

# Buffetauswahl



Willkommen im Landhaus Westerhof eurem Hochzeits- & Eventhaus dem Ort, an dem euer Event eure Trauhochzeit nicht nur ein Fest, sondern ein echtes Genusserebnis wird!

Freut euch im Sommer auf BBQ's im Freien, duftende Spezialitäten aus dem Steinofen und natürlich auf unsere italienischen Leckereien aus unserem Catering Little Italy Love. Im Winter verwandeln wir das Ganze in einen kleinen Winterwundermarkt mit festlichen Menüs, winterlicher Stimmung und Live-Cooking Stationen, die eure Gäste begeistern werden.

Ob Sommer oder Winter wir machen euer Event zu einem kulinarischen Erlebnis, das ihr so schnell nicht vergesst!

Ihr träumt von einer italienischen Hochzeit?

Im Landhaus Westerhof wird dieser Traum wahr! Ihr müsst nicht nach Italien reisen – bei uns im Norden erlebt ihr italienisches Flair, kulinarische Spezialitäten und das Urlaubsgefühl Italiens.

In unserer Mappe „Ciao Italy“ präsentieren wir euch unsere Vorschläge.

Wir servieren euch Urlaubsgefühle aus Italien.

# LANDHAUS WESTERHOF

DAS HOCHZEITS- & EVENTHAUS

## Euer Empfang im Landhaus Westerhof

Die Dauer des Empfangs beträgt 2 Stunden

### Getränke ohne Sprudel für den Empfang

Stilles Wasser im Dispenser  
Limette – Minze Limo im Dispenser  
Erdbeere – Orange Limo im Dispenser

Prosecco & Bier

### Kaffee & Tee Auswahl

Selbstbedienung Kaffeebar  
Cappuccino | Latte Macchiato | Espresso | Café Crema

Sirup: Haselnuss | Vanille | Karamell | Weiße Schokolade  
Teeauswahl | Landmilch | Weißer & Brauner Zucker

### Flammkuchen Mix aus dem Steinofen

Klassik mit Tiroler Speck & Zwiebeln  
Räucherlachs aus dem Fjord  
Birne, Rucola & Brie-Käse

(weitere Varianten zu Auswahl)

Ziegenkäse & Feige  
Grillpaprika, Auberginencreme & Oliven (vegan)  
Roter Zwiebelkompott & Räuchertofu (vegan)

### Buffet

Vorspeise  
(wähle eine)

Hauptgang  
(wähle drei)

Gemüse, Salate & Beilagen  
(wähle insgesamt fünf)

Sweets  
(wähle zwei)

Mitternachtssnack  
(wähle einen)

# Buffet Classic

unser beliebtestes Buffet – für jeden ist etwas dabei

## Vorspeise

am Tisch serviert

Hochzeitssuppe

Rinderbrühe | Eierstich | Fleischklößchen | Petersilie

## Hauptgerichte

Pasta-Station, live zubereitet aus dem Parmesanlaib

Penne | Spaghetti | Cocktailtomaten | Zuckerschoten | Oliven | gehackte Petersilie | Rahm  
(für Veganer: Pasta ohne Parmesanlaib, mit veganem Rahm)

Aus dem Showofen: ganzer, riesiger Truthahn  
live tranchiert

Ganzer Lachs aus dem Kräutersud  
Zitronenbuttersauce

## Gemüse, Salate & Beilagen

Lasagne von der Aubergine  
Tomate | Crème fraîche | Parmesan | geröstete Kerne

Rucola-Salat

Himbeeren | fruchtiges Dressing | Parmesan

Brokkoli & Blumenkohl  
überbacken mit Hollandaise

Erdapfelgratin  
geriebener Parmesan

Hausgemachte Spätzle aus der Pfanne  
mit Butter gebraten

## Sweets

Crumble vom Apfel  
überbacken mit Zimtrahm

Panna Cotta

Sahne | Vanille | Erdbeermark | Amaretti

## Mitternachtssnack

Landhaus-Currywurst

Apfel-Currysauce | Röstzwiebeln | Curry Jaipur | Brot

*Als Ergänzung empfehlen wir den Landbrotwagen oder den italienischen Wagen  
– siehe Zusatzarrangements.*

# Buffet BBQ

unser beliebtestes BBQ

## Vorspeise

(am Tisch serviert)

Mexican Taco

Hähnchen | Salat | Cheese-Creme | Sweet Chili | Salsa Roja

## Hauptgerichte

Burger-Station – Smash Burger

Beef Patty | karamellierte Zwiebeln | Salat | Tomate | Brioche-Bun  
Gurke | hausgemachte Burger-Sauce

Lachs & Thunfisch vom Grill

Limette | Koriander | Honig-Senf-Sauce

Aus dem Showofen ganzer, riesiger Truthahn  
live tranchiert

Dips & Saucen

Ketchup | BBQ-Sauce | Knoblauch-Kräuterbutter | Zitronen-Aioli

## Gemüse, Salate & Beilagen

Bauerngemüse aus dem Steinofen

Paprika | Zucchini | Aubergine | Basilikum | Crème fraîche

Cole Slaw

Krautsalat | Buttermilchdressing

Maiskolben

Zitrone | Knoblauchöl | Petersilie

Mini-Ofenkartoffeln aus dem Steinofen

Schnittlauchcreme | Kräuterbutter

Süßkartoffel- & Steakhouse-Pommes

## Sweets

Cheesecake Dessert im Glas

Knuspriger Boden | Frischkäsemasse | Erdbeer-Topping

Edel-Schokoladencreme im Glas

Sauerkirschen

## Mitternachtssnack

Chili con Carne

Rind | rote Bohnen | Chili | Brot

# Buffet vegan

## vegane Vorschläge

### Vorspeise

(am Tisch serviert)

Avocado Taco

Avocado | Tomate | Limette | Koriander | Chili | gerösteter Knoblauch

### Hauptgerichte

Massa Curry von der Kartoffel

Kokosmilch | Zimt | Knoblauch | Lime | Chili | geröstete Erdnüsse

Bolognese von Jackfruit

Vegane Nudeln | Sonnentomaten | Parmesan von Cashews  
gerösteter Knoblauch

Curry von der Kichererbse

Gerösteter Ingwer | Jackfrucht | Knoblauch | Sonnentomaten | Koriander

### Gemüse, Salate & Beilagen

Schwarze Bohnen | Kokos | Reis

Gebackene Offensüßkartoffel

Süßkartoffel | Erdnüsse | Kokos | Chili | Koriander

Gegrillte Ananas

Apfelsalat

Rote Zwiebeln | Pfirsich | Granatapfel

Pak Choy gebraten

Pak Choy | Sesam | Zwiebeln | Chilli | Soja

### Sweets

Himbeer Panna Cotta

Thaiti Vanille | Kokoszucker | Himbeerpüree

Crumbel vom Apfel

Überbacken mit Zimtrahm

### Mitternachtssnack

Landhaus Currywurst (vegan)

Currysauce Spezial | Röstzwiebel | Curry Jaipur

# Winterhochzeiten



## Winterhochzeiten & Events November bis einschließlich Februar

Je kälter es draußen ist, umso schöner könnt ihr es euch drinnen machen. Winterhochzeiten sind pure Magie – voller Romantik, funkelnder Lichter und zauberhafter Dekoration.

Wir servieren euch auf Wunsch und nach Absprache winterliche Leckereien, z. B. Empfangsspeisen und Getränke wie auf einem Weihnachtsmarkt.

# Buffet Winter Spezial

unser beliebtestes Winterbuffet

## Vorspeise

(am Tisch serviert)

Kürbissuppe

Kürbis | Kokos | Apfel | Chili

## Hauptgerichte

Aus dem Showofen riesiger Rosmarinschinken  
stehend gegart | mediterrane Bratensauce

Ganzer Lachs

Meersalzkruste | Honig-Senf-Sauce

Entenbrust-Tranchen

rosa gebraten | Orangensauce

Knoblauch- & Kräuterbaguette aus dem Steinofen

## Gemüse, Salate & Beilagen

Waldpilzpfanne

geschmorte Zwiebeln | Kräuter

Wintergemüse

Steckrübe | Karotte | Breite Bohne | Honig | Olivenöl

Rotkohl

Apfel | Gänseschmalz

Hausgemachte Spätzle aus der Pfanne  
mit Butter gebraten

Erdapfelgratin

mit Schafskäse überbacken

## Sweets

Rote Grütze im Glas

Vanillesauce

Apfelstrudel

Äpfel | gehackte Nüsse | Zimt | Zitronensaft | Puderzucker

## Mitternachtssnack

Käse-Lauch-Suppe

Hackfleisch | Kräuter | Bauernbrot

# Weitere Speisen

weitere kulinarische Inspiration

## Weitere Vorschläge für Vorspeisen:

Tomatensüppchen  
Sonnengereifte Tomaten | Basilikum | Crème fraîche  
geröstete Pinienkerne

Blumenkohlsüppchen  
Blumenkohl | Rahm | Muskat | Croûtons | Petersilie

Spargelsüppchen  
Zitronenabrieb | Kerbel | knuspriger Parmesanchip

Sommerlicher Melonensalat (vegan)  
Minze | veganer Feta | Chili

Geflämmter Ziegenkäse (vegetarisch)  
Apfel | Honig | rote Zwiebel | Zimt

Rote-Bete-Carpaccio  
Geflämmter Lachs | Rote Bete | Walnuss  
Crème fraîche | Petersilie

## Weitere Vorschläge für den Hauptgang:

Aus dem Showofen: Schweinekrustenbraten  
Honig-Rosmarin-Kruste | Bratenjus

Aus dem Showofen Chuck Roll vom Rind  
Drehend gegart | mediterraner Braten | live tranchiert

Roastbeef rosa  
Zartrosa | Café-de-Paris-Buttersauce

Aus dem Steinofen Hähnchenteile  
In Honig mariniert

Würste Mix vom Grill  
Salsiccia | Chorizo | Rostbratwurst | Krakauer

Pulled Chicken & Pulled Pork  
Rauchsalz | BBQ Aroma

Veganer BBQ – Jackfruit – Burger (Vegan)  
Krautsalat | vegane Mayo | Salat | Tomate | veganes Brötchen

Wildgulasch (Winter)  
Heimisches Wild | Waldpilze | Wacholder | Rosenwasser

Tafelspitz (Winter)  
Rinderbrust | Karotte | Sellerie | Lauch | Kartoffel | Meerrettich

## Weitere Speisen

weitere kulinarische Inspiration

Weitere Vorschläge für Gemüse, Salate & Beilagen:

Grüne Bohnen  
Zwiebel-Speck-Schmelze

Leichter Sommersalat  
mit allerlei Gedöns | Blüten | Kräuter | Hausdressing

Erfrischender Tomatensalat  
rote Zwiebeln | Schnittlauch

Mediterranes Gemüse aus dem Steinofen  
Zucchini | Paprika | Aubergine | Zitrone

Geschmorter Rotkohl (Winter)  
Apfel | Zwiebeln | Balsamico

Winter-Feldsalat (Winter)  
Geröstete Walnüsse | Orangenspalten | Granatapfelkerne | süßer Senf

Winterliche Petersilienkartoffeln (Winter)  
Kleine Kartoffeln gekocht | Petersilie | Butter

Duftender Basmatireis  
Gedämpft im Bananenblatt

Mediterraner Nudelsalat  
Tomaten | Pesto | Pinienkerne

Rosmarinkartoffeln  
Rosmarin | Olivenöl | Meersalz

Süßkartoffel- & Steakhouse-Pommes



## Weitere Speisen

weitere kulinarische Inspiration

### Weitere Vorschläge für Sweets:

Mascarpone-Creme im Glas  
Mandarinen

Cheesecake Dessert im Glas  
Erdbeeren

Stracciatella Creme im Glas  
Schokostückchen

Latte-Macchiato-Creme im Glas  
Amaretti Keks

Panna-Cotta-Creme im Glas  
Erdbeerpüree

Edel-Schokoladencreme im Glas  
Sauerkirschen

Rote Grütze im Glas  
Vanillesauce

Apfelstrudel

Äpfel | gehackte Nüsse | Zimt | Zitronensaft | Puderzucker

### Weitere Vorschläge für den Mitternachtssnack:

Chili Con Carne  
Rind | Rote Bohnen | Chili

Pommesstation  
Süßkartoffelpommes | Steakhouse-Pommes | Kartoffelgitter  
(Ketchup, Mayo, Aioli)

Pommesstation (vegan)  
Süßkartoffelpommes | Steakhouse-Pommes | Kartoffelgitter  
(vegane Ketchup, vegane Mayo)

## Zusatzarrangements

Food & Sweets

Landbrotwagen 550 €

Landbrot, Schinkenspezialitäten, Wurstspezialitäten, Pasteten, Schmalz, Käse, eingelegte Gurken, Opas Schnaps

# Getränke

## unsere Getränkeauswahl

### Still & Sprudel

Wasser  
laut | leise

Cola | Cola Light | Cola Zero  
Fanta | Sprite

Schweppes  
Tonic Water | Wild Berry | Bitter Lemon | Ginger Ale

Säfte  
Apfelsaft | Orangensaft | Maracujasaft

**Limonaden & Wasser in Krügen**  
Die Krüge werden am Tisch serviert,  
in den Geschmacksrichtungen:

Minze | Limette  
Erdbeere | Orange  
stilles Wasser

**Kaffee- & Teeauswahl**  
Selbstbedienungs-Kaffeebar

Cappuccino | Latte Macchiato | Espresso | Café Crema

Sirup:  
Haselnuss | Vanille | Karamell | weiße Schokolade  
Teeauswahl | Landmilch | weißer & brauner Zucker

### Frisch gezapft & aus der Flasche

Flensburger Edles Helles Pils  
frisch gezapft | Schaumkrone

Flensburger alkoholfrei  
herb | aus der Flasche

### Longdrinks mit:

Vodka – Absolut  
Rum – Havana Añejo 3 Años  
Whisky – Jameson  
Gin – Bombay Sapphire

# Getränke

## unsere Getränkeauswahl

### Shots

Berliner Luft, Sambuca, Jägermeister, Helbing, Ouzo

### Spritziges

Prosecco Frizzante  
fruchtig | Italien

Lillet Wild Berry  
Lillet | Schweppes Wild Berry

Aperol Spritz  
Prosecco | Aperol

### Unsere Weinauswahl

#### Weißwein

Grauburgunder „Edenbusch“ trocken – Jan Hauck  
Rheinhessen 2023 | Deutschland

Riesling „Blauschiefer“ feinherb – Weingut Lorenz  
Mosel 2023 | Deutschland

#### Rosé

Pinot Noir & Merlot Rosé halbtrocken – Lukas Kesselring  
Pfalz 2023 | Deutschland

#### Rotwein

Primitivo „Primasole“ Puglia trocken – Famiglia Cielo  
Veneto 2022 | Italien

Growling Frog „Shiraz“ trocken – Scotts Creek  
South Australia | Australien