

**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 €**



Das folgende Menü ist nur ein Beispielenü. Die vegetarische und vegane Küche ist sehr vielfältig. Im Landhaus Beckmann haben wir langjährige Erfahrung mit dieser Küche und eine Leidenschaft für pflanzliche Kost. Dadurch ist es perfekt möglich, ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

## **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 Erdnussauce  
Bohnenbällchen in Tomatensauce

Als Beilagen empfehlen wir:  
Basmatireis, Tagliatelle und Rosmarin-Kartoffelchen  
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 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, 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 Mülisorten

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.

