Brioche

WIR REICHEN ZUM BBQ VERSCHIEDENE DIP, GRILLSAUCEN, KRÄUTERBUTTER, SOWIE KETCHUP & EINE GEMIXTE BROTAUSWAHL.

ZUSATZOPTIONEN FÜR HAUPTGÄNGE

Aufpreis pro Person

| | |
|---|--------|
| Iberico Pork Neck in Buttermilchmarinade mit Lorbeer & Zwiebel | € 5,0 |
| Australia Flank Steak mit Chili, Koriander & Chimichurri Dip | € 6,00 |
| Teile vom Lamm mit Honig & Knoblauch mariniert, direkt aus dem Steinofen | € 6,00 |
| Tunfisch Loins, rot gebraten mit Sesam Wasabi Marinade, dünn tranchiert direkt vor dem Gast | € 6,00 |
| Rinderfilet Stücke im Speckmantel, vom Grill mit roter Zwiebelmarmelade | € 8,00 |
| Red Snapper auf der Haut gegrillt, dazu Limetten Butter | € 7,00 |
| Lamm Burger mit Kräuterbrioche, Birne, Gorgonzola & rotem Zwiebelkompott | € 5,00 |
| Ententeile am Spieß mit Ananas & Sweet Chili Marinade | € 6,00 |
| Seeteufel als Showfisch, direkt am Grill zerlegt & gegrillt, dazu Safran Oliven Butter | € 8,00 |

WÄHLE INSGESAMT 5 VARIANTEN

Gemüse, Beilagen & Salate

GEMÜSE

Grillgemüse der Saison

Honigkarotten in Petersilienbutter

Grüne Bohnen mit Zwiebel-Speck-Schmelze

Spitzkohl in Zitronenbutter mit Sonnentomaten

Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit Hollandaise

Lasagne von der Aubergine mit Tomaten & Parmesan

Karibisches Currygemüse mit Kokosmich & Kefirblättern

Pak Choy Gemüse mit Sesam Teriyaki Marinade

Mediterranes Ofengemüse mit Olivenöl, Honig & Meersalz

Maiskolben mit Salzbutter & frisch gehackter Petersilie



LANDHAUS WESTERHOF

XI

BBQ - Arrangement



WÄHLE INSGESAMT 5 VARIANTEN

Gemüse, Beilagen & Salate

BEILAGEN

Sommerleichter Kartoffelsalat mit Rucola grobkörnigen Senf,
Mayonnaise und Zitronensaft

Erdapfelgratin mit geriebenem Parmesan gebacken

Nudelsalat mit grünem Pesto

Duftender Basmatireis, gedämpft in Bananenblatt

Rosmarin Meersalzkartoffeln mit Kräuterrahm vom Grill

Spinat Ricotta Ravioli mit Oliven & Tomaten

Penne Rigatte mit Zitronenricotta & Blattspinat

Mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen & Rucola

Gefüllte Kartoffeln mit Hollandaise & cremigem Scamorza Räucherkäse

Fries und Steakhouse Pommes

Kumpir Station Ofenkartoffel mit Butter, Käse, Paprika, Oliven,
Schnittlauch und Sour Cream

WÄHLE INSGESAMT 5 VARIANTEN

Gemüse, Beilagen & Salate

SALATE

Griechischer Bauernsalat mit sonnengereiften Tomaten, Paprika, Feta Käse, schwarzen Oliven, Zwiebeln frischen Gurken und aromatischen Kräutern

Türkischer Couscus-Salat mit Paprika, Mais, Feta Käse, Petersilie, Minze und Zitrone

Verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing

Sommerleichter Gurkensalat in erfrischendem Dillrahm

Erfirschender Tomatensalat mit roter Zwiebel & Schnittlauch

Caesarsalat „klassisch“ mit originalem Dressing, Parmesan & Croutons

Rucola Salat mit Himbeere, fruchtigem Dressing, Kernen & Parmesan

Leichter Sommersalat mit Allerlei Gedöhns, Blüten, Kräutern & Sylter Rahm

Cole Slaw, amerikanischer Krautsalat mit authentischem Buttermilch-dressing

Fruchtiger Salat von der Wassermelone mit Tomate, Sweet Chili & Schafskäse

Mozzarella Salat mit Cherry Tomaten, frischem Basilikum & Olivenöl





DER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Sweets

SWEETS

wähle zwei Varianten

Limetten Joghurt Mousse mit frischem Mark von der
Sommermango

Mousse von Valrhona zartbitter Schokolade mit
Orangenkonfit

Panna Cotta von der Thaiti Vanille mit Erdbeermark &
Amaretto Knusper

Mascarpone mousse mit Saisonaler Frucht, wie Erdbeere,
Blaubeere, Rhabarber oder Himbeere

Waldbeergrütze nach Omas Rezept, serviert mit
Vanillesauce & frischem, süßem Rahm

Originales Tiramisu mit Himbeerkompott &
süßer Creme Fraiche

Mousse von weißer Schokolade mit karibischem Rum &
Sauerkirsch Kompott

Hamburger Brotpudding mit Knackobst & Vanillesauce

DER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Sweets

SWEETS ZUATZOPTIONEN

(Je ausgesuchte Nachspeise + 3 € Pro Person)

Obstsalat von saisonalem Obst, mit gehackten Mandeln & Nüssen, mariniert mit Rohrzucker & weißem Süßwein

Blue Berry Hill – überbackene Bickbeeren mit Zimtstreuseln & Vanillesauce

Peach Cobbler, überbackene halbe Pfirsiche mit Mascarpone, Kokosstreuseln, serviert mit Himbeersauce

Asiatischer Milchreis, gekocht in Kokosmilch, serviert mit Pandanblattsauce & süßer Mango

Gebackenes Obst aus unserem Holzofen, mariniert mit Kokoszucker & süßem Mirin dazu Schlagsahne

Key Lime Pie – Karibischer Limettenkuchen mit Baiser & Papayasauce

Italienische, luftige Sommerbeertarte auf leichtem Biscuit mit Limettenrahm



WENN NACHTS DER HUNGER KOMMT

Snacks @ Midnight

SNACKS @ MIDNIGHT

wähle eine Variante

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

Pommes – Station
Fries & Steakhouse Pommes + Dips

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

Mini Burger mit Beef, Grillgemüse, Zwiebelkonfit, knackigen Salat,
frischen Brioche und Burger Sauce

SO KÖNNTE EUER BBQ AUSSEHEN

Individuelles Buffet ganz nach Wunsch

VORSPEISE

Kartoffel-Spinatsüppchen mit Sonnentomaten & Olivenpesto

HAUPTGÄNGE

Aus dem Show-Ofen - riesiger Rosmarinschinken drehend
gegart mit mediterraner Bratensauce

Lachsfilet vom Grill mit Zitronen – Thymian Marinade

Burgerstation zum selber zusammenstellen

BEILAGEN, SALATE & GEMÜSE

Kumpir Station, Ofenkartoffel, Butter, Mais, Paprika,
Bohnen & Sour Cream

Penne Rigatte mit Zitronenricotta und Blattspinat

Grillgemüse der Saison

Rucola Salat mit Himbeeren, fruchtigen Dressing,
Kernen und Parmesan

Cole Slaw amerikanischer Krautsalat mit authentischem
Buttermilchdressing

SO KÖNNTE EUER BBQ AUSSEHEN

Individuelles Buffet ganz nach Wunsch

DESSERT

Limetten Joghurt Mousse mit frischen Mark von der Sommermango

Mascapornemousse mit Saisonaler Frucht wie Erdbeeren, Blaubeeren, Rhabarber oder Himbeere

MITTERNACHTSSNACK

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

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 Plantagenreis, 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

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 Ofenbeete & gerösteten
Kernen

VORSPEISEN

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

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

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

Mexican Tacos mit Avocadomousse, Pilzchorizio &
Tomatensalsa

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

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, Pflaz 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.



