

**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, Krokette 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 (herzhaft würzig) auf Basmatireis

Currywurst nach Art Sansibar

Desserts

Schichtdessert

Mascarpone-Creme mit Dessertkirschen oder Mousse au Chocolat

Petit Four

Auswahl von kleinem Gebäck

Preis je nach Auswahl



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

Dekoration vom Haus: frische Blumen, Kerzen und Servietten

(Sollten Sie individuelle Wünsche bezüglich der Blumen haben, berechnen wir Ihnen diese Blumen zum Einkaufspreis. Unser Partner ist die Gärtnerei Van Straalen in Uedem)

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.

