

GUTAHE

Landgasthof | Café

Feiern in der Natur...



Menüvorschläge

FRIGGEN!

Fingerfood zum Empfang

Westfälisches Landbrot hausgemachter Wurst Schinken Käse	5,70€/Person
Jausenbrez'n -backfrisch-	3,00€/Stk
Flammkuchen Elsässer Art Tomate & Mozzarella Schafskäse & Peperoni	9,90/Flammkuchen

Menü oder Buffet – was ist der Unterschied?

Bei uns habt ihr die Wahl zwischen Menü oder Buffet:

Menü

Beim Menü stellt sich der das Brautpaar vorab sein Wunschessen aus verschiedenen Optionen zusammen. Wir servieren dann alles in Schüsseln und auf Platten direkt an den Tisch – zum Teilen, Probieren und Genießen wie bei einem großen Familienessen. Jeder kann sich selbst nehmen, worauf er Lust hat.

Buffet

Beim Buffet stehen alle Speisen an einem zentralen Buffet bereit. Die Gäste bedienen sich selbst und stellen sich ihr Essen nach Belieben zusammen.

Menü I

Rindfleischsuppe | Butterklößchen und Eierstich

Hähnchenbrustfiletgeschnetzeltes | Curryfruchtsauce

Schweineschnitzel | Champignonrahmsauce

Gemüse-Nudel-Auflauf | Kartoffelkroketten

Salatteller | Joghurtdressing

Vanillecreme | frischen Früchten

37,50 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.

Menü II

Kräutercremesüppchen

Lachsfilet | Basilikumkruste | Tomatenmarmelade

Rinderschmorbraten | eigene Sauce

Gemüsevariation | Basmatireis | Salzkartoffeln

Salatteller | Joghurtdressing

Zitronencreme

42,00 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.

Menü III

Tomatensuppe | Sahnehaube

Parma Schweinemedallions | Pfefferrahmsauce

Gebratenes Hähnchenbrustfilet | überbacken mit Tomate, Basilikumpesto und Mozzarella

Gemüse-Nudel-Auflauf | Kartoffelkroketten

Salatteller | Joghurtdressing

Schokoladencreme | Sahnehaube

41,00 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.

Menü IV

Hühnersuppe | eigene Einlage

Black Angus Rumpsteak | BBQ-Butter

Lachsfilet | Basilikumkruste | Tomatenmarmelade

Speckbohnen | Bratlinge mit Kräuterquark | Basmatireis

Salatteller | Joghurtdressing

Herrencreme | Sahnehaube

47,00 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.

Menü V

Gemischter Salatteller

Wildgulasch | Apfelkompott

Gekochtes Rindfleisch | Meerrettichsauce

Butterspätzle | Salzkartoffeln

Gemüse der Saison

Schokoladen-, Vanille-, Erdbeereis | Sahnehaube

44,00 €

Vegetarische und Vegane Wünsche sprechen Sie bitte mit uns durch.