

**Sehr geehrte Gastgeber/in,  
Geburtstagskinder und Jubilare sowie „Liebes Brautpaar“!**

Damit Ihre Feier rundum eine gelungene „Feier“ wird,  
freut sich unser Team darauf, Ihnen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.  
Wir würden uns sehr freuen, Sie begleiten zu dürfen!

**Liebe geht durch den Magen.....**

nicht nur deshalb sind die kulinarischen Freuden so wichtig für eine Festlichkeit.

Gerne dürfen Sie das Menü oder Buffet, dass zu Ihrem Fest passt,  
nach Ihren eigenen Wünschen zusammenstellen.

Für einen ersten Überblick haben wir ein Buffet z.B. für eine Hochzeitsgesellschaft,  
aber auch für Geburtstage und andere Events vorbereitet, damit Sie als Gastgeber/in  
eine kleine Hilfestellung dadurch bekommen.

**Gerne passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen individuell an.**

**Wir sind jederzeit für Sie zu sprechen und beraten Sie.**

Unser gastronomisches Angebot umfasst auch den Sektempfang mit evtl. Fingerfood  
und/oder ein Mitternachtssüppchen...alles was Ihre Feier benötigt.

Genießen Sie einen Sektempfang direkt bei Ihrer Ankunft,  
nehmen Sie sich die Zeit mit Familienmitgliedern, Freunden und Gästen zu plaudern.

Das Küchen- und Serviceteam werden mit viel Herz und Leidenschaft  
ihr Bestes geben, um diesen besonderen Tag unvergesslich für Sie zu gestalten.

**Seien Sie Gast auf Ihrem Fest .....**

**Ihr Team von Landhaus Beckmann**



## Klassisches Buffet I

### Suppe

Kartoffel-Lauch-Creme-Süppchen

### Vorspeisen

Fischvariation

von geräucherten Lachs, Forellenfilets mit Obst sowie Matjesfilet Sylter Art,  
dazu reichen wir Dips wie Honigsenf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Salate der Saison

Brötchenkonfekt mit hausgemachter Kräuterbutter und Butter

### Hauptspeisen

Geschmorte Rinderroulade klassisch gefüllt

Tafelspitz mit Meerrettichsauce oder Remouladensauce

Aus Fluss und Meer: Kabeljau-Filet in Weißweinsauce

Als Beilagen empfehlen wir:

Petersilienkartoffeln und gratinierte Kartoffeln, Röstitaler und Spätzle

Gemüse nach Marktlage und Saison

### Desserts

Herrencreme

Fruchtsalat

Vanillecreme-Eis mit heißen Kirschen

oder je nach Saison mit Erdbeeren

**Preis pro Person 33,50 €**



## Klassisches Buffet II

### Suppe

Rindfleischsuppe mit Einlage

### Vorspeisen

Fischvariation von geräucherten Lachs sowie Forellenfilets mit Obst

dazu reichen wir Dips wie Honigsenf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

Salate der Saison

Brötchenkonfekt mit hausgemachter Kräuterbutter und Butter

### Hauptspeisen

Schweinefilet-Medaillons mit Champignonsauce oder wahlweise in Pfefferrahm

Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Currysauce

Aus Fluss und Meer: Lachsfilet gebraten in Kräutersauce

Als Beilagen empfehlen wir:

Petersilien-Kartoffeln, Basmatireis und Tagliatelle

Gemüse nach Marktlage und Saison

### Desserts

Tiramisu

Weißes Mousse au chocolat

Vanillecreme-Eis mit heißen Kirschen

oder je nach Saison mit Erdbeeren

**Preis pro Person 36,50 €**



## **Vegetarisch/Veganes Buffet**

### **Suppe**

Süßkartoffel-Süppchen mit Kartoffelchips

### **Vorspeisen**

Als Salate empfehlen wir z.B.

Algensalat, Bulgursalat und Quinoa-Salat  
sowie Salate der Saison z.B. Wildkräutersalat

### **Hauptspeisen**

Rotes Gemüse-Curry

Chilli sin Carne

Beliebtes Reisgericht: Nasi Goreng mit Tempeh (indonesisch)

Tofu-Spieße mit Erdnusssauce

Bohnenbällchen in Tomatensauce

Als Beilagen empfehlen wir:

Basmatireis, Tagliatelle und Rosmarin-Kartöffelchen

Broccoli-Gemüse, Tomaten-Zucchini-Gemüse  
sowie Ratatouille

### **Das perfekte Dessert...**

Mousse au chocolat

Apfel-Birnen-Crumble

Mango-Parfait mit Pistazien

**Preis pro Person 30,90 €**



## Hochzeitsbuffet

### Am Tisch serviert

Traditionelle Hochzeitssuppe

(Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklößchen)

oder

Südfranzösisches Kartoffelsüppchen mit Pesto und Tomatenwürfel

### Vorpeisen

Auswahl von Antipasti

Melonenschiffchen mit Kernschinken

Vitello Tonnato vom Schweinerücken

Saisonsalate mit hauseigener Vinaigrette:

Couscous in Begleitung von Zucchini und Paprika

Roter Linsensalat mit Staudensellerie

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen

Alles begleitet von Baguettebrot, vegetarisch/vegane Brotaufstriche und wahlweise Butter

### Hauptgänge

Toskanischer Rinderbraten

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysauce

Mediterrane Fischpfanne „de luxe“ mit Lachs, Zander und Garnelen

Für vegetarisch/vegane Gäste empfehlen wir: Gemüse-Curry

Als Beilagen reichen wir:

Gratinierte Kartoffeln, Tagliatelle, Krokettens und Kräuterkartoffeln

Gemüsebeilage wie z.B. Ratatouille-Gemüse

### Desserts

Mangocreme

Mousse au Chocolat

Vanillecremeeis mit Früchten der Saison

Käse-Vielfalt mit Trauben

**Preis pro Person 49,00 €**



## **Flying Buffet**

Unsere Empfehlung für Geburtstage, Jubiläum, betriebliche Empfänge etc.

Stellen Sie als Gastgeber Ihr Flying Buffet selbst zusammen –  
wir servieren in Appetizer-Gläschen/kleinen Tellerchen

### **Vorspeisen (warm-kalt)**

Gazpacho

Kalte leichte Gemüsesuppe mediterran

Kaltes Gurkensüppchen mit Walnüssen

Südfranzösisches Kartoffelsüppchen

mit Tomatenwürfelchen und Pesto

Spießchen von Honigtomaten und Mozzarella,

Avocado-Creme mit Tomatenragout und Pesto

Tortilla-Praline aus Kartoffeln, Zucchini und Paprika

Melone mit Kernschinken

Vitello Tonnato (vom Schweinerücken)

### **Hauptgänge (warm-kalt)**

Roastbeef, mediterran gefüllt mit Rucola und Frischkäse

Geflügelspießchen mit fruchtiger Sauce

Scampis auf mariniertem Seegras trifft Safran-Majonaise

Gebratene Lachswürfel mit Honig-Senf-Sauce

Gepfeffertes Rind (herhaft würzig) auf Basmatireis

Currywurst nach Art Sansibar

### **Desserts**

Schichtdessert

Mascarpone-Creme mit Dessertkirschen oder Mousse au Chocolat

Petit Foure

Auswahl von kleinem Gebäck

**Preis je nach Auswahl**



## Fingerfoodbuffet

Kleine Frikadellen auf niederrheinischem Kartoffelsalat  
Gemüsebällchen auf Krautsalat  
Hähnchenspieße  
Tomate und Mozzarella am Spieß  
Gemüsefrühlingsrolle  
Couscoussalat

**Preis pro Person 12,90 €**

optional erweiterbar:

Garnelenspieße + 2,00 € pro Person  
Panna Cotta mit Fruchtsoße + 2,00 € pro Person  
Frische Fruchtspieße + 2,00 € pro Person  
Herrencreme + 2,00 € pro Person

## Niederrheinische Kaffeetafel

Brötchenvariation  
Rosinenbrot und Weißbrot  
Schwarzbrot und Körnerbrot

\*\*\*\*\*

Leberwurst grob und fein, Blutwurst  
Roher und gekochter Schinken  
Käseauswahl mild und herhaft  
Rübenkraut, Apfelkraut, Griebenschmalz, Konfitüre und Butter

\*\*\*\*\*

Kaffee, Teeauswahl und Kakao

**Preis pro Person 13,90 €**

optional erweiterbar:

Streuselkuchen + 3,00 € pro Person



## Genießerfrühstücksbuffet

Auswahl an verschiedenen Brot- und Brötchensorten

Variation von Wurst- und Käseaufschnitt

Räucherlachs

Marmeladen, Honig und Schokoladenaufstrich

Gurken, Tomaten, Salate und weiteres Gemüse

Verschiedene Müsliarten

Milch, Quarkspeisen, Joghurt

Frischer Obstsalat & rote Grütze

Gekochte Eier, Rührei und Speck

Zweierlei Suppen

Streuselkuchenstücke

Multivitamin- und Orangensaft

Kaffee, Kakao und Tee

Sekt vom Buffet

**Preis pro Person 18,90 €**

(viele vegane Optionen möglich)



## Getränke-Pauschale zum Kaffee

Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao  
sowie Bitburger Pils, Bitburger Pils alkoholfrei, Diebels Alt, Benediktiner Weizen  
Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft und Schorlen  
Auswahl an Weiß-, Rot- und Roséweinen im Offenausschank  
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange und Bluna ohne Zucker  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

**Preis pro Person 12,90 €**

Von 15 - 18 Uhr sind in diesem Preis alle oben aufgeführten Getränke unbegrenzt enthalten.

## Getränke-Pauschale zum Abendessen

Sektempfang (Sekt, Sekt mit Orangensaft und Orangensaft pur)  
Bitburger Pils, Bitburger Pils alkoholfrei, Diebels Alt, Benediktiner Weizen  
Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft und Schorlen  
Auswahl an Weiß-, Rot- und Roséweinen im Offenausschank  
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange und Bluna ohne Zucker  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao

**Preis pro Person 34,90 €**

Von 18 – 24 Uhr sind in diesem Preis alle oben aufgeführten Getränke unbegrenzt enthalten.

Danach berechnen wir je angefangene Stunde pauschal 100,00 €.

Spirituosen können gerne mitgebracht werden – wir berechnen pro Flasche 10,00 € Korkgeld  
Ebenfalls in der Pauschale enthalten:

Eigens für Sie gestaltete Menükarten: Gerne auch mit Ihrer ganz persönlichen Botschaft

Alle Preise dieser Menü- und Buffetauswahl sind gültig ab mindestens 20 Erwachsene (Getränkepauschalen ab 30 Pers.). Buffetreste dürfen laut EU-Lebensmittelrichtlinie nicht mit nach Hause genommen werden. Alle bestellten Teilnehmerzahlen werden in Rechnung gestellt. Personenzahländerungen werden bis 24 Stunden vor der Veranstaltung berücksichtigt Kinder bis einschließlich 4 Jahre ohne Berechnung, Kinder 5 – 12 Jahre 50 % Nachlass Zahlung sofort nach Rechnungserhalt. Alle Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer und sind gültig bis 31.12.2019.  
Änderungen vorbehalten.

