

Ciao Italy



IHR TRÄUMT VON EINER ITALIENISCHEN HOCHZEIT?

Willkommen 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.



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 Kaffee Bar
Cappuccino | Latte Macchiato | Espresso | Café Crema

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

Pizzen aus dem Steinofen

(wähle drei)

Pizza red

Margherita

Mozzarella Fior di Latte | San-Marzano-Tomatensauce
Basilikum

Salami

Mozzarella Fior di Latte | San-Marzano-Tomatensauce
Salami piccante | Basilikum

Thunfisch

Mozzarella Fior di Latte | San-Marzano-Tomatensauce
Thunfisch | rote Zwiebeln

Vegan

San-Marzano-Tomatensauce | gegrillte Paprika
gegrillte Zucchini | gegrillte Aubergine

Pizza white

Mortadella

Ricotta-Zitrone-Crème | Mortadella | Pistazien | Oliven

Salomone

Ricotta-Zitronen-Crème | Mozzarella fior di latte | Lachs | Dill

Euer Empfang im Landhaus Westerhof

Die Dauer des Empfangs beträgt 2 Stunden

Buffet

Das Buffet ist wie ein Baukasten aufgebaut und kann individuell von euch zusammengestellt werden.

Vorspeise
(wähle eine)

Hauptgang
(wähle drei)

Mozzarella & Antipasti Station

Sweets
(wähle zwei)

Mitternachtssnack
(wähle einen)



Buffet - Ciao Italy

Wir servieren euch Urlaubsgefühle aus Italien

Vorspeise

Zuccchinisuppe
Parmesan | Kartoffeln | Zwiebeln | Olivenöl

Hauptgerichte

Pasta-Station

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

Fisch Grill Station

„Pesce alla Griglia Mediterranea“
Thunfisch & Lachs vom Grill
Zitronenmarinade | Olivenöl | frische Kräuter

Pollo Marinato al Limone

Hähnchenbrust | Rosmarin | Zitronensaft | Olivenöl | Knoblauch
Meersalz | Mozzarella überbacken



Buffet- Ciao Italy

Wir servieren euch Urlaubsgefühle aus Italien

Mozzarella & Antipasti Station

Mozzarella
Tomate Mozzarella
Ricotta
gegrillte Zucchini
gegrillte Auberginenscheiben
gegrillte Champignons
marinierte Paprika
marinierte Peperoni
Rucola Salat
Pesto grün
Pesto rot
Grassini Sesam
Salami picante
Prosciutto

Toskanisches Brot | Trüffelöl | Olivenöl

Beilagen

Risotto ala Parmigiana
Carnaroli-Reis | Schalotten | Weißwein | Parmesan

Patate Schiacciate
Knusprige Kartoffeln | Rosmarin | Meersalz | im Ofen gebacken

Buffet Ciao Italy

unser beliebtestes Buffet – für jeden ist etwas dabei

Dolce Station

Pistazien Tiramisu
Löffelbiskuits | Pistazien | Kaffee | Kakaopulver

Mascarpone Crème
Erdbeeren

Mitternachtssnack

Focaccia
Mozzarella | Antipasti | Salami picante | Prosciutto
Aioli Dip | Olivenöl



Buffet Ciao Italy

Weitere Vorschläge für euer Buffet

Vorspeise

Burrata

Tomaten | Olivenöl | Basilikum-Pesto | italienisches Brot

Carpaccio

Rindfleisch | Olivenöl | Zitronensaft | Rucola | Parmesan

Hauptgang

Italienischer Burger

Rinderpatty | Mozzarella | Basilikum | Rucola | grünes Pesto
Tomaten | Brioche

Lasagne alla Bolognese

Rinderhack | Zwiebel | Knoblauch | San-Marzano-Tomatensauce
Parmesan | Béchamelsauce

Lasagne alle Melanzane

San-Marzano-Tomatensauce | Crème fraîche | Aubergine
Parmesan | geröstete Kerne

Aus dem Showofen: ganzer riesiger Truthahn

Mediterrane Kruste | live tranchiert

Sweets

Latte-Macchiato-Crème im Glas

Milch | Espresso | Karamell

Stracciatella-Crème im Glas

Schokostückchen

Tiramisu im Glas

Mascarpone-Creme | Espresso | Amaretto
Kakao | Löffelbiskuits

Mitternachtssnack

Belegte Pinsa-Brote

Gegrilltes Gemüse | Prosciutto, Rucola & Parmesan
Mozzarella & Tomate

Ciao Italy

Mit Ciao Italy bringen wir italienisches Urlaubsflair auf euer Event.

Unsere Stationen:

Eis Vespa | Piaggio Bar | Piaggio Pizza Station | Fiat
500 Bier Bar | Antipasti Station | Tiramisu Station

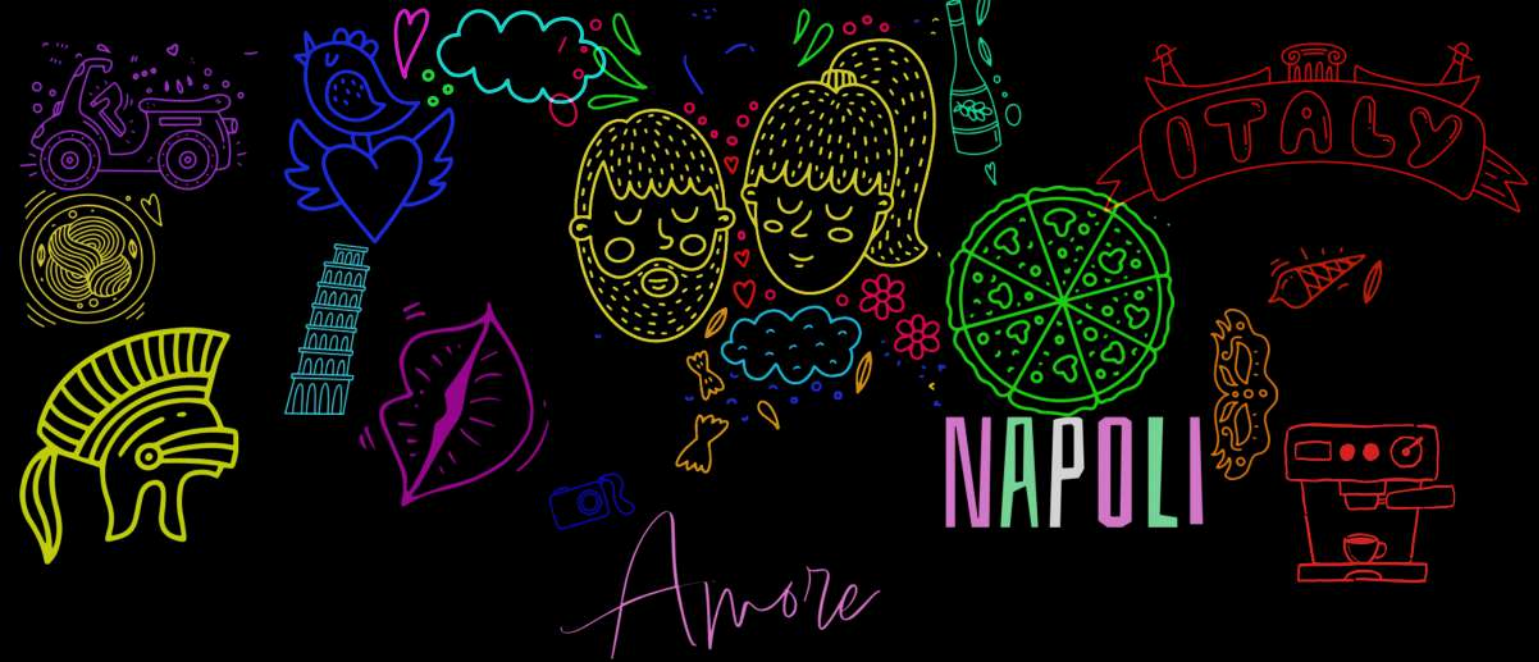
Gerne erstellen wir euch auf Anfrage ein
individuelles Angebot für unsere einzigartigen
Stationen.



Dekoration und Floristik mit italienischem Flair

Wir bieten Ihnen stilvolle Dekoration und liebevoll arrangierte Floristik mit unverwechselbarem italienischem Flair: von eleganten Tischen über passendes Besteck, feine Teller und Gläser bis hin zu harmonisch abgestimmten Servietten und formschönen Kerzenhaltern. Abgerundet wird das Ambiente durch geschmackvolle Accessoires und eine auf das Gesamtkonzept abgestimmte Blumendeko.





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

weiter auf der nächsten Seite



Getränke

unsere Getränkeauswahl

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

Shots

Limoncello, Sambuca, Grappa, Averna, Ramazotti

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