

Sektempfang:

Name:

Ankunft:

Landhaus „Am Sonnenberg“

Termin:

Familie Borchers & Böters Tel. 05064-950260 (ab 10 Personen)

Essen:

Menü-Vorschläge

verschiedene Vorspeisen

kleine Leckerei zum Sekt oder einfach nur so.... (2 Scheiben p. P.) Tomatenmark- & gesalzene Butter mit Ciabatta	2,90
Fischplatte „Matrosen Art“ von Lachs, Forellenfilet & Shrimps auf Salatherzen, Gartenkresse, Sahnemeerrettich, Baguette & Butter	10,90
Bunter Salatteller Blattsalate an einer Vinaigrette, Cherrytomaten & Sonnenblumenkerne, Croutons, Butter & Baguette	6,90
Salatteller „Waidmanns Art“ verschiedene Blattsalate, feine Vinaigrette & Rote Schalottenwürfelchen, mit Austernpilzen & Champignons in Butter geschwenkt	9,90
Blätterteigpastetchen mit feinem Hähnchenbrustragout gefüllt & frische Kresse	9,90
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Champignons in Rahm & groben Pfeffer	8,90
Creperoulade Spezialität des Hauses gefüllt mit Kräuterfrischkäse & gebeiztem Lachs an Honig-Dill-Senf-Sauce & Baguette	10,90
Anti Pasti I gemischter italienischer Vorspeisenteller von gegrilltem Gemüse Butter & Ciabatta	7,90
Anti Pasti II gemischter italienischer Vorspeisenteller von gegrilltem Gemüse, Parmaschinken Tomate-Mozzarella, Knoblauchcreme, Butter & Ciabatta	10,90
Honigmelonenschiffchen mit feinem Parma Schinken, Ciabatta & Butter	8,90

verschiedene Suppen (serviert in Tassen)

kräftige Rinderbrühe mit Streifen von Kräuterpfannkuchen & Gemüse	4,50
Niedersächsische Hochzeitssuppe	4,90
Wildkraftbrühe , Gemüwestreifen, Champignons & Chesterstange	4,90
Lauchcremesuppe & Croutons	4,90
Brokkolicremesuppe & Mandelsahne	4,90
Tomatencremesuppe & Croutons	4,90
Gurkencremesuppe feinem Dill & Sahnehaube	4,90
Blumenkohlcremesuppe & Sahnehaube	4,90
Steinpilzcremesuppe & Sahnehaube	4,90
Spargelcremesuppe & Sahnehaube	4,90
Kürbiscremesuppe & Sahnehaube	4,90
Maiscremesuppe & Sahnehaube	4,90
Paprikacremesuppe & Croutons	4,90
Süßkartoffelsuppe mit Chili & knusprigen Speckwürfeln	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Röstzwiebelcrunch	4,90

Hauptgänge

„Züricher Rahmgeschnetzeltes“ (Schweinefilet)	14,90
Feines, mageres gemischtes Gulasch(Rind & Schwein)	14,90
Kassler-Nackenbraten	14,90
„Tafelspitz“ (Rind) in Meerrettichsauce	17,90
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in kräftiger Bratensauce	18,90
Rinderschmorbraten in kräftiger Bratensauce	17,90
Schweinenackenbraten in kräftiger Bratensauce	13,90
Schweinefiletbraten	18,90
Kalbsbraten oder Kalbsschnitzel aus der Oberschale	21,90
Hirschkalbsbraten	18,90
Wildroulade (vom Hirsch)	19,90
Wildschweinbraten	20,90
Wildgulasch in Pfifferling-Preiselbeerrahm	16,90
Schweineschnitzel aus der Oberschale	16,90
Hähnchenbrustfilet gegrillt oder Hähnchenschnitzel	16,90
Roastbeef im ganzem „rosa“ gebraten in einer Kräutersenfkruste	28,90
Grillplatte „Sonnenberg“ (als 1 Hauptgang) Roastbeef, Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet	28,90
Rinderfiletbraten	39,90
Lachsfilet gegrillt	23,90
Zanderfilet gegrillt	19,90

Wählen Sie ihre passenden Beilagen aus (2 Fleisch, 2 Gemüse, 2 Beilagen, 2 Saucen)

Zum Wild:	gefüllte Preiselbeerbirne oder gefüllter Preiselbeerpfirsich
Gemüse:	bunte Gemüseplatte von Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl & Butterbohnen mit Sauce Hollandaise Pfannengemüse von Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons mit Rosmarin Rotkohl, frische Champignons, Bohnenbündchen im Speckmantel, Blattspinat, Wirsinggemüse in Rahm
Kartoffelbeilagen:	Herzoginkartoffeln, Gratinkartoffeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffel-Spalten, Kroketten, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Knödel oder Heidekartoffeln
und mehr:	Schupfnudeln, Pasta, Reis oder Spätzle
Saucen:	braune Sauce: Braten-, Wacholder-, Pfeffer-, Bier-, Madaira-, Pfifferling-Preiselbeersauce helle Sauce: Sauce Bernaise, Champignon-, Shrimpskräuter-, Weißwein- Butter-, Schnittlauch-, Dill-, Käse- oder Zitronenbuttersauce

Dessert

Vanilleeis , warme Himbeeren & Sahne	5,90
Vanilleeis , warme Erdbeeren & Sahne	5,90
Vanilleeis , warme Schattenmorellen & Sahne	5,90
Vanilleeis , warme Heidelbeeren & Sahne	5,90
Walnußeis , warme Trauben & Sahne	5,90
gemischtes Eis , 3 Kugeln auf Fruchtsauce & Sahne	6,90
warmer Apfelstrudel , Vanilleeis & Zimtsahne	5,95
Rote Grütze Vanillesauce & Sahne	4,90
frischer Obstsalat Vanilleeis & Sahne	5,90
Schokoladenpudding Vanillesauce & Sahne	3,90
Zitronen-Joghurtmousse & Sahnehaube	5,90
Mousse-Teller , weißes & braunes Mousse au Chocolat auf Fruchtsaucenspiegel & Sahne	7,90
weißes Mousse au Chocolat , warme Erdbeeren & Sahne	8,90
weißes Mousse au Chocolat , auf Erdbeer-Minz Püree & Sahne	8,90
Dessert-Büffet : 3 verschiedene Desserts Ihrer Wahl (kein Eis) in Büffetform	9,90

als 1-Gang-Menü + 5,90 € p. P.
als 2-Gang-Menü + 3,90 € p. P.
als 3-Gang-Menü + 0,00 € p. P.
jede weitere Beilage + 2,00 € p. P.

Wenn Sie Änderungswünsche haben, dann sprechen Sie uns gern an!

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern eine Getränkepauschale oder für nachmittags eine Kaffee- & Kuchenpauschale!

Möchten Sie Ihre Torten selber mitbringen, so berechnen wir Ihnen p. P. eine Servicepauschale von 2,50 €

Bis zu 2 Tagen vor Veranstaltungsbeginn bitten wir um die genaue Angabe der Personenzahl, welche gleichzeitig die Grundlage Ihrer Berechnung darstellt.

Wir bieten Ihnen unsere Kaffee-, Kuchen- & Schnittchenpauschale für p. P. 8,90 €. Der Preis beinhaltet: Filterkaffee, Tee, Schokolade & entkoffeinierter Kaffee und eine Auswahl (min. 3 Sorten) hausgebackenem Kuchen & Torten, sowie Schnittchen belegt mit Käse, Salami & Schinken.

Kuchenbestellung:

Blechkuchen (Mandel- oder Streuselkuchen)	39,00 €
Sahnetorte(verschiedene)	39,90 €
Welfentorte (Schoko-Nussboden, Sahne & Eierlikör)	41,90 €
Buchweizentorte	39,90 €
Obstkuchen mit Streusel (Rund 12 Stücke)	32,00 €
geb. Käsekuchen	35,00 €
geb. Blech-Käsekuchen ca. 30 Stücke	50,00 €
Obstblechkuchen mit Streusel ca. 30 Stücke	55,00 €
Blechkuchen: frisches Obst mit Pudding & Guss ca. 30 Stück	65,00 €
Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guss ca. 30 Stücke	65,00 €
Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guss in Herzform	120,00 €
Saison: als Sahnetorte(verschiedene) in Herzform	120,00 €

Kostenfrei stellen wir zur Verfügung:

Tischdecken:

Servietten:

Tafelkerzen:

Läufer/Sets:

Extra Kosten entstehen:

Weißer Stuhlhussen inkl. Auf-, Abziehen und Reinigung: 3,90 €/Stk.

Schriftrollen: 0,80 €/Stk.

Bandfarbe:

Menükarte: 3,20 €/Stk.

Datum: _____

Unterschrift: _____

Name:

Personen:

Raum:

Tischform:

Getränkepauschale: nein, 3, 5, 8 Stunden

Wasser auf Tisch: Flasche oder offen und Still

Saft in Karaffe 0,5l Apfel oder Rhabarber oder Johannisbeer

Rotwein:

Weißwein:

Kaffee/Kuchen: Pauschale / Kuchen selbst / Kuchen von uns

Musik:

Tisch f. DJ:

Weitere Kosten können entstehen:

- Deko aufbauen(z.B. Gastgeschenke, Blumen, Tischkarten, Streugut etc.) p. P. 1,00 €
- Deko abbauen und wieder in Kisten verstauen p. P. 1,00 €
- Kaltes Büffet später wieder aufbauen p. P. 1,00 €
- Leinwand Auf- und Abbau 25,00 €
- Für gezündete Konfettibomben berechnen wir Reinigungspauschale von 99,00 €/Stk.
- Ab 2.00 Uhr morgens berechnen wir eine Servicepauschale von 39,00 € je Mitarbeiter (anwesend min. 3-4)/angefangener Stunde.

Bei der Getränkepauschale, den Büffet- und Menüvorschläge werden im Laufe des Jahres die Zusammenstellung und die Preise ggf. den aktuellen Marktgeschehen angepasst. Für die Berechnung legen wir den bei der endgültigen Absprache gültigen Preis zu Grunde.

Bitte beachten !

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen bis max. 3.00 Uhr zur Verfügung, denn danach schließt unser Restaurant.

Bemerkung:

Datum: _____

Unterschrift: _____