

Hochzeitsempfehlungen

Menü I Grillbuffet

Kaffeestation den
ganzen Abend

1. Gang

Tomatensuppe von frischen Strauchtomaten am Tisch serviert

2. Gang

Rump-, Schweinerücken-, Schweinenacken-

und **Putensteak** vom Grill,
frisches Lachsfilet aus dem Ofen,
dazu Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
Ofengemüse und Gemüse-Mix,
verschiedene Salate, Brotsortiment und Dips
Tischweise vom Buffet



3. Gang

Dessertbuffet

Pro Person
29,50 €



Menü II

Kaffeestation den
ganzen Abend

1. Gang

Hochzeitssuppe „Isenseer Art“

mit hausgemachten Fleischklößchen, Rindfleisch vom Cuxland Weiderind,
frische Möhren in Terrine serviert,
dazu Reis mit Rosinen, Salzkartoffeln,
gesüßter Butterstuten und Butter

2. Gang

Minidessert nach Wahl

Pro Person
21,00 €

Menü III

Kaffeestation den
ganzen Abend

1. Gang

Hochzeitssuppe mit Fattstück „alte Kehdinger Art“

mit hausgemachten Fleischklößchen und
frischen Möhren in Terrine serviert,
dazu Reis mit Rosinen, Salzkartoffeln,
gesüßten Butterstuten und Butter

„Fattstück“ gekochtes mageres Rindfleisch vom Cuxland Weiderind
extra serviert, dazu Meerrettichsoße, danach leicht angesäimte,
gekochte Backpflaumen mit Zimt und Zucker.

Pro Person
24,50 €

2. Gang

Minidessert

Menü IV

Bratenbuffet

Kaffeestation den
ganzen Abend

1. Gang

Hochzeitssuppe a` la Enno mit hausgemachten
Fleischklößchen am Tisch serviert

2. Gang

Knuspriger Krusten-, würziger Nacken- und Putenrollbraten

mit Pfeffersauce, Sauce Hollandaise,
Kroketten, Kartoffelgratin, buntes Gemüse
und Salate mit Hausdressing
Tischweise vom Buffet

Pro Person
30,00 €

3. Gang

Verschiedene **Minidesserts**



Menü V

Kaffeestation den
ganzen Abend

1. Gang

Hochzeitssuppe a` la Enno mit hausgemachten
Fleischklößchen

2. Gang

Dreierlei Braten Schweine-, Puten- und Rinderbraten,
mit frischen Champignons, Bratensoße,
drei Sorten Gemüse nach Saison
sowie Petersilienkartoffeln und Kroketten

**Pro Person
31,50 €**

3. Gang

Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne



Menü VI

Kaffeestation den
ganzen Abend

1. Gang

Hochzeitssuppe a` la Enno mit hausgemachten
Fleischklößchen

2. Gang

Fleischplatte „Schützenhof“

Kasselerbraten, halbe Rinderroulade,
kleine Schnitzel und Hähnchenbrustfilet
mit gebackenen Champignons, drei Sorten Gemüse
zur Wahl, Bratensoße, Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln und Kroketten

3. Gang

Dessertbuffet

**Pro Person
32,00 €**

Getränkepauschalen

I

Schnäpse: Korn, Roten, Maracuja, Berliner Luft und Carolus

Fassbier: Veltins

Pro Person

Flaschen Bier: Weizenbier usw.

27,00 €

Softdrinks: Säfte, Coca Cola, Orangen Limonade, Zitronen Limonade, Selter

II

Schnäpse: Korn, Roten, Maracuja, Berliner Luft, Carolus, Whisky,
Wodka, Captain Morgan, Havanna Club, Jägermeister und Bommerlunder Pflaume

Weine: Weißwein, Rotwein, Rosewein

Pro Person

Fassbier: Veltins

33,00 €

Flaschen Bier: Weizenbier usw.

Softdrinks: Säfte, Coca Cola, Orangen Limonade, Zitronen Limonade, Selter

Verteiler

Ostelandaquavit 2cl **2,50 €**

Jägermeister 2cl **2,50 €**

Empfangsgetränk Pauschalen

I

Sekt halbtrocken, Apfelsecco, Orangensaft, kleine Biere

Pro Person 4,00 €

II

Aperol-Spritz, Hugo, Lillet, kleine Biere

Pro Person 5,50 €

Mitternachtsbuffet

I

Canape`s mit Currywurst Station,

Pro Person 13,00 €

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

II

Kaltes Buffet

Pro Person 28,50 €

Weitere **Extras** auf Anfrage

Unser **Saal** bietet Platz für bis zu **200 Personen**

Bei **runden Tischen** maximal für **120 Personen**

Tischgrößen bei **runden Tischen** einmal bis **12 Personen**

ansonsten bis **10 Personen**