

**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.
Für einen ersten Überblick haben wir verschiedenes Buffet für Sie zusammengestellt,
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 39,50 €



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 44,50 €



Vegetarisch/Veganes Buffet I

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 37,90 €



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 hausgener 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, Kroketten 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 54,00 €



Fingerfoodbuffet

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

Preis pro Person 15,90 €

optional erweiterbar:

Garnelenspieße + 3,00 € pro Person
Panna Cotta mit Fruchtsoße + 3,00 € pro Person
Frische Fruchtspieße + 3,00 € pro Person
Herrencreme + 3,00 € pro Person

Niederrheinische Kaffeetafel

Brötchenvariation
Rosinenbrot und Weißbrot
Schwarzbrot und Körnerbrot

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

Kaffee, Teeauswahl und Kakao

Preis pro Person 16,90 €

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 Müslisorten

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 19,90 €

(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 36,90 €

Für 6 Stunden (z.B. 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 31.12.21.
Änderungen vorbehalten.

