

# GUT AHE

Landgasthof | Café

*Feiern in der Natur...*



Essensvorschläge

*FRIGGEN!*

## Fingerfood zum Empfang

### Westfälisches Landbrot

hausgemachter Wurst | Schinken | Käse 5,70€/Person

Jausenbrez'n -backfrisch- 3,00€/Stk

### Flammkuchen

9,90/Flammkuchen

Elsässer Art | Tomate & Mozzarella | Schafskäse & Peperoni

### Willkommens Buffet

Käsevariation im Wrap mit Feigensenf | Mini-Wraps mit Lachs & Dill-Crème fraîche |  
Wraps mit geräucherter Forelle & Apfel-Meerrettich | Mediterrane Gemüsekomposition im  
Wrap | Wraps mit luftgetrocknetem Schinken & Rucola 12,50€/Person

### Buffet

Unser Buffet ist ein echtes Erlebnis für alle Sinne! Alle Speisen sind zentral arrangiert, frisch zubereitet und liebevoll präsentiert. Die Gäste können nach Herzenslust probieren, kombinieren und sich ihr persönliches Lieblingsessen zusammenstellen. So entsteht eine lockere, gesellige Atmosphäre – ganz wie bei einem großen Familienfest, bei dem jeder genau das nimmt, worauf er Lust hat. Vielfalt, Freiheit und Genuss stehen hier im Mittelpunkt!

## Suppe

### **Eine Suppe nach Wahl**

- am Tisch serviert -

## Auswahl

- Rindfleischsuppe mit Butterklößchen und Eierstich
- Maronensuppe mit Sahnehaube und Gemüsechip (Vegetarisch)
- Tomatensuppe mit oder Ohne Sahnehaube (Vegan)
- Hühnersuppe mit Einlage
- Kräutersüppchen (auch Vegan möglich)

### Vom Vorspeisenbuffet zur Auswahl:

➔ Wählen Sie 1x **Rot**, 1x **Gelb**, 1x **Grün** aus

- ★ Knoblauch Brot mit Antipasti Auswahl
- ★ Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße
- ★ Baguette mit 2 Sorten Butter/Dip
- ★ Antipasti Auswahl, auch mit Schinken und Salami
- ★ Gemischte Blattsalate mit Rohkost Toppings
- ★ geräucherter Lachs und Forelle
- ★ Roastbeef rosé
- ★ Wrap Spieße

➔ Hier 2 Sorten aussuchen:

- Käsevariation im Wrap mit Feigensenf
- Mini-Wraps mit Lachs & Dill-Crème fraîche
- Wraps mit geräucherter Forelle & Apfel-Meerrettich
- Mediterrane Gemüsekomposition im Wrap
- Wraps mit luftgetrocknetem Schinken & Rucola

Hauptspeisen zur Auswahl:

➔ Wählen Sie 1x **Rot**, 1x **Gelb**, 1x **Grün** und 1x **Pink** (Vegetarisch/Vegan)

- ★ Schweinefiletgeschnetzeltes (inkl. Champignonrahmsauce oder Pfeffersauce oder Cafe´ de Paris Sauce)
- ★ Hähnchenbrustfiletgeschnetzeltes (inkl. Champignonrahmsauce oder Pfeffersauce oder Cafe´ de Paris Sauce)
- ★ Gebratenes Hähnchenbrustfilet wahlweise überbacken mit Tomate, Basilikumpesto und Mozzarella oder Ohne
- ★ Schweine Gulasch
- ★ Gulasch, Klassisch vom Rind
- ★ Rouladen in eigener Sauce
- ★ Parma Schweinefilet (inkl. Sauce Champignonrahmsauce oder Pfeffersauce oder Cafe´ de Paris Sauce)
- ★ Hirsch Edel Gulasch in eigener Sauce
- ★ Gebratenes Lachsfilet (mit oder ohne Senf- oder Basilikumkruste)
- ★ Zwiebelrostbraten (Schwein)
- ★ Rinderschmorbraten
- ★ Black Angus Rumpsteak am Stück Medium gebraten
- ★ Gekochtes Rindfleisch
- ★ Gefüllte Paprika mit Couscous in Tomatensauce (Vegan)
- ★ Linsen Moussaka (Vegan)
- ★ Kichererbsencurry (Vegan)

Beilagen zur Auswahl

Wählen sie 2x Grün, 2x Gelb und 1x Pink (Vegetarisch/Vegan)

- ★ Kartoffelkroketten
- ★ Kartoffelrösti
- ★ Salzkartoffeln
- ★ Kartoffelklöße
- ★ Kartoffelgratin
- ★ Bratlinge mit Kräuterquark
- ★ Butterspätzle
- ★ Fusilli
- ★ Basmatireis
- ★ Gemüse-Nudel-Auflauf; auch vegan möglich
- ★ Grillgemüse; auch vegan möglich
- ★ Blattsalate mit 2 Dressings; auch vegan möglich
- ★ Speckbohnen
- ★ Gemüsevariation (Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Brokkoli) mit Hollandaise
- ★ Blumenkohlsteak

## Dessertauswahl

Wählen Sie 2 Sorten aus

### **Cremes & klassische Desserts**

- Bayerische Creme
- Herrencreme
- Vanillecreme (optional mit Obstsalat, Himbeeren, Erdbeeren o. Ä.)
- Zitronencreme mit Himbeeren
- Crème Brûlée
- Obstsalat, Optional mit Vanillesauce

### **Mousse & feine Desserts**

- Mousse au Chocolat (auch Vegan möglich)
- Pistazienmousse
- Küchleinvariation

### **Pudding & Süßspeisen**

- Schokoladenpudding (optional mit Sahnehaube)
- Vanillepudding (optional mit Sahnehaube)

### **Mediterrane & italienische Klassiker**

- Tiramisu

### **Desserts mit Fruchtspiegel**

- Panna Cotta (mit Himbeer-, Erdbeer-, Maracujaspiegel o. ä., auch Vegan möglich)

## Preisgestaltung

Für die von uns vorgeschlagene Speisenauswahl erlauben wir uns einen Preis von 75,00 € pro Person zu berechnen.

Sollten Sie einzelne Komponenten – beispielsweise bei den Vor- oder Hauptspeisen – anpassen oder austauschen, kann sich der Preis entsprechend nach oben oder unten verändern.

## 4-Gang Menü

Unser 4-Gang-Menü bietet den passenden Rahmen für eine besondere Hochzeitsfeier. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir ein individuelles Menü zusammen, das Ihren Vorstellungen und dem Stil Ihrer Hochzeit entspricht.

Die einzelnen Komponenten – Vorspeise, Suppe oder Zwischengang, Hauptgang und Dessert – besprechen wir ausführlich im Ablaufgespräch. Dabei beraten wir Sie gerne bei der Auswahl der Speisen und stimmen das Menü auf Ihre Wünsche sowie den Ablauf Ihrer Feier ab.

Der Preis für das 4-Gang-Menü beträgt **65,00 € pro Person**. Je nach Auswahl der Speisen und der verwendeten Zutaten kann sich der Menüpreis nach oben oder unten anpassen.

## Mitternachtssnack

Wir bieten Ihnen gerne folgendes an, gerne ergänzen wir alles mit Ihren Wünschen

- Currywurst mit Baguette
- Käsebrett mit Baguette
- Käsebrett mit Pfefferbeißer und Baguette
- Pizza (in allen belagsformen)
- Suppe (Gulaschsuppe, Tomatensuppe, ...)
- Mettigel mit Brötchen und Butter
- Baguette mit Dips (Aioli, Tomate-Feta, Datteldip, Kräuterbutter, ...)
- Kleines Kaltes Buffet (kl. Schnitzel, Frikadellen, Pfefferbeißer) mit Baguette

– **gerne ergänzen wir alles mit Ihren Wünschen**

➔ Wir empfehlen denn Mitternachtssnack für ca. 50% Ihrer Gäste zu bestellen