

LANDHAUS WESTERHOF

DAS HOCHZEITSHAUS



WINTER SPEZIAL

INKLUSIVE BEIM
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
Bellini

Sangria von Spätburgunder mit Sommerbeeren Minze und Eis
Hausgemachter Glühwein und Punsch (auch alkoholfrei)

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

ZU ALLEN EMPFÄNGEN REICHEN
WIR STILLES WASSER ZUM
SELBERZAPFEN.

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



WINTER SPEZIAL

Weihnachtsmarkt Empfang

DIE DAUER DES EMPFANGS BETRÄGT 2 STUNDEN

Kleine Bierchen

Softdrinks (Cola, Cola-Light, Fanta, Zitronenbrause)

Sprudelwasser

Mineralwasser

Hausgemachter Glühweine & Punsch (auchl alkoholfrei)

Orangen Erdbeere Limo

Ingwer Limetten Limo

Kaffee - & Tee Auswahl

Flammkuchen mit Birne Camembert & Preiselbeeren

Flammkuchen Klassik mit Tiroler Speck & Zwiebeln

Thüringer Bratwurst mit Brötchen

Champignonpfanne mit Knobi Sauce



SNACKS & CANAPÉS
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
Flammkuchen mit Ofenkürbis, Ingwer & Kerncrunch
Flammkuchen mit Rote Bete, Blue Cheese & Pinienkernen
Flammkuchen mit Feige, Ziegenkäse & Serano Schinken
Flammkuchen mit Birne Camembert & Preiselbeeren

oder

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZEN AUS DEM
STEINFOFEN

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

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

Hokaido Kürbissüppchen mit geröstetem Ingwer, Apfel, Kokos & Kernen

Kartoffel Steinpilzsüppchen mit Rosmarinhonig

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT

Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

VORSPEISEN IDEEN

Geflammt 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,
Zimtcanale & Gemüseconfit, & zitronigem Sauerrahm

UNSERE HAUPTGANGIDEEN FÜR EIN LEGENDÄRES ESSEN

Hauptgangideen

WÄHLE DREI HAUPTGERICHTE

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

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

Aus dem Showofen ; riesiger Rosmarinschinken drehend gegart mit mediterraner Bratensauce

Grünkohl klassisch mit Kohlwurst, Bremer Pinkel, geräuchertem Bauchfleisch & Kassler

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

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

WÄHLE DREI HAUPTGERICHTE

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 5 VARIANTEN

Gemüse & Beilagen

BEILAGEN

Safran Risotto mit schmelzendem Parmesan & Sonnentomaten

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

Gebutterter Wildreis mit Mandeln & Farmreis

Kartoffel Stampf mit Speck, Zwiebel & Creme Fraiche

WÄHLE INSGESAMT 5 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

Winterblattspinat in Rahm mit getrockneten Tomaten





DER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Sweets

SWEETS

wähle zwei 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

Bratapfel, gefüllt mit Marzipan, Rumrosinen & warme Schokoladensauce

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

Hokkaido Kürbissüppchen mit geröstetem Ingwer, Apfel,
Kokos & Kernen

HAUPTGÄNGE

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

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

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

BEILAGEN & WINTERGMÜSE

Safran Risotto mit schmelzendem Parmesan & Sonnentomaten

Spätzle mit Gemüsejulienne, überbacken mit Bergkäse

Stampf von der Kartoffel mit Lauch & geröstetem Speck

Risotto mit Trüffel, Safran & Parmesan

EINE IDEE VON UNS

So könnte euer Buffet aussehen

Wintergemüse aus dem Ofen mit Honig & Butter

DESSERT

Schokoladiger Birnencrumble mit Zimtstreusel

Kokosmilchreis mit Pandansirup & süßer Mango

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 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

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, 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.



