



Ihre Feier in unserem Hause

Sie haben sich für eine Feier bei uns im Haus entschieden.
Darüber freuen wir uns sehr.
Wir möchten mit unseren Leistungen dazu beitragen,
dass Ihre Feier zu einem
unvergesslichen Erlebnis wird
und Sie diesen Tag mit Ihren Gästen nur genießen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über eine Auswahl an
verschiedenen Menüs und Menükomponenten. Stellen Sie sich ganz nach Ihren
Wünschen ein Menü
zusammen. Für die fachliche Unterstützung stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur
Verfügung. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Alternativen hierzu an.

Die Speisen im Menü sind nicht portioniert und werden so lange nachgereicht bis
Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind.

Sollten Sie eine aufwendige Suppe oder Dessert oder gar eine zusätzliche
Vorspeise
wünschen, erhöht sich der Menüpreis dementsprechend.

Haben Sie Vegetarier, Diabetiker oder Allergiker unter Ihren Gästen, sprechen Sie
uns bitte an, damit wir für Ihre Gäste entsprechendes vorbereiten können.

Für die von Ihnen angegebene Gästezahl decken wir ein und kochen auch für sie.
Sollten Gäste ohne unser Wissen nicht erscheinen, müssen wir dies
selbstverständlich berechnen. (siehe Anhang)

Vorschläge für festliche Menüs ab 10 Personen

Suppe wahlweise:

Klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich
(Hochzeitssuppe)

Spargelcremesuppe (während der Saison)

Karottensuppe mit Apfel, Orange und Ingwer

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Champignoncreme mit feinen Kräutern

Hauptgang wahlweise:

Der Klassiker:

Rinderschmorbraten und Schweinenackenbraten
in Rahmsauce, dazu Butterchampignons, eine bunte Gemüseplatte,
Salate der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln

37,00 €

Schnitzel-Trilogie

Schnitzel vom Schwein Mailänder-, Waliser- und Wiener Art
mit Kartoffelgratin, Brokkoli, Fingerwurzeln und Blattsalaten

38,70 €

Poularden - Brust „Marengo“

gefüllt mit Champignons und Tomaten
Geflügelrahmsoupe, dazu Gemüseauswahl, Nusskartoffeln
und frische Salate mit Balsamico - Dressing

41,60 €

Französische Barbarie - Entenbrust, rosa gebraten

Calvados-Soße, dazu Apfelrotkohl,
Schupfnudeln und Blattsalate mit Orangen - Dressing

44,00

Parma - Schweinefilet am Stück, gefüllt mit Parmaschinken

mit Salbei – Gorgonzola - Soße,
dazu Blattspinat und Brokkoli
ein bunter Salat „Toskana“, Bandnudeln und Kroketten

44,20 €

Medaillons vom Parma- Schweinefilet

Sauce „Robert“, frische Champignons,
bunte Gemüseplatte, Röstinchen und Salate der Saison

43,90 €

**Gegrillte Tournedos vom Jungbullenfilet mit Sauce Béarnaise und
Parma - Schweinefilet unter Kräuterkruste mit Rahmsauce**

dazu junges Gemüse, frische Champignons, bunte Salatplatte
mit Dressing, Herzoginkartoffeln und Salzkartoffeln

52,00 €

Ganzes Rinderfilet vom Jungbullen , „rosa“ aus dem Backofen

umlegt mit Kräuter - Champignons und Herzoginkartoffeln, dazu Sauce Béarnaise,
junges Gemüse und Feldsalat mit Walnuss – Himbeer - Vinaigrette

63,00 €

Geschmorte Hirschkeule

in Wacholderrahmsauce, garniert mit Preiselbeerpfirsich und Waldpilzen
dazu Rotkohl, bunte Gemüseplatte, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

47,00 €

Wildschweinbraten aus der Keule

Preiselbeer – Maronen – Soße
dazu Waldpilze und Wirsinggemüse,
Gemüse der Saison, Pommes Macaire

49,00 €

Wildschweinrücken, am Stück gebraten

mit Pfifferlingen, glasierten Maronen, und Gemüseauswahl
dazu große selbst gespritzte Herzoginkartoffeln

55,00 €

Heidschnuckenbraten aus der Keule geschnitten

mit Rosmarinsauce, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Brokkoli,
frische Salate und Pommes Macaire

51,50 €

Dessert wahlweise:

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder warmer Schokoladensoße

Heidelbeer - Grütze

mit Joghurteis

Gemischtes Eis

Vanille, Schoko, Erdbeer
von Mövenpick mit Schlagsahne

Honig - Quarkspeise

mit frischem Obst

Möchten Sie Ihr Menü mit einer kalten oder warmen Vorspeise ergänzen?
Wünschen Sie eine besonders erlesene Suppe oder ein exquisites Dessert
anstelle der oben genannten Vorschläge?

Gegen einen vergleichsweise geringen Aufpreis können Sie sich ein
fürstliches Menü zusammenstellen:

Kalte Vorspeisen

Parmaschinken auf zweierlei Melone dazu ofenfrisches Baguette	11,90 €
Geräucherte Entenbrust mit Rapunzel Salat und Walnuss – Himbeervinaigrette, Baguette	11,50 €
Drei Argentinische Rotgarnelen an buntem Salatbukett, mit ofenfrischem Baguette	11,65 €
„Lachsteller“ Räucherlachs, Gravedlachs und Stremellachspraline an buntem Salatbukett, Toast und Butter	11,90 €
Fischteller Räucherlachs, geräucherte Forelle und Nordseekrabben, dazu Salatbukett, Toastbrot und Butter	12,30 €

Suppen

Edle Krebsuppe mit Flusskrebsschwänzen und Creme fraîche	5,00 €
Pfefferrahmsuppe mit grünen Feigen	4,40 €
Feine Lauchcreme mit Streifen vom Räucherlachs	4,60 €
Waldpilzcreme mit Sherry und Sahnehaube	4,30 €

Dessert

Mousse au Chocolat mit weißer Schokoladensoße, frischen Früchten und Praline	4,90 €
Eis-Frucht-Dessert Vanilleeis an marmoriertem Eierlikör und frischem Obstsalat	4,90 €
Panna Cotta an fruchtiger Himbeersoße und frischem Obst	4,90 €
Crème Brûlée mit frischen Früchten	5,50 €
Crêpe mit warmer Schokoladensoße Bananenscheiben, Vanilleeis, Mandelsplitter und Schlagsahne	5,50 €

Die Preise pro Person verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Unsere Kinderpreise:

unter 3 Jahren	Frei
unter 6 Jahren	25 %
unter 12 Jahren	50 %

des von uns vereinbarten Menüpreises.

Sollten von Ihnen angemeldete Gäste unerwartet nicht zu Ihrer Veranstaltung erscheinen, müssen wir Ihnen dies verständlicher Weise in Rechnung stellen.

bis 5 Tage vorher	ohne Berechnung
bis 2 Tage vorher	die Hälfte des Menüpreises
darunter	der gesamte Menüpreis

Sollten Sie lieber ein kalt-warmes Buffet für Ihre Feier wünschen, haben wir Ihnen im Folgenden einige Vorschläge zusammengestellt.

Buffet „Marschachter Hof“

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade
Gegrillte Auberginenscheiben
Lauchringe mit Honig abgeschmeckt
Tomaten mit Mozzarella
Möhren mit Fenchel und Rosmarin

Variation von Räucherlachs, Makrelenfilet
und in Buchenholz geräuchertem Forellenfilet

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Luftgetrocknete Edelsalami
Coppa di Parma
Italienischer Landschinken mit Melone

Nudelsalat mit Pesto und Rauke
Mediterraner Geflügelsalat
Salate des Marktes
mit American - und Italiandressing

Internationale Käsespezialitäten
an frischen Trauben

Butter und Knoblauchbutter

Bunte Auswahl an frischen
hausgebackenen Minibrötchen

Vierländer Rote Grütze
Eis & Heiß(Vanilleeis mit heißen Kirschen)
Mousse au Chocolat

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen :
Hähnchen-Saltimbocca auf Blattspinat
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett und Limonenschaum,
Gnocchis, Kartoffelgratin

49,85 €

Marschachter Hof Buffet „rustikal“

Geräucherte Makrelenfilets
Räucherlachs mit Meerrettichsahne

American Roastbeef mit Remouladensauce
Geräucherter Schinken, Mettwurst
Kasslerbraten, Putengrillbrust

Partyfrikadellen
Hausgemachter Geflügelsalat

Frische Salate mit zweierlei Dressing

Käseauswahl mit frischen Früchten
Minibrötchen und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce
Grieß - Flammeri mit warmen Zimtpflaumen

Ergänzt mit folgenden warmen Beilagen:

Burgundersaftbraten mit Burgundersoße
Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße
Kartoffelgratin
bunte Gemüseauswahl

33,60 €

Marschachter Hof **„Feines Buffet“**

Champignons in Knoblauch – Kräuter - Marinade
Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
gegrillte Auberginenscheiben
Scampi in Aioli
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Orangenfilets

Geräucherter Lachs und geräucherte Forellenfilets
mit Meerrettichsahne
Graved - Lachs mit Senf - Dill - Soße

Roastbeef mit Remouladensoße
Wildpastete mit Cumberlandsoße
Schinkenauswahl auf Melonenschiffchen
Luftgetrocknete Edelsalami

Frische Salate des Marktes mit zweierlei Dressing

Heimische Käsespezialitäten

Hausgebackene Minibrötchen

Butter und Kräuterbutter

Obstsalat mit feiner Vanillesoße
Mousse au Chocolate
Beeren - Tiramisu

und als warme Beilagen empfehlen wir:

Gratinierte Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat
Schweinefilet mit Tomatenpilzfarce im Blätterteig gebacken
Gebratene Lachsmedaillons im Gemüsebett
Gnocchis und Kartoffelrösti

51,00 €

Marschachter Hof „Spanisches Buffet“

Tapas

Datteln im Speckmantel, Shrimps – Taschen
Maurische Fleischspieße, Oliven und Peperoni
Hähnchenbrust in Sherry, Serranoschinken auf Melone
Eingelegter Schafskäse, Champignons in Knoblauchöl
marinierte Paprika, Zwiebeln in Sherryessig
Ziegenkäse – Lachs – Kräuter - Creme
marinierte Artischockenherzen, Chorizo
Salate mit zweierlei Dressing, Brot

Hauptgang

Albondigas in Pilz Soße
(Spanische Hackfleischbällchen)

Paella Valencia

mariniertes Lachsfilet mit Tomaten und Mandeln

Medaillons „Aragon“

Knoblauchhähnchen

überbackene Zucchini mit Tomate

Penne, Spanische Kartoffeln mit Mojo

Dessert:

Katalanische Creme
Auswahl frischer Früchte
Schokoladenmousse
Käseauswahl

49,30 €