

HOCHZEITEN

IM



Gasthaus Heiko Sieb



"Unser Gast ist immer ein Freund des Hauses!"

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN ZEIGEN
WIR IHNEN EINE AUSWAHL UNSERER
BELIEBTESTEN HOCHZEITSMENÜ 'S,
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE DIE
MENÜ 'S GANZ IHREN VORSTELLUNGEN
ENTSPRECHEND UMSTELLEN ODER
ERGÄNZEN.

SIE STELLEN BITTE SELBST ZUSAMMEN:

VORSUPPE ODER VORSPEISE

HAUPTGANG

DESSERT

NACHTESSEN

I. SCHLEMMERMENÜ

VORSPEISE/SUPPE NACH WAHL

HAUPTGANG:

gebratene Hähnchenbrust, gegrilltes Schweinefilet

Putenschnitzel

dazu Bernaise, Champignons a la creme, Gemüseplatte

(vier Gemüse nach Wahl) mit Hollandaise,

Salzkartoffeln und Kroketten

DESSERT NACH WAHL

NACHTESSEN NACH WAHL:

MIT CANAPÉS:

PRO PERSON 39,— €

MIT RUSTIKALEM BÜFETT:

PRO PERSON 41,50 €

MITTERNACHTSBÜFETT:

PRO PERSON 44,50 €

II. GOURMETMENÜ

VORSPEISE/SUPPE NACH WAHL

HAUPTGANG:

hausgemachte Rinderroulade, gefüllter Schweinebraten,
gegrillter Honigschinken
dazu Pfeffersoße, Gemüseplatte (vier Gemüse nach Wahl)
mit Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten

DESSERT NACH WAHL

NACHTESSEN NACH WAHL:

MIT CANAPÉS:

PRO PERSON 39,— €

MIT RUSTIKALEM BÜFETT:

PRO PERSON 41,50 €

MITTERNACHTSBÜFETT:

PRO PERSON 44,50 €

III. KLASSIKMENÜ

VORSPEISE/SUPPE NACH WAHL

HAUPTGANG:

Rinderbraten, Schweinebraten, Kasslerbraten, dazu Bratensoße, Gemüseplatte (vier Gemüse nach Wahl) mit Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten

DESSERT NACH WAHL

NACHTESSEN NACH WAHL:

MIT CANAPÉS:	PRO PERSON 39,— €
MIT RUSTIKALEM BÜFETT:	PRO PERSON 41,50 €
MITTERNACHTSBÜFETT:	PRO PERSON 44,50 €

IV. DAS BÜFETT

Suppe am Tisch serviert

kalt-warmes Büfett,

warm: drei verschiedene Fleischsorten, Gemüse, vier verschiedene Kartoffelbeilagen, Soßen

kalt: alle Speisen die auch auf dem Mitternachtsbüfett gereicht werden

NACHTESSEN

MITTERNACHTSBÜFETT:

PRO PERSON 48,50 €

V. TRADITIONSMENÜ

HAUPTGANG:

Kehdinger Hochzeitssuppe mit „Fattstück“
Fleischklösschen und Gemüseeinlage, Meerrettichsoße,
Reis, Salzkartoffeln, Backpflaumen und Brot

DESSERT NACH WAHL

NACHTESSEN NACH WAHL:

MIT CANAPÉS:	PRO PERSON 39,— €
MIT RUSTIKALEM BÜFETT:	PRO PERSON 41,50 €
MITTERNACHTSBÜFETT:	PRO PERSON 44,50 €

VORSPEISEN:

Antipasti/ Käsestangen/ Tomate-Mozzarella/
Melone mit Schinken/ Salatteller

SUPPEN:

Kraftbrühe mit Einlage/ Lauchcremesuppe/
Broccolicremesuppe/Spargelcremesuppe/
Tomatensuppe/Sellerie-Karottensuppe/
Pfifferlingsrahmsuppe/ Waldpilzcreme

DESSERTS:

Vanilleeis & heiße Kirschen/ Rote Grütze mit
Vanilleeis/ Schokoladenpudding mit Vanillesoße/
Zitronencreme mit Sahne/ Apfelstrudel mit Vanilleeis/
Panacotta mit Fruchtschaum/ Bananensplit/
Welfenspeise/ dunkle Mousse mit Vanillesoße/
helle Mousse mit Himbeersoße

NACHTESSEN:

CANAPÉS:

belegt mit: Metthack, Lachs, Forelle, Roastbeef, Kassler, Ei, Schinken, Käse

RUSTIKALES BÜFETT:

Fischplatte, Aufschnittplatte, Roastbeef,

- Kochschinkenröllchen, Frikadellen, Eier, Salate,
- Hähnchenschenkel, Schnitzel, Käseauswahl,
- Bratkartoffeln, Rührei, Kartoffelgratin, Brotauswahl, Butter , Desserts

MITTERNACHTSBÜFETT: Schinken mit Melone, Tomate und Mozzarella, Hähnchenbrust, Schweinefilet, Roastbeef, Frikadellen, Hähnchenschenkel, Kochschinkenröllchen, Aalplatten, Forellenplatten, Lachsplatten, große Rauchfischplatte, Krabben, Hummer, Krustentiere, gefüllte Eier, Rohkostplatte mit diversen Dressings, Salate, Brotauswahl, Butter , Desserts

- zu den Menü 's werden zwei Tischweine gereicht
- Kaffee & Jubiläumsaquavit in der Menüfolge sind als Extras zu berechnen
- Nach dem Essen sind folgende Getränke im Grundpreis enthalten: Biere, Alkoholfreie Getränke, Sekt, Wein, Kaffee, Spirituosen

EXTRAS:

SEKTEMPFANG:

SEKT, ORANGENSAFT PRO PERSON 2,90 €

SEKT, COCKTAIL, ORANGENSAFT PRO PERSON 3,50 €

„DAS HINTERHER“

JUMILÄUMSAQUAVIT NACH DEM ESSEN PRO PERSON 1,50 €

KAFFEE NACH DEM ESSEN PRO PERSON 1,50 €

EXTRAS BEIM MENÜ:

ROASTBEEF PRO PERSON 1,50 €

SAUCE BERNAISE PRO PERSON 1,00 €

SALAT PRO PERSON 1,50 €

FRISCHE CHAMPIGNONS A LA CREME PRO PERSON 1,40 €

FRISCHE ERDBEEREN ODER OBSTSALAT PRO PERSON 1,50 €