

LANDHAUS WESTERHOF

DAS HOCHZEITSHAUS



BANKETTMAPPE

INKLUSIVE BEIM BUFFET

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 & marinierter Feige

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

Carpaccio Klassik mit Ruccola, 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 HAUPTGANGIDEEN FÜR EIN LEGENDÄRES ESSEN

Hauptgangideen

WÄHLE 3 HAUPTGERICHTE

Pasta Station – Pastaauswahl direkt aus dem Parmesanleib Live zubereitet mit Penne & Spaghetti; dazu Zuckerschotten, Strauchtomaten, Oliven, Salbeibutter, Basilikum und frischen Rahm (vegan und vegetarisch)

Aus dem Showofen; ganzer riesiger Truthan mit Ahornsirupkruste dazu reichen wir Truthangravy & Cranbeery

Aus dem Showofen; riesiger Rosmarinschinken drehend gegart mit mediterraner Bratensauce

Knuspriger Schweinekrustenbraten aus dem Backofen, live tranchiert mit Honig Rosmarinkruste & Bratenjus

Chicken Mango – Hähnchenbrustfilet mit frischen Mango in süßer Mangosauce

Chicken Makhan – Tandoori Hähnchenbrustfilet gegrillt in einer milden Tomaten-Joghurt-Sauce

Chicken Madras Hähnchenbrustfilet in aromatischer Curry-Kokos-Sauce

Ganzer Lachs aus dem Kräutersud mit Zitronenbittersauce, Oliven & Sonnentomaten

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

Onglet vom Rind, mit Ofengemüse in kräftiger Rotweinsauce & roter Zwiebelmarinade

Stücke von feinem Lamm geschmort im Backofen mit geröstetem Knoblauch & Schalotten in Rosmarin – Aprikosen Sauce

Roastbeef zartrosa im ganzen vom Grill, dazu reichen wir Café de Paris Buttersauce (80g pro Person)

Zartes Geschnetzeltes vom Kalb in leichter Kräuterrahmsauce mit grünem Spargel

Gegrillte Schweinemedallions überbacken mit Tomate & Mozzarella, gereicht in Salbei – Tomatenbittersauce

UNSERE HAUPTGANGIDEEN FÜR EIN LEGENDÄRES ESSEN

Hauptgangideen

UNSERE HAUPTGÄNGE FÜR EUCH

Lasagne Verde Vegetarisch mit erfrischender
Tomatensauce, Tofuhack, Blattspinat, gerösteten
Pinienkernen, Basilikum & Creme Fraiche

Sous Vide gegarter Schweinerücken mit Knoblauch &
Backpflaumen

Steinbeisser Filet aus der Pfanne mit leichtem Gurken –
Dilrahm & confierter Strauchtomate

Solltet Ihr mehr Hauptgerichte oder Beilagen wünschen, auf Anfrage
mit Zusatzkosten

ZUSATZOPTIONEN FÜR HAUPTGÄNGE

*Folgende Hauptgänge arrangieren wir im direkten
Livecooking oder Live-Tranchieren am Buffet*

Rinderfillet Sous Vide gegart in frischen Kräutern & Butter,
serviert mit Sauce Bernaise & roter Zwiebelmarmelade
+ 8 € Pro Person

Kalbskarree vom Milchkalb, direkt vom Grill, klassisch am
Knochen serviert, mit Salbei-Tomatenbutter
+ 8 € Pro Person

UNSERE HAUPTGANGIDEEN FÜR EIN LEGENDÄRES ESSEN

Hauptgangideen

UNSERE HAUPTGÄNGE FÜR EUCH

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit frischem Salbei &
italienischen Prosciutto De Parma
+ 6 € pro Person

Beefochrippe von der deutschen Färs, 8 Stunden Show-
Cooking gegart, serviert mit frisch geriebenem
Meerrettich & gesmokter Tomatenbutter
+ 7 € pro Person

Seeteufel Medaillons gegrillt auf Rosmarin, mit Oliven –
Sarfane Sauce
+ 6 € pro Person

Thai Cooking Salomon – Lachs gegart im Bananenblatt,
mariniert mit Chilli, Galgant, Garlic, Lemongras, Ingwer & Koriander
+ 6 € pro Person

Ganzes Lamm kräutermariniert aus dem Showofen,
dazu Minz Relish & Rosmarinaprikosensauce
+ 8 € pro Person



WÄHLE INSGESAMT 5 VARIANTEN

Gemüse, Beilagen & Salate

BEILAGEN

Grillgemüse der Saison mit Schafskäsecrumble

Honigkarotten in Petersilienbutter

Leipziger Allerlei mit leichter Buttersauce & Kräutern

Grüne Bohnen mit Zwiebel-Speck-Schmelze

Saisonale Pilzpfanne in Rahm mit Speck & Zwiebeln

Spitzkohl in Zitronenbutter mit Sonnentomaten

Brokkoli & Blumenkohl, Überbacken mit Hollandaise

Lasagne von der Aubergine mit Tomaten & Parmesan

Karibisches Currygemüse mit Kokosmilch & Kefirblättern

Pak Choy Gemüse mit Sesam Teriyaki Marinade

Mediterranes Offengemüse mit Olivenöl, Honig & Meersalz

Bohnensalat mit Zitrone, Estragon, getrocknete Tomaten & Oliven

WÄHLE INSGESAMT 5 VARIANTEN

Gemüse, Beilagen & Salate

BEILAGEN

Tomaten-Mozzarella-Risotto

Erdapfelgratin mit geriebenem Parmesan gebacken

Duftender Basmatireis, gedämpft in Bananenblatt

Butterkartoffel mit frisch gehackter Petersilie

Rosmarin Meersalzkartoffeln mit Kräuterrahm

Tobulé vom Cous Cous mit Kräutern, Joghurt & Minze

Süßkartoffelstampf mit Kokosmilch, Ingwer & Zimt

Kartoffelstampf mit Frühlingszwiebeln & frischer Butter

Spinat Ricotta Ravioli mit Oliven & Tomaten

Penne Rigatte mit Zitronenricotta & Blattspinat

Gnocci mit Gorgonzala, Sonnentomate & Walnuss

Mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen & Ruccola

Fries & Steackhouse Pommes





WÄHLE INSGESAMT 5 VARIANTEN

Gemüse, Beilagen & Salate

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing

Sommerleichter Gurkensalat in erfrischendem Dillrahm

Erfrischender Tomatensalat mit roter Zwiebel & Schnittlauch

Caesarsalat „klassisch“ mit originalem Dressing, Parmesan & Croutons

Ruccola Salat mit Himbeere, fruchtigem Dressing, Kernen & Parmesan

Anti Pasti Salat von saisonalem Gemüse mit italienischer Marinade

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

Salat von jungen Gartenbohnen mit Schalottenmarindade & Estragon

Mozzarella Salat mit Cherrytomaten, frischem Basilikum & jungem
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

Mascaronemousse 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

Rosenwasser-Joghurt mit Pistazien, Honig und Granatapfel

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 Sommerbeerentarte auf leichtem Biscuit mit Limettenrahm



WENN NACHTS DER HUNGER KOMMT

Snacks @ Midnight

SNACKS @ MIDNIGHT

wähle eine Variante

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, Röstzwiebel & Curry Jaipur
(auch vegan)

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

Pommes Station – Fries & Steakhouse Pommes + Dips

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, knackigem Salat, frischen Brioche und
Burger Sauce (auch vegetarisch)

EINE IDEE VON UNS

So könnte euer Buffet aussehen

VORSPEISE

Klassische Hochzeitsuppe mit Eierstich, Fleischklößchen,
Spargel, Petersilie & Grießnocken

HAUPTGÄNGE

Pasta Station – Pastaauswahl direkt aus dem Parmesanleib
live zubereitet mit Penne & Spaghetti dazu Zuckerschotten,
Strauchtomaten, Oliven, Salbeibutter, Basilikum und frischen
Rahm

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

Ganzer Lachs aus dem Kräutersud mit Zitronenbuttersauce,
Oliven & Sommertomaten

BEILAGEN, GEMÜSE, SALATE

Süßkartoffelstampf mit Kokosmilch und Ingwer

Erdapfelgratin mit geriebenen Parmesan gebacken

Grillgemüse der Saison mit Schafskäsecrumble

Honigkarotten in Petersilienbutter

Rucola Salat mit Himbeere, fruchtigen Dressing, Kernen &
Parmesan

EINE IDEE VON UNS

So könnte euer Buffet aussehen

DESSERT

Panna Cotta von der Thaiti Vanille mit Erdbeermakr &
Amaretto Knusper

Waldbeerengrütze nach Omas Rezept, serviert mit Vanillesauce
& frischem süßen Rahm

MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, Röstzwiebel &
Curry Jaipur

Solltet Ihr mehr Hauptgerichte oder Beilagen wünschen, auf
Anfrage mit Zusatzkosten

INSPIRATION FÜR EIN VEGANES BUFFET

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 Jackfrucht, 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 BUFFET

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

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL FÜR DAS BUFFET

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 BUFFET

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.



