

MENÜVORSCHLÄGE für Ihre Feier

Werfen Sie einen Blick in unsere Menüvorschläge für Ihre Feier. Gerne können Sie einzelne Menübestandteile auch kombinieren oder austauschen. Je nach Saison kann es natürlich auch Variationen geben.

Kontaktieren Sie uns einfach persönlich oder telefonisch für ein unverbindliches Angebot.

Wir freuen uns schon riesig auf Ihre Feier in unserem schönen Landhotel Grashof.

HÄPPCHEN UND SNACKS

ab 5 Personen



HÄPPCHENPLATTE Häppchen und Snacks

- Roastbeef mit Saisondip auf knusprigem Baguette
- Hackbällchen mit Saisondip
- Bruschetta (vegetarisch)
- Flammkuchen (Rucola & Tomate; Speck & Zwiebel; Lachs & Lauch)
- Lachs mit Sahnemeerrettich auf knusprigem Baguette
- Quiche (Speck & Zwiebel; Olive, Paprika, Feta & Lauch)
- gemischte Canapés (Schnittkäse, Salami, Schinken)
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck

MITTERNACHTSIMBISS Häppchen und Snacks

- Gulaschsuppe mit Baguette •
- Currywurst nach Art des Hauses mit Baguette •
- Mini-Burger zum Selberbauen •
- Hotdogs zum Selberbauen •
- Pizzabrötchen •
- Chili con Carne •
- Nacho-Teller mit verschiedenen Dips •
- Ofenfrischer Flammkuchen •
- Käseplatte •
- Wurstplatte •
- Fischplatte •



MENÜS

ab 15 Personen

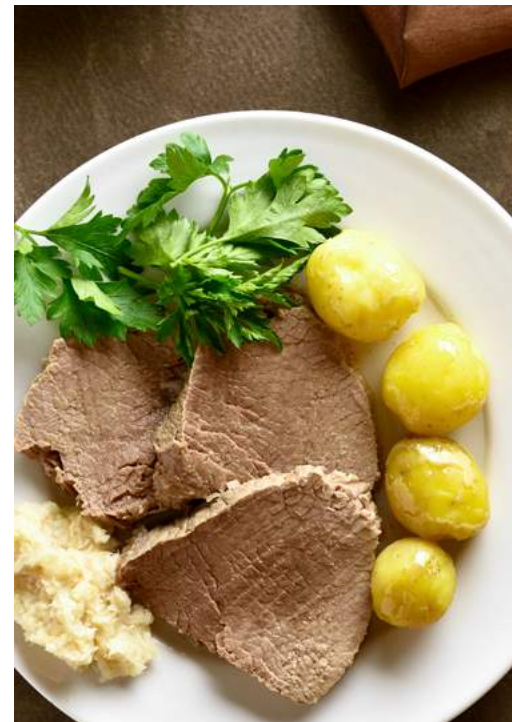


REGIONAL 1 Menüs ab 15 Personen

- Bunter Salat aus dem Saisonangebot
- Kartoffelsuppe mit Croutons
- **Option Hauptgang 1:** Schweinelende mit hausgemachten Spätzlen, Saisongemüse und Champignonsoße
- **Option Hauptgang 2:** Zanderfilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rahmwirsing
- Rhöner Tiramisu

REGIONAL 2 Menüs ab 15 Personen

- Blattsalat aus dem Saisonangebot
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich
- **Option Hauptgang 1:** Tafelspitz mit Kartoffeln, Bouillongemüse und Meerrettichsoße
- **Option Hauptgang 2:** Forelle im Ganzen auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
- Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren



FRÜHLING 1

Menüs ab 15 Personen

- Hausgebeizter Orangenlachs auf Balsamico-Linsen und Salatbouquet
- Weiße Tomatenschaumsuppe mit getrockneten Tomaten
- **Option Hauptgang 1:** Knusprig gebackener Seeteufel mit Tomaten-Stangenselleriegemüse und cremiger Parmesanpolenta
- **Option Hauptgang 2:** Rosa gebratenes Lammkarree mit Speckbohnen und Herzoginkartoffeln
- Mocca-Crème-Brûlée mit Mascarpone

FRÜHLING 2

Menüs ab 15 Personen

- Römersalatherzen mit Parmesandressing
- Frühlingsbouillon mit Eierstich und Gemüseinlage
- **Option Hauptgang 1:** Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste mit Tagliatelle und geschmolzenen Tomaten
- **Option Hauptgang 2:** Gebratenes Filet vom Zander mit hausgemachten Gnocchi und Balsamico-Zwiebeln
- Weißes Schokoladenmousse



SPARGEL 1

Menüs ab 15 Personen

- Roh mariniertes Spargelsalat mit Parmaschinken
- Spargelcremesuppe mit Croutons
- **Option Hauptgang 1:** Kalbsschnitzel
- **Option Hauptgang 2:** Maischolle mit Stangenspargel, Kartoffel und Sauce Hollandaise
- Rhabarber-Tartelette mit Baiser-Haube

SPARGEL 2

Menüs ab 15 Personen

- Stangenspargel im Kochschinkenmantel mit kleinem Salat
- Bärlauchschaumsuppe mit Speckwürfeln
- **Option Hauptgang 1:** Schweinemedallions unter der Kräuterkruste mit Stangenspargel, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise
- **Option Hauptgang 2:** Gebratene Dorade mit Garnelenspieß, cremiger Polenta und Spargelragout
- Erdbeersalat mit Zitronensorbet und Balsamico





SOMMER 1 Menüs ab 15 Personen

- Burrata mit Tomate, Olive und Salatbouquet
- Geeistes Gartengurkensüppchen mit Nordseekrabben
- **Option Hauptgang 1:** Zweierlei vom Kalb mit Romanesco und Karottenpüree
- **Option Hauptgang 2:** Gebratene Garnelen mit Peperonata, Erbsenpüree und Safranschaum
- Marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer, Balsamico und Vanilleeis



SOMMER 2 Menüs ab 15 Personen

- Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola
- Karotte-Ingwer-Suppe
- **Option Hauptgang 1:** Gefüllte Maispoularde mit glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin
- **Option Hauptgang 2:** Gebratener Zander mit Zitronenspaghetti, Zucchini und Weißweinschaum
- Sorbetvariation mit frischen Beeren



WILD 1 Menüs ab 15 Personen

- Wildschweinsalami mit Senfgurken und geröstetem Brot
- Cappuccino von Waldpilzen
- **Option Hauptgang 1:** Wildschweinerücken mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Sellerie-Püree und Preiselbeersauce
- **Option Hauptgang 2:** Rehrücken mit hausgemachten Haselnuss-spätzle, Pfeffersauce und Rotkraut
- Schokoladenbrownie mit Apfelkompott

WILD 2 Menüs ab 15 Personen

- Feldsalat mit Speck und Ei
- Rotkrautsuppe mit Wildpraline
- **Option Hauptgang 1:** Wildschweingulasch mit Kartoffelpüree und Wirsing
- **Option Hauptgang 2:** Geschmortes von der Rehkeule mit Rotweinsauce, Rotkraut und Kartoffelklößen
- Duett von Birne und Schokolade

WINTER 1 Menüs ab 15 Personen

- Rote-Bete-Salat mit Lachs
- Getrüffelte Kartoffelsuppe
- **Option Hauptgang 1:** Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- **Option Hauptgang 2:** Rinderbraten in Rotweinsauce mit Rahmwirsing und Serviettenknödeln
- Lebkuchen-Panna-Cotta mit Glühwein

WINTER 2 Menüs ab 15 Personen

- Feldsalat mit Speck und Ei
- Geflügelkraftbrühe mit Griesklößchen
- **Option Hauptgang 1:** Geschmorte Kalbsbäckchen mit Selleriepüree und Schmorgemüse
- **Option Hauptgang 2:** Lachsfilet mit Rahmspinat und Risotto
- Mousse au Chocolat mit gepfefferten Kirschen



GEGRILLTES ab 20 Personen

WIE ZUHAUSE

Gegrilltes ab 20 Personen

- Kartoffel- und Nudelsalat
- Bratwürstchen
- marinierte Schweinesteaks
- gegrillte Zucchini
- Baguette und Kräuterbutter
- dazu verschiedene Soßen

AMERICAN STYLE

Gegrilltes ab 20 Personen

- Verschiedene Salate
- Rinderburger mit eigener Beilagenstation zum Selbstbelegen
- Pulled Pork (14 Stunden gegartes Schweinefleisch)
- Coleslaw und Jalapeños
- Spare-Ribs in hauseigener Marinade
- Gegrillte Maiskolben
- Kartoffelwedges und Süßkartoffelpommes
- Baguette
- dazu verschiedene Soßen



KLASSISCH Gegrilltes ab 20 Personen

- Verschiedene Rohkostsalate, Kartoffel- und Nudelsalat
- Bratwurst
- Marinierte Schweinesteaks
- Kross gegrillter Schweinebauch
- Gegrillte Rhöner Bachforelle
- Grillgemüse
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Baguette
- dazu verschiedene Soßen

DELUXE Gegrilltes ab 20 Personen

- Verschiedene Salate
- Lammkoteletts
- Garnelen
- Roastbeef
- Wildschweinbratwurst, Bratwurstspezialitäten
- mediterranes Grillgemüse
- Champignonpfanne
- Rosmarinkartoffeln
- Baguette
- dazu verschiedene Dips



BUFFETS

ab 25 Personen

MEDITERRAN
Buffets ab 25 Personen

- Mediterrane Salate und Antipasti
- Tomatensuppe, Parmesancremesuppe oder Minestrone
- Zander oder Dorade oder Wolfsbarsch mit süß-saurem Paprikagemüse und Gnocchi
- Ossobuco (Kalbsbeinscheiben), geschmort in Tomatensoße mit Kartoffelstampf und Schmorgemüse
- Brasato al Barolo (italienischer Rotweinbraten) mit Polenta, Balsamico und Zwiebeln
- Saltimbocca von der Schweinelende, Parmesanrisotto, Ratatouille
- Picatta von der Pute, Tomatensoße, Erbsengemüse, Spaghetti
- Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste, Zucchini, Tagliatelle, Weißweinsoße
- Gnocchipfanne mit getrockneten Tomaten, Blattspinat (vegetarisch)
- Gemüse-Couscous, Chicorée und Limettenjoghurt
- Geschmorte Aubergine mit Paprikalinsen und Basilikum
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeere
- Mascarpone-Orangen-Creme
- Crème Brûlée



REGIONAL Buffets ab 25 Personen

- Winterliche Salate
- Geflügelkraftbrühe mit Flädli
- Markklößchensuppe mit Eierstich
- Kartoffelsuppe
- Zander, Kartoffel, Wirsing
- Fischpfännchen in Zitronensoße, Lauch, dazu gemischter Reis
- Rinderbraten, Rotkraut, Kartoffelklöße
- Tafelspitz, Kartoffeln, Meerrettichsoße, Karotte
- Gebratene Schweinelende, Pilzkruste, Spätzle, Karotte, Bratensoße
- Putengeschnetzeltes, Bandnudeln, Blumenkohl
- Knuspriger Schweinebauch am Stück, Sauerkraut, Kartoffelpüree
- Kartoffel-Gemüse-Plätzchen, dazu Kräuterschmand (vegetarisch)
- Armer Ritter in Zimt und Zucker mit Vanillesoße
- Rhöner Tiramisu
- Schokopudding mit Kirsche und Vanillesoße
- Hefe-Buchteln mit Pflaumenmus und Vanilleeis





MENÜFOLGE MIT HAUPTGANGBUFFET Buffets ab 25 Personen

- Peperonata mit Büffelmozzarella und Antipasti-Gemüse
- Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß

Auswahl vom Buffet:

- Roastbeef am Buffet tranchiert, Ratatouille und Kartoffelecken mit Schmand, Frühlingzwiebeln und Speck
- Filet vom Lachs am Buffet tranchiert, Champignonpfanne mit Cherrytomaten und Ofenpolenta
- Rosa gebratenes Lammkarree mit Speckbohnen und Herzoginkartoffeln
- Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeersalat und Zitronen-Quarkhaube