

Frühstücks - Buffet

Kalte Speisen

*Eine Auswahl an Käse und Wurst Spezialitäten
Konfitüre und Honig
frischer Obstsalat*

Geflügelsalat

Eiersalat

Fruchtjoghurt

Müsli

Brot und Brötchen

Warme Speisen

Rührei

Für dieses Buffet berechnen wir € 12,00 pro Person incl. Kaffee, den wir in Kannen am Tisch servieren.

*Geräucherter und gebeizter Lachs
mit Rahmmeerrettich und Honig - Senfsauce
zuzüglich € 3,00 pro Person*

Brunch

Empfang

Prosecco

Orangensaft mit Grenadin für die Kinder

Kalte Speisen

Eine Auswahl an Käse und Wurst Spezialitäten

Konfitüre und Honig

frischer Obstsalat

Müsli und Joghurt

gemischter grüner Salat

Geflügelsalat

Eiersalat

Brot und Brötchen

Warme Speisen

Klassische Hochzeitssuppe

Eierspeisen mit Bacon und Würstchen

Filet vom Schwein Saltimbocca

auf Champignons und grünen Bohnen

Lachs auf Spinat

Penne mit Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Griefflammerie

mit Beerenfrüchten und Vanillesauce

Getränke

Orangensaft, Apfelsaft

Kaffee ,Tee, Kakao

Der Preis für dieses Buffet incl. des Empfangs und der angegebenen

Getränke beträgt € 23,80 pro Person.

Kinder unter 3 Jahren sind frei und für Kinder von 3 bis 9 Jahren gilt der halbe Preis.

Barbecuebuffet

Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella und frischem Basilikum

Mediterraner Nudelsalat mit Feta, Oliven und Pesto

Krautsalat

Gemischter grüner Blattsalat

Gurken-Dillsalat

Aioli, Barbecuesauce

Essig und Öl

Balsamicodressing

Brotauswahl

Viktoriabarsch aus dem Ofen

Nackensteak vom Schwein

Marinierte Rippchen

Knipp

gegrillte Putenbrust

Bratwurst

Rosmarinkartoffeln

Orangen-Grießflammerie

mit Beerenfruchtkompott

Gemischte Obstauswahl

Der Preis für dieses Barbecue beträgt € 22,50 pro Person.

Großes Barbecuebuffet

Empfang

*Prosecco Kombucha
oder Fruchtbowle à la Sangria
Oder Cocktails wie Mojito und „VW“ –Vermouth-Williams
erfrischend-fruchtig, sehr kalt serviert
dazu Fingerfood vom Service von Tableaux serviert
Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen
Bruschetta mit Tomaten-Conasser und frischem Basilikum
Profiteróle mit Oliventapenade gefüllt.
kleine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Lachskaviar*

auf den Tischen

*drei Sorten Brot, Kräuterbutter, Aioli und Schmalz
Klassische Minestrone mit Pesto*

Buffet

*Tomaten-Brot-Salat
mit Mozzarella und Basilikum
gemischter grüner Salat
mit Balsamicodressing, Tomatendressing, Essig und Öl
gerösteten Kernen und Croutons
mediterraner Nudelsalat
Ellinger Bohnensalat mit leichtem Essig-Dressing*

vom Grill

*gegrillte Jacobsmuschel
Viktoriabarsch
Wildbratwurst
Heidschnuckensteak
Roastbeef
Gemüsespieße
mit Mais, Zucchini, Paprika und Aubergine
zum dippen Barbecuesauce, Chilisaucе und Remoulade
Rosmarinkartoffeln*

Dessert

*Welfenspeise
Beerenfrüchte mit Vanillesauce
Limonen-Sauerrahm-Tarte*

Später

*cremige Kartoffelsuppe mit Krabben
Käseauswahl & Brotkorb
frischer Butterkuchen vom Blech
Kaffee-Buffer*

*Der Preis für dieses Buffet incl. Empfang und Mitternachtsbuffet
beträgt € 55,00 pro Person.
Pro getrunkenen Cocktail berechnen wir € 4,00.*

Buffet Heidschnucke

*Gemischter grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Croutons
mit Essig, Öl, Balsamicodressing und Joghurtdressing*

Brotauswahl mit Aioli und Butter

Bruschetta

Pflaumen im Speckmantel

Klassische Spargelsuppe

mit Croutons und Kresse

Geschmorte Heidschnuckenkeule

grüne Bohnen im Speckmantel, in Lorbeerbutter gedünstete Karotten

Kartoffelgratin

Gedünsteter Lachs

auf Rahmspinat mit einer Pommerysenfsauce

und Naturreis

Dessert

Limonen Quark

auf frischen Erdbeeren

Der Preis für dieses Buffet, incl. Empfang, beträgt Euro 35,00 pro Person.

Buffet Rustico

Brotauswahl mit Butter, Schmalz und Kräuterquark

*Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Kernen und Croutons
Essig und Öl, sowie einem Balsamicodressing
Nudelsalat mit Pesto Fetakäse und Oliven*

*Gebratene Hühnerbrust
auf Wirsinggemüse
mit geschmorten Champignons*

*Burgunderbraten
auf mediterranem, tomatisiertem Ratatouillegemüse*

Rosmarinkartoffeln

*Panna Cotta mit Vanille
Orangen-Grießflammerie
mit Beerenfrüchten und Vanillesauce*

Der Preis für dieses Buffet beträgt pro Person € 25,50

Eggershof Hochzeitsbuffet

Empfang

*Sangria
mit Fruchtspieß
frischer, live zubereiteter Flammkuchen aus dem Steinofen*

*drei Sorten Brot
mit Butter, Oliventapenade und Aioli
stehen auf den Tischen bereit*

Buffet

*klassische Hochzeitssuppe
in der Terrine serviert*

*Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
gemischter grüner Salat mit gerösteten Kernen und Croutons
Balsamicodressing, Essig und Öl
Krabbenscocktail im Glas serviert
„Pute-Tonato“ mit Rauke und gehobeltem Parmesan
Waldorfsalat mit Lauch und Walnüssen*

*Roastbeef aus dem „Farmer Grill“
mit einer Saisonalen Gemüseauswahl
Gedünsteter Lachs auf Gemüsejüli
an einer Pommeriesensauce
Röstkartoffeln mit Rosmarin und Kartoffel-Zucchini gratin*

*großes Käsebrett
Limonenquark auf Cantoccini im Weckglas
kleine saftige Schokotörtchen
Ananassalat mit Minz-Pesto*

zu späterer Stunde

*eine wunderschöne Hochzeitstorte
mit echten Rosen dekoriert
eine Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten
mit einer Meerrettich- und einer Honig-Senfsauce
kleine Schnitzel mit Chilidip*

Der Preis für dieses Buffet incl. Empfang und Mitternachtsbuffet beträgt € 55,00 pro Person.

Ellinger Buffet

Empfang

*Sangria
mit Fruchtspieß
frischer Flammkuchen aus dem Steinofen*

*Drei Sorten Brot
mit Butter, Schmalz und Aioli
stehen auf den Tischen bereit*

Buffet

*Klassische Hochzeitssuppe
in der Terrine serviert*

*Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
gemischter grüner Salat mit gerösteten Kernen und Croutons
Balsamicodressing, Essig und Öl
Krabbencocktail im Glas serviert
Geflügelsalat mit Ananas und Erbsen
geräucherte Fischauswahl
bestehend aus Forelle, Lachs, Aal und Schillerlocke
mit Rahmmeerrettich und Honig- Senfsauce*

*Krustenbraten vom Schwein
Bohnen im Speckmantel
Pfefferlingen und Champignons
Gedünsteter Lachs auf Gemüsejüli
an einer Pommeriesensauce
Gemüseauswahl
Röstkartoffeln mit Rosmarin und Kroketten*

*Vielfältige Käseauswahl
Schokoladenmus
mit Beerenfrüchten und Vanillesauce*

zu späterer Stunde

*Butterkuchen
Pflaumenkuchen mit Buchweizenstreuseln*

Der Preis für dieses Buffet beträgt € 49,50 pro Person.

Unser Kuchenangebot
ab 35 Personen

Ein Streifen Butterkuchen
großes Stück hausgebackene Torte
Kaffee und Tee satt

€ 6,50 pro Person

Grünkohl
ab 35 Personen

Von Oktober bis Februar bieten wir Ihnen Grünkohl an.

Grünkohl mit Bregenwurst, Kohlwurst, Kassler und Röstkartoffeln

ein Stück Butterkuchen

einen Korn zur Verdauung

€ 13,50 pro Person

Italienisches Buffet

Empfang

Prosecco mit Vermouth

*Drei Sorten Brot
mit Butter, Schmalz und Aioli
stehen auf den Tischen bereit*

Buffet

*Minestrone
in der Terrine serviert*

*Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
gemischter grüner Salat mit gerösteten Kernen und Croutons
Essig und Öl, Balsamicodressing süßlich
Vitello Tonato mit Kapern und Parmesan
„Anti Pasti“ von Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate und Champignons*

*Penne mit Pesto, getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Filet vom Schwein „Saltimbocca“
mit einer Gemüseauswahl aus Blumenkohl, Broccoli, Lorbeer-Karotten, Rosenkohl und
Kürbis
Minuten-Schnitzel vom Roastbeef
auf gebratenen Champignons
Rosmarin-Kartoffeln und Gnocchi*

*Salat von frischen Früchten
Tiramisu auf Cantuccini im Glas serviert
Beerenfruchtkompott
Bourbon - Vanillesauce*

Der Preis für dieses Buffet incl. Empfang beträgt € 49,00 pro Person.

Spargelbuffet von Mai bis Anfang Juli

*Grün-Weißer-Spargelsalat
mit Rauke, Tomaten und Croutons*

*Spargel-Champignonsalat
mit Garnelen*

*Cremige Spargelsuppe
mit geräuchertem Lachs
und gerösteten Kernen*

*Frischer Heidespargel
dazu reichen wir Ihnen:
Kartenschinken auf der Platte serviert
Putenschnitzel in der Eihülle gebraten
Filet vom Schwein im Speckmantel
Viktoriabarsch gebraten
zerlassene Butter, Sauce hollandaise, Sauce béarnaise
neue Kartoffeln und Rosmarinkartoffeln*

*Crème brûlée
mit Beerenfrüchten und frischem Obstsalat*

Der Preis für dieses Spargel Buffet beträgt € 33,50 pro Person.

Weihnachtsbuffet

Empfang

warmer Punsch Apfelpunsch

*auf den Tischen steht für Sie bereit
Butter, Kräuter-Quark und Schmalz*

Buffet

*Wirsingsuppe
mit Kräuter-Croutons und Schinkenwürfel*

*gemischter Blattsalat
mit Essig und Öl, Balsamicodressing, Tomatendressing
Tomaten-Brotsalat
mit Mozzarella und frischem Basilikum
Sellerie-Lauchsalat mit Melone*

*Burgunderbraten vom Schwein
auf Ratatouillegemüse
Poularde
mit einem Gemüseauflauf
Kartoffelgratin und Röstkartoffeln*

*Grießflammerie mit Zimt
und Beerenfrüchten
gefüllter Bratapfel
mit einer Lebkuchensauce*

Der Preis für dieses Buffet incl. Empfang beträgt € 29,50 pro Person.

Weihnachtsbuffet II

Empfang

warmer Apfelpunsch

*auf den Tischen steht für Sie bereit
Butter, Kräuter-Quark und Schmalz*

Buffet

*cremige Kartoffelsuppe
mit Croutons und Schinkenwürfel*

*gemischter Blattsalat
mit Essig und Öl, Balsamicodressing, Tomatendressing*

*Tomatensalat
mit Mozzarella und frischem Basilikum
Waldorfsalat*

*Burgunderbraten vom Schwein
auf Ratatouillegemüse
Filet vom Schwein
auf grünen Bohnen mit Champignons
Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Röstkartoffeln*

*Lebkuchenmousse mit Zimt-Kirschen
gefüllter Bratapfel mit einer Vanillesauce*

Der Preis für dieses Buffet incl. Empfang beträgt € 31,50 pro Person.

Wildmenü

*geräucherte Barbarieentenbrust
mit Sherryvinaigrette
und Feldsalat

*Samtsuppe von Zitronengras
mit Filet vom Feldhasen

*Medaillons vom Rothirschkalb im Schweinenetz
an einer Preiselbeerjus
mit Wirsingbällchen und Selleriepürée

*Honig-Parfait
mit einer Tarte von karamelisierten
Walnüssen
und einem Pflaumenkompott*

Der Preis für dieses Menü beträgt € 38,50 pro Person.

Sommermenü

Empfang

Prosecco

dazu reichen wir

Profiterols gefüllt mit Olivenpaste

Blinis mit Lachs und Crème fraîche

kleine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Lachskaviar

Menü

kaltes Joghurt- Gurkensüppchen

mit gebeiztem Lachs

in der Terrine serviert

Medaillon vom Rinderfilet

im Speckmantel

an einer Wildjus

mit Wirsing

Kartoffel-Zucchini-Gratin

und Salzkartoffeln

Zitronen- Sorbet

Crème brûlée im Glas serviert

Mousse von dunkler Kuvertüre

marinierte frische Erdbeeren

Der Preis für dieses Menü incl. des Empfangs beträgt € 39,80 pro Person.

Menü zur Taufe oder Konfirmation

Empfang

*Prosecco mit Kombucha
Orangensaft*

Menü

*Cremige Kartoffelsuppe
mit Croutons und gerösteten Kürbiskernen
in der Terrine serviert*

*Filet vom Schwein Saltimbocca
auf mediterranem Ratatouille-Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln und schmor Tomaten*

*gedünsteter Schellfisch
an einer Pommery Senfsauce
auf Gemüsejulien
mit Wildreis*

*Schokoladen Küchlein
Mousse von weißer Kuvertüre
mit frischen marinierten Erdbeeren*

Der Preis für dieses Menü beträgt € 28,80 pro Person.

Fischmenü

*Carpaccio vom Thunfisch
mit gebratener Jacobsmuschel*

*Krustentiersuppe
mit geräucherten Garnelen*

*Filet vom weißen Heilbutt
an einer Blutorangensauce
auf Risotto mit grünem Spargel*

*Törtchen
vom weißem Schokoladenmousse*

Der Preis für dieses Menü beträgt € 38,50 pro Person

Festtagsmenü

Empfang

*Prosecco mit Cassis
Flammkuchen aus dem Steinofen*

Menü

*Zander auf der Haut gebraten
mit Feldsalat
an einer Sherry-Vinaigrette

*Samtsuppe vom Muskatkürbis
mit geräucherter Barbarie-Ente

*Geschmorte Damwildkeule
an Rosmarinjus mit glaciertem Gemüse und Pfifferlingen
dazu Rübenmus

*Eggershof Champagnertörtchen
mit einem weißen Schokoladenmus
an frischen Waldbeeren*

Der Preis für dieses Menü beträgt € 43,50 pro Person.

