

Ein kleiner Einblick in unsere

Serviceleistungen

Feiern Sie Ihr Fest in einem stilvollen Ambiente.
Wir sorgen gerne für einen angemessenen Rahmen und stehen Ihnen
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung mit Rat und Tat zur Verfügung.

Genießen Sie unseren guten Service und eine exzellente Küche.
Für Kreativität und Qualität sorgen unsere geschulten Köche, die mit
Fingerspitzengefühl und Liebe zum Detail eine harmonische
Speisenfolge zubereiten.

Beim Einkauf achten wir darauf, dass alle Produkte den hohen
Qualitätsstandards entsprechen, und Fleisch aus artgerechter, heimischer
Tierhaltung stammt. Wir produzieren in unserem Hause nach gut
bürgerlicher Tradition. Unser Team lässt Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre
Gäste zu etwas ganz Besonderem werden.

Gerne stellen wir Ihnen auch unsere Festsäle für Veranstaltungen wie:
Hochzeiten, Silberhochzeiten, Geburtstagen, Kinderkommunion, Konfirmation,
Betriebsjubiläen, Betriebsveranstaltungen, Seminare etc. zur Verfügung. Unser
Festsaal eignet sich für Veranstaltungen von 70 bis 200 Personen, während der
Panoramaraum sich für 20 – 60 Personen anbietet. Unser Restaurant können
wir Ihnen für geschlossene Gesellschaften bis 50 Personen und in Verbindung
mit dem kleinen Saal für 110 Personen reservieren.

Sollten wir nun Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns einfach an.

Herzlich
Willkommen



Traditionell

Traumhafte Hochzeiten

Hochkarätige Jubiläen

Exklusive Geburtstage

...

Ihr Fest soll zu einem unvergesslich schönen Ereignis werden?

Wir planen Ihre Feierlichkeiten ganz nach Ihren Wünschen!

Von einem lukullischen Menü, über festliche Tischdekorationen bis hin zu persönlich gestalteten Menükarten – wir bieten Ihnen alles aus einer Hand, damit es ein rundum gelungenes Fest wird.

1

All Inclusive

Runde Geburtstage

Außergewöhnliche Betriebsfeiern

Traditionelle Vereinsfeiern

...

Sie möchten hochwertig feiern, ohne Ihren persönlichen Kostenrahmen zu überschreiten?

Wir erstellen Ihnen schon im Vorfeld ein attraktives Arrangement zu einem festgelegten Preis.

Dieses Arrangement beinhaltet z. B. die erstklassigen Serviceleistungen unseres Personals, einen festlichen Sektempfang, ein köstliches Buffet nach Ihrer Wahl und vieles mehr.

2

Individuell

Geburtstags-Partys

Stimmungsvolle Feten

Lustige Motto-Partys

...

Schöne Anlässe verschiedener Art Werden in unserem Festsaal gefeiert. Hier können Sie flexibel an einer festlich gedeckten Tafel „locker“ an Stehtischen feiern.

Sie planen eine Motto-Party? Wir schmücken unseren Saal gerne nach Ihren Wünschen!

3

Unser Service

- Eine vielfältige Auswahl an Speisen und Getränken zu fairen Preisen
- Gern erstellen wir Ihnen auch ein „all inclusive“ - Angebot
- Erstklassig geschultes Personal
- Traumhafte Tischdekorationen
- Menükarten - persönlich auf Ihre Feier abgestimmt
- Partyservice:
Speisen, Getränke und Zubehör – bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand, damit Ihre Feier ein voller Erfolg wird.
- Beratung bei der Planung Ihrer Feier
Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung

Feiern

1 2 3



Der Zeitplan

Nun ist es also soweit. Sie haben sich entschieden, in den Bund der Ehe zu treten. Und schon kommen die ersten Fragen. Wann muss ich was machen?

Dieser Zeitplan soll Sie bei der Planung unterstützen. Er ist als Anregung gedacht und natürlich nicht festgeschrieben.

Gerade wenn Sie zu den Kurzentschlossenen gehören, sollten Sie ihn straffen und Ihre Bedürfnissen anpassen.

Für Kurzentschlossene bietet dieser Plan eine ideale Orientierungsmöglichkeit.

Hochzeits-

a b c



6 Monate vorher

Treffen Sie sich mit den Familien beider Brautleute, um einen Termin zu vereinbaren. Sobald der Termin festgelegt ist, sollte schnell ein Festsaal bestellt werden.

Legen Sie fest in welchem Rahmen Sie feiern möchten. Soll es eine große oder kleine Hochzeit werden.

Werden Sie kirchlich heiraten?

Ein Aufgebot wird beim Standesamt notwendig, um die Eheschließung anzumelden. Die können Sie frühestens 6 Monate vorher, spätestens zwei Wochen vorher tun.

Falls Sie kirchlich heiraten möchten, suchen Sie Ihren Pfarrer auf, um die Termine zu besprechen.

Musiker und andere Künstler sollten schon jetzt bestellt werden.

5 Monate vorher

Gehen Sie auf die Suche nach einem Fotografen oder Videofilmer. Gute Fotografen haben Referenzbilder.

Machen Sie sich Gedanken zu Ihrem Hochzeitsfahrzeug. Buchen Sie es ggf. schon jetzt. Holen Sie sich Angebote von Druckereien für die Einladungen, Danksagungen und eventuell Menü-Tischkarten. Stellen Sie Ihre Gästeliste zusammen. Vielleicht erfassen Sie sie auf dem Computer, um der Druckerei die Adressen in elektronischer Form zu übergeben. Vergeben Sie Ihren Druckauftrag.

4 Monate vorher

Verschicken Sie die Einladungen. Bitten Sie um eine Rückmeldung. Besonders, wenn Hotelzimmer reserviert werden müssen. Legen Sie für auswärtige Gäste einen Lageplan für die Anreise und Örtlichkeit mit bei.

3 Monate vorher

Kirchliche Trauung mit dem Pfarrer besprechen. Termin mit dem Fotografen vereinbaren. Beantragen Sie in Ihrer Firma den Hochzeits-Urlaub. Erkundigen Sie sich ob es im Falle der Hochzeit zusätzlich Urlaub gibt. Ist das Aufgebot schon bestellt? Nein? Dann tun Sie es jetzt. Denken Sie an die Dokumente.

Die Übernachtungsmöglichkeiten für auswärtige Gäste sollten gebucht werden. Wie steht es mit dem Tanzen? Melden Sie sich ggf. zum Tanzkurs an oder versuchen Sie privat Unterricht zu bekommen.

2 Monate vorher

Brautkleid und Anzug anprobieren. Falls noch Änderungen notwendig sind. Wählen Sie die Trauringe aus. Bestellen Sie die richtige Größe und die Gravur. Es wird Zeit, sich um den Polterabend zu kümmern.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zwecks endgültiger Absprache Ihrer Hochzeit. Ansprechpartner: Rita oder Heiner Torweihen

1 Monat vorher

Bestellen Sie den Brautstrauß. Der Blumenschmuck für Auto und Kirche muss bestellt werden. Ebenso Sträuße für Brautjungfern und Blütenstreuorkörbchen für die Blumenkinder. Legen Sie die Fahrt zwischen Standesamt, Kirche und dem Ort der Feier fest. Denken Sie an die Gäste, die eventuell mit dem Zug anreisen. Unter Umständen ist es ratsam einen Shuttle Service einzurichten, der die Gäste nach der Feier nach Hause oder in das Hotel bringt. Besuch bei der Kosmetik. Vereinbaren Sie gleich einen weiteren Termin vor der Hochzeit. Vereinbaren Sie einen Termin zur Menübesprechung und Weinprobe.

2 Wochen vorher

Tragen Sie ab und zu Ihre Hochzeitsschuhe im Haus, damit Sie sie einlaufen. Holen Sie ihre Eheringe. Probieren Sie das Braut-Make-up. Geben Sie die Vermählungsanzeige in der Zeitung auf.

Wo die Tafel so festlich gedeckt ist, lässt es sich prächtig feiern!

Hochzeit feiern im Landhaus
Wimmelbücker mit Flair und
liebevollem Ambiente!

Wir sind gerne für Sie da.
Rita und Heiner Torweihen

Checkliste für die Absprache im Landhaus

Empfang zur Kaffeezeit:

Sektempfang?

Um welche Zeit?

Kuchen besorgen Sie selbst?

oder sollen wir das für Sie tun?

Sollen evtl. Schnittchen gereicht werden?

Empfang am Abend:

Um welche Zeit?

Welche Getränke sollen gereicht werden?

Finger food, Canapees?

Flying Dinner-Buffer?

Essen:

Um welche Zeit soll mit dem Essen begonnen werden?

Buffet?

Menü am Tisch serviert?

Diabetiker?

Vegetarier?

Allergiker?

Wie viele Kinder?

Kinderstühle?

Welche Getränke?

Bier, Wein, Mineralwasser,

Digestif, Spirituosen

Cocktails, Longdrinks

Mitternachtssnack:

Um welche Zeit?

Was sollen wir anbieten?

Tischordnung:

Sollen für Familie, Verwandte,

Nachbarn, Kollegen, Freunde ect.

Tischgruppen reserviert werden?

Wir erstellen Ihnen einen

Bestuhlungsplan.

Musik:

Nehmen die Musiker am Essen teil?

Müssen wir besondere Anschlüsse legen?

Ganz wichtig:

Dekorationen

Kerzenleuchter

Menükarten

Welche Servietten

Hochzeitstorte?

Brauchen Sie noch ein:

Hochzeitsauto (Oldtimer)

Taxi?

Einen Kleinbus

(Den Fahrer können Sie selber stellen)

Ein Hotelzimmer für auswärtige

Gäste?

Wie möchten Sie abrechnen?

(Wir laden Sie gerne zur Abrechnung ein)

Folgende Leistungen können zugebucht werden:

Kerzenständer 5-flammig 5,00 Euro

Platzteller 1,50 Euro

Vasen 1,50 Euro

Tischdekorationen (nach Aufwand)

Menü- vorschläge



Hier haben wir einige Menü- und Buffetvorschläge für Sie vorbereitet.

Alle Menüs- oder Buffets sind individuell zusammenstellbar.

Vertrauen Sie auf unsere Beratung und die Erfahrung unseres Küchenchefs

Menü 1

Westfälische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich
und Gemüse

Gekochtes Rindfleisch
mit süß-saurer Zwiebelsauce
und Kartoffelsalat

Zarter Rinderschmorbraten
und saftiger Schweinenackenbraten
mit feiner Burgundersauce
einer Gemüseauswahl
Salzkartoffeln und Kroketten

Landhaus Dessertvariation

Menü 2

Broccolicremesuppe
mit Lachstreifen

Hähnchen-Knusperfilet
mit fruchtiger Currysauce
einer bunten Salatauswahl
und Kroketten

Tranchiertes Schweinefilet
an Rotweinschalottensauce
eine Gemüseauswahl
und Kartoffelgratin

Landhaus Dessertvariation

Menü 3

Tomatenessenz
mit Kräuterklößchen

Hähnchenbrustfilet Saltimbocca
mit Honig-Balsamico Sauce
gartenfrischen Salaten
und Spätzle

Zarter Braten aus der
Wildschweinkeule
mit Austernpilzen
Brombeer-Schalottenjus
Mandelbroccoli
und kleinen Menükartoffeln

Schokoparfait auf Himbeerspiegel
Creme brulee
Joghurtterrine auf Mangosauce

Menü 4

Kartoffelcremesuppe
mit Lachsstreifen

Gräucherte Landpute
mit süß-saurer-Honigsauce
einer bunten Salatauswahl
und Bandnudeln

Rinderroulade nach Hausfrauenart
mit feiner Rotweinsauce
einer Gemüseauswahl und Rotkohl
dazu Kartoffelklößchen

Tiramisu
Waldbeerenmousse
Weißes Schokomousse

Menü 5

Scheiben vom Räucherlachs
mit Honig-Dill-Sauce an Reibekuchen

Möhren-Orangencreme
mit Sahnehaube

Lendchen vom Schweinefilet
und zarter Rinderschmorbraten
mit feiner Kräutersauce
einer Gemüseauswahl
und Schupfnudeln

Herrencreme
Beerenfrüchte mit Vanilleeis
Tartufo mit Sahne
und frischen Früchten

Menü 6

Bärlauchcremesuppe
mit Sahnehaube

Zanderfilet auf Schmorgurken
mit kleinen Kartoffeln

Zarter Kalbsbraten
an Austerpilz-Rosmarin-Sauce
feine Gartengemüse
und Spätzle

Erdbeer-Tiramisu
Spargelmousse mit Eierlikör

Menü 7

Carpaccio vom Rind
mit Limonen-Olivenöl mariniert
am Salatbouquet mit
Parmesanspänen

Rucolaschaumsüppchen
mit Parma-Crissini

Lammnüsschen provenzalisch
auf Blattspinat
mit Zitronensauce
und Kartoffelgratin

Schokoladen-Tresterparfait
an weißer Schokoladen-Chilisauce
mit Früchten

Menü 8

Quark – Pinnekuchen mit Schmand
Gartenkresse und
Schnippelschinken

Westfälische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Eierstich und Gemüse

In Rotwein eingelegter Sauerbraten
in seiner Sauce
mit geschmortem Spitzkohl
und Serviettenknödeln

Pumpernickel-Parfait
an Fruchtmalerei
und „Beerenauslese“

Menü 9

Mediterraner Vorspeiseteller
mit Galiamelone an Parmaschinken
mariniertem Gemüse Knoblauchgarnelen
und Tomate-Mozzarella

Kartoffelschaumsüppchen
mit Croutons

Lammkeule in Thymianjus
mit grünen Bohnen
und Kartoffelgratin

Quarkmousse
mit Beerenkompott

Menü 10

Salatvariation
mit Himbeer-Balsamicodressing
und gebratenen Champignons

Tafelspitzbrühe
mit Eierstich und Gemüse

Rahmgeschnetzeltes
von der Putenbrust
mit Paprikastreifen
Nudeln und Mandelbroccoli

Bourbon Vanilleeis mit Früchten
und Schokoladensauce

Menü 11

Spalten von der Honigmelone
mit luftgetrocknetem Schinken

Bärlauch-Petersiliensüppchen
mit Garnelen

Rehbraten in Hagebuttensauce
mit Mandelbroccoli
Haselnußspätzle und Kroketten

Erdbeerparfait
mit Vanilleschaum

Menü 12

Bärlauch – Petersiliensüppchen
mit Tiefseegarnelen

Schweinelendchen
mit Mozzarella gefüllt
an Basilikumschaum
mit Zucchini-Möhrengemüse
und in Butter gebratenen Gnocchis

Cappuccino – Parfait
an Sesam-Karamelspiegel
mit Früchten

Menü 13

Rindkraftbrühe mit Markklößchen
Eierstich und Gemüse

Tranchen vom Rinder- und
Schweinefilet
an Rotweinschalottensauce
mit Gemüsebouquet
und Kartoffelgratin

Limonen – Minzparfait
an zweierlei Schokosaucen

Menü 14

Strudel von weißem und grünem
Spargel mit Ricotta
an Bärlauchsauce

Zanderfilet in der Meerrettichkruste
auf Schmorgurken
mit kleinen Kartoffeln

Joghurtterrine
mit Erdbeer – Rhabarberkompott

Menü 15

Austernpilzessenz
mit Gemüsejuliennes

Rosa gebratene
Barbarie-Entenbrust
in Cassissauce
mit Romanescoröschen
und Brandteigkartoffeln

Dessertvariation
„Landhaus Wimmelbücker“

Menü 16

Gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenschaumsauce
an Zitronen-Schaumsauce

Kressesüppchen
mit Feigenspalten

Toskanisches Hühnchen
an mediterranem Gemüse
mit Honig-Balsamicosauce
und Rosmarinkartoffeln

Mascaronemousse
mit Früchten

Menü 17

Terrine vom Petersfisch und Lachs
mit Dill-Senfcreme
am Salatstrauß

Tomatenessenz mit Grießklößchen
und Cherrytomaten

Rinderfilet im Kalbsrückenmantel
an Rosmarinsauce
mit Gartengemüse
und Spätzle

Weißer Kaffee-Crème brûlée
mit Melonen-Tartar

Kalte Vorspeisen

Antipasti – Terrine
mit gebratenen Scampis

Carpaccio vom Weiderind
mit Rucola und Parmesanspänen

Gebratene Poulardenbruststreifen
mit weißem Balsamicodressing
an Rucolasalat mit Pinienkernen
Cherrytomaten und Pecorino

Mediterraner Vorspeiseteller
mit Galiamelone an Parmaschinken
mariniertem Gemüse Knoblauchgarnelen
und Tomaten-Mozzarella

Rosa gebratene Scheiben von der
Barbarie-Entenbrust- oder von der
Wildentenbrust am Salatstrauß
mit Himbeer-Balsamicodressing

Quarkpinnekuchen mit Schmand
und Gartenkresse belegt mit:
Schinkenstreifen
Räucherlachs
Shrimps
Roastbeef

Salatbouquet mit gebratenem
Zanderfilet an Zitronengrassauce

Kalte Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella und
Basilikum-Pesto

Tafelspitzsülze mit Kräuterschmand
und Salatbeilage

Terrine vom Petersfisch und Lachs
am Salatstrauß, mit Dill-Senfsauce

Vitello tonnato
mit Kapern und Oliven, Thunfisch

Spalten von der Honigmelone
unter westfälischem Knochenschinken

Scheiben vom Räucherlachs
mit kleinen Reibekuchen
süßem Quark und Kräuterquark

Räucherfischvariation mit:
Norweger Räucherlachs,
Wacholdergeräuchertem Forellenfilet
Makrelenfilet (alternativ Krabbencocktail)
mit Preiselbeersahne- oder Meerrettichsahne
an Buttertoast- oder Baguette und Butter

Ziegenkäse im Speckmantel
auf Feldsalat mit Kräutervinaigrette

Kalte Vorspeisen

Matjesfilet auf Pumpernickel
mit Apfelscheiben und Zwiebeln

Forellenfilet an Pumpernickel
und Dill-Senfsauce

Salat von weißem und grünem
Spargel
mit geräuchertem Lachs und Reibekuchen

Unsere Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Eierstich und Gemüse

(Westfälische Hochzeitssuppe)

Bärlauch-Petersliensüppchen
mit Garnelen

Cremsüppchen vom Hokkaido mit
Kürbiskernen

Essenz von der Strauchtomate
mit Basilikum und Ricottaklößchen

Gänsekraftbrühe mit Fleischeinlage
und Gemüsebrunoise

Geeiste Erbsen-Minzsuppe mit
Schmand und Shrimps

Geflügelconsommé mit Blumenkohl

Grünkohlsüppchen mit Zandernocken

Kartoffelcremsuppe mit Lachsstreifen

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käsestange

Klares Spargelsüppchen mit Kerbel

Unsere Suppen

Kressesüppchen mit Feigenspalten

Lauchcremsüppchen mit
Räucherforelle

Möhren-Orangencreme mit
Pinienkernen

Pastinackencrèmesuppe
mit Rote Bete-Espuma

Rucolaschaumsüppchen mit Grissini

Senfcremsüppchen mit Lachsklößchen

Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube

Tomaten-Karottencremesuppe
mit Selleriestroh

Zuckerschotencremesuppe
mit Eismeer-Shrimps

Unsere Suppen

Tomatencremesuppe
mit Basilikumschaum

Minestrone
nach italienischer Art

Möhren-Ingwersuppe
mit Krabben

Wildessenz
mit Gemüsebrunoise und Wildklößchen

Wildrahmsuppe mit Pilzen

Hauptgerichte

Fisch

Zanderfilet in Kartoffelkruste
an Rahmlauch, mit Pariser Kartoffeln

Norweger Lachs auf der Haut gebraten
mit Zitronengrassauce
an mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet in der Meerrettichkruste
auf Schmorgurken
mit kleinen Kartoffeln

Doradenfilet auf Bärlauchrisotto
mit Proseccoschaum
und Tomatenlauchgemüse

Meerbarbenfilet auf Spargelragout
mit Spargelreibekuchen

Seehechtfilet auf Gemüsestroh
mit Safransauce
und Rosmarinkartoffeln

Dorschfilet
mit Kräutersensauce
Möhrengemüse und Basmatireis

Pangasiusfilet auf Pilzrisotto
mit Kräutersauce
und Broccoli-Möhrengemüse

Hauptgerichte

Geflügel

Perlhuhnbrust Supreme
an Apfel-Pilzragout
mit Schupfnudeln und Sellerie-Püree

Toskanisches Hühnchen
mit Honig-Balsamicosauce an mediterranem
Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Geräucherte Landpute
mit süß-saurer-Honigsauce
einer bunten Salatauswahl

Rosa gebratene
Barbarie-Entenbrust
in Cassissauce mit Romanescoröschen
und Brandteigkartoffeln

Hähnchenbrustfilet Saltimbocca
mit Honig-Balsamicosauce
gartenfrischen Salaten
und Spätzle

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Tomate und Mozzarella
überbacken, mit leichter Kräutersauce
und Schupfnudeln

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
Marsalasauce
und Gemüseréis

Hähnchen-Knusperfilet
mit fruchtiger Currysauce
einer bunten Salatauswahl
und Kroketten

Hauptgerichte

Schwein

Schweinelendchen im Wirsingmantel
an Malzbiersauce, mit Kartoffelplätzchen
und Saisongemüse

Schweinelendchen mit Mozzarella
gefüllt, an Basilikumschaum
mit Zucchini-Möhrengemüse
und in Butter gebratenen Gnocchis

Tranchiertes Schweinefilet
an Rotweinschalottensauce
eine Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Schweinefilet
mit Pflaumen-Ingwersauce
Rahmwirsing und kleinen Reibplätzchen

Schweinelendchen Saltimbocca
auf Gemüsestroh und Kräutergnocchis

Krustenbraten vom Landschwein
in Braunbiersauce, mit Gemüse der Saison
Kartoffelgratin und Röstinchen

Saftiger Schweinenackenbraten
mit feiner Bratensauce
Gemüseauswahl und Petersilienkartoffeln

Pragerschinken (am Buffet tranchiert)
mit Malzbiersauce
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

Schweinelachsschnitzel
mit Champignonrahmsauce
gartenfrischem Salat und Kroketten

Hauptgerichte

Rind

In Rotwein eingelegter Sauerbraten
in seiner Sauce
mit geschmortem Spitzkohl
und Serviettenknödeln

Rinderschmorbraten
mit Burgundersauce, Gemüse der Saison
Petersilienkartoffeln und Kroketten

Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
und Blattsalat in Sahnedressing

Rinderroulade nach Hausfrauen Art
mit Salzkartoffeln und Rotkohl

Westfälisches Zwiebelfleisch
mit süß-sauer-Zwiebelsauce
und Kartoffelsalat

Rinderzunge in Madeira
mit Champignons
Gemüseauswahl und Salzkartoffeln

Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef
(am Buffet tranchiert)
mit Schalotten-Pfeffersauce
und Gemüse der Saison

Rinderfilet im Kalbsrückenmantel
an Rosmarinsauce
mit Gartengemüse und Spätzle

Hauptgerichte

Wild

Rehbraten in Hagebuttensauce
mit Mandelbroccoli
Haselnußspätzle

Hirschkalbsbraten in Hagebuttensauce
mit Rosenkohl
und Mandelkroketten

Hirschkalbsrücken rosa gebraten
an Blaubeerjus
mit geschmortem Sellerie
Kartoffelstrudel und Spätzle

Sauerbraten vom Hirsch
mit geschmortem Wirsing
und Schupfnudeln

Wildschweinbraten mit Austernpilzen
Brombeer-Schalottenjus
und Spätzle

Wildgoulasch in Preiselbeersauce
mit Apfelrotkohl und Spätzle

Hauptgerichte

Kalb/ Lamm

Kalbsrücken rosa gebraten
mit Steinpilzrahm, Gemüseauswahl
Kräuterspätzle und Kroketten

Kalbsbraten
mit Rotweinjus, geschmortem Wirsing
und Menükartoffeln

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
mit Schalottensauce, glasiertem Spitzkohl
und Rosmarinkartoffeln

Lammkeule in Thymianjus
mit Speck-Böhnchen
und Kartoffelgratin

Lammnüsschen provenzialisch
auf Blattspinat
mit Zitronensauce und Kartoffelgratin

Lasagne und Pasta

- Lachslasagne mit Sahnesauce
- Spinatlasagne
- Penne mit gebratenen Scampis
Kirschtomaten, Pinienkernen und Rucola
- Penne mit Broccolirahmsauce und
Käse überbacken
- Bandnudeln mit Lachs
in Krabben-Rieslingrahmsauce
- Schwarze Ravioli gefüllt mit Lachs
mit Rieslingsauce

Dessert

Mascarponecreme mit Fruchtmark
und frischen Früchten

Quarkmousse mit Beerenkompott

Weißer Kaffee-Crème brûlée
mit Melonen-Tartar

Mousse au Chocolat
mit Früchten

Mousse
von weißer- und brauner Kuvertüre

Panna Cotta an Himbeermark

Crème brûlée mit Cassissorbet

Tiramisu

Cappuccino-Parfait mit Obstsalat

Bayrische Crème von der Limette
mit Beeren

Rote Grütze mit Vanilleeis

Rhabarberkompott
mit Vanilleeis

Limonen-Minzparfait
mit zweierlei Schokoladensaucen

Stracciatellamousse

Cassissorbet
mit frischen Früchten

Dessert

Spargelmousse auf Beerenspiegel
(zur Saison)

Herrencreme
mit Schokostreuseln

Vanilleparfait
mit Schokoladensauce

Grapefruitparfait

Braunes und weißes Mousse
au Chocolat

Kaiserschmarrn
mit Vanilleeis

Vanille-Eisbombe mit:
warmen Sauerkirschen
warmen Himbeeren
warmen Waldfrüchten
oder Schokoladensauce
(Schokobrunnen)
mit frischen Erdbeeren (Saison)

Herrencreme
Schokoladencreme
Weincreme
Welfenspeise
Joghurtterrine

Mitternachtsimbiss

Kaffee

Käseauswahl
verschiedene Käsesorten vom Brett

Currywurst-Topf

Mitternachtssuppe

Hochzeitstorte

Reste vom kalten- und warmen
Buffet wieder Aufmontiert

Partybrötchen und Baguette

Buffet- vorschläge



Buffet 1

Westfälische Hochzeitsuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Eierstich und Gemüse
am Tisch serviert

Frische Gartensalate
mit drei verschiedenen Dressings
Tomate Mozzarella und Basilikumpesto
Anti Pasti
Brot, Butter und Kräuterquark

Zanderfilet auf Rahmlauch
mit Rieslingschaum

Sahnegeschnetzeltes von der
Putenbrust mit Champignons

Schweinefilet im Wirsingmantel
mit Braunbiersauce

eine Gemüseauswahl
Kleine Röstkartoffeln, Schupfnudeln
Reibepätzchen

Dessertvariation
„Landhaus Wimmelbücker“

Buffet 2

Kartoffelcremesuppe
mit Lachsstreifen
am Tisch serviert

Brot, Butter und Kräuterdip
Große Salatauswahl
mit verschiedenen Dressings
Tomate Mozzarella und Basilikumpesto
Westfälischer Knochenschinken
mit Melonenschiffchen
Anti Pasti

marinierte Poulardenbruststreifen
mit Himbeer-Balsamicodressing
Rucola und Pinienkernen

Gebratenes Pangasiusfilet
in der Gewürzkruste
auf Tomaten-Lauchgemüse

Toskanisches Hähnchen
an mediterranem Gemüse mit Honig-
Balsamicosauce

Krustenbraten in Malzbiersauce

Eine feine Gemüseauswahl
Kartoffelgratin
Kroketten und Dillkartoffeln

Dessertvariation
„Landhaus Wimmelbücker“

Buffet 3

Möhren-Orangencreme mit
Pinienkernen
am Tisch serviert

Brot, Butter und Kräuterdip
Große Salatauswahl
mit verschiedenen Dressings
Aus dem Rauchfang:
Norweger Lachs
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
und Makrele
mit Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne
und Honig-Dill-Senfsauce
Roastbeef mit Remouladensauce

Hähnchenbrustfilet Saltimbocca
mit Honig-Balsamico Sauce
Schweinefilet
mit Pflaumen-Ingwersauce
Rahmwirsing
Zarter Braten vom Maibock
(Rehbraten)
in Holundersauce

eine feine Gemüseauswahl
Rotkohl
Rosmarinkartoffeln
Kroketten und Spätzle

Dessertvariation
„Landhaus Wimmelbücker“

Buffet 4

Bärlauch-Petersliensüppchen
mit Sahnehaube
am Tisch serviert

Brot, Butter und Kräuterdip
Große Salatauswahl
mit verschiedenen Dressings
Tomate Mozzarella und Basilikumpesto
Anti Pasti

Norweger Lachs auf der Haut gebraten
an mediterranem Gemüse
und Zitronengras-Sauce

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Tomate und Mozzarella
überbacken, dazu eine leichte Kräutersauce

Tranchiertes Schweinefilet
an Rotweinschalottensauce

eine Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln, Spätzle
und Kartoffelgratin

Dessertvariation
„Landhaus Wimmelbücker“

Buffet 5

Kartoffelsüppchen
mit Croutons und Gartenkresse

Brot, Butter und Kräuterquark
Matjesfilet auf Apfelscheiben mit Gurke
und Schmand
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
auf Pumpernickel mit Preiselbeersahne
Kartoffelterrinen mit Garnelen im
Lachsmantel und Rote Beeteschaum
Kasslerrücken mit Aprikosen gefüllt
Westfälischer Knochenschinken mit
Melone
Frische Gartensalate mit drei
verschiedenen Dressings

Schweinefilet im Wirsingmantel
mit Braunbiersauce
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch
Sahnegeschnetzeltes von der
Putenbrust mit Champignons
Kleine Röstkartoffeln, Schupfnudeln
Reibepätzchen
Kleine Gemüseauswahl

Pumpernickel-Mousse
mit Beerenkompott
Zwetschgencreme
mit Joghurt-Minzsauce
Vanilleeis

Buffet 6

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark
Salatauswahl der Saison
mit verschiedenen Dressings
Schweinefilet mit Sherry-Pflaumen
gefüllt
Gefüllte Poulardenbrust mit Broccoli
Schottischer Räucherlachs
mit Preiselbeersahne
Wacholder geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichsauce

Poulardenbrust mit Tomaten und Käse
überbacken
Lachstranchen auf Schmorgurken
Kräuterroastbeef mit Rotweinsauce
und Risolée-Kartoffeln
Nudeln und Safranreis
Gemüseauswahl mit Böhnchen
Mandelbroccoli und Blumenkohl

Orangencreme mit Mascarpone
sauce
Vanilleparfait mit Schokoladensauce
Frischer Obstsalat

Buffet 7

Ciabatta Quark und Butter
Auberginenröllchen mit Tomatensugo
Meeresfrüchtesalat, Knoblauchgarnelen
Shrimps in der Melone
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Tomaten-Mozzarella
Anti Pasti
marinierte Poulardenbruststreifen
mit Himbeer-Balsamicodressing
Rucola und Pinienkernen
Große Salatauswahl
mit verschiedenen Dressings

Gebratener Petersfisch und Rotbarbe
mit Zironensauce
Geschmortes toskanisches Hühnchen
(mit Haut)
auf italienischem Gemüse
mit Honig-Balsamicosauce
Schweinelenochen mit
Mozzarella gefüllt, Basilikumschaum
Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln
und in Butter gebratene Gnocchis
Penne mit gerösteten Pinienkernen
Kirschtomaten und frischem Basilikum

Mascarpone
mousse mit Orangensauce
Cappuccino-Parfait
und frischer Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtmark

Buffet 8

Brot, Butter und Kräuterdip
Große Salatauswahl
mit verschiedenen Dressings
Aus dem Rauchfang:
Norweger Lachs
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
und Makrele
mit Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne
und Honig-Dill-Senf
sauce
Roastbeef mit Remouladensauce

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Gemüse

Krustenbraten in Malzbiersauce
Gebratenes Pangasiusfilet
in der Gewürzkruste, Rieslingsauce
auf Tomaten-Lauchgemüse
Putengeschnetzeltes in Paprikarahm
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin
Butterreis und Spätzle

Joghurtterrine mit Fruchtmark
Braunes und weißes
Mousse au Chocolat

Buffet 10

Baguette, Kräuterdip und Butter
Tomate Mozzarella
Räucherfischvariation
mit feinen Saucen
Kürbiskernrösti mit Schmand
Tomatenwürfel und Shrimps
Schweinelendchen
mit Sherry-Pflaumen gefüllt
Kleine Salatauswahl
mit verschiedenen Dressings

Poulardenbrust in Kräuter-Käsehülle
auf Zucchinischeiben
Buntbarschfilet mit Kartoffelkruste
auf Tomaten-Lauchgemüse
Rinderfilet im Kalbsrückenmantel
an Rosmarin-Barolosauce
Verschiedene Gemüse, Schupfnudeln
Pilzrisotto und Estragongratin

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis
Limonencreme
Mohnmousse an Zwerg-
Orangenkompott

Live-Cooking am Buffet

hier wird der Koch am Grill mit 35,00 Euro je Std.
berechnet ca. 3 Stunden

Backschinken am Buffet tranchiert

Geräucherte Druffeler Landpute
am Buffet tranchiert

Roastbeef am Buffet tranchiert

Reibkuchen vom Grill
mit Apfelmus, Räucherlachs und Quark
bis 140 Personen

Scampis vom Grill
bis 140 Personen

Verschiedene Steaks vom Grill
bis 140 Personen
Schweinerückensteaks
Schweinenackensteaks
Hähnchenbrustfilet hausmariniert
Schweinefilet
Rinderhüfte
Hirschrücken
Wildschweinrücken
Damhirschrücken
Wildentenbrust

Fingerfood/Flying – Buffet

Möchten Sie Ihren Gästen einmal etwas Anderes bieten? Dann probieren Sie unsere Cocktailhappen. Kleine Delikatessen werden auf verschiedenen Platten angerichtet und können problemlos ohne Besteck gegessen werden. Ihre Gäste benötigen lediglich eine kleine Serviette und einen kleinen Teller. Je nach Anlass sollten Sie zwischen 5-10 Stück kalkulieren:

Warm:

Spargelcremesüppchen
mit Bärlauchklößchen
pro Port. 2,15 Euro

Lachsroulade
mit getrüffeltem Wirsing und
Limonenschaum
pro Stück 3,10 Euro

Jacobsmuschel im Mangoldblatt
mit Safran – Chilicreme
pro Stück 3,10 Euro

Garnelenspieß
mit grünem Spargel in Tempurateig
pro Stück 3,10 Euro

Hähnchenspieß
mit Ingwer-Mangomarinade an
Sprossengemüse
pro Stück 2,30 Euro

Frühlingsrollen vegetarisch
mit Bambussprossen
pro Port. 1,70 Euro

Sambusa
grüne Teigtaschen mit Gemüse
pro Port. 1,95 Euro

Blätterteiggebäck
mit Lachsfüllung
pro Stück 1,60 Euro

Blätterteiggebäck
mit Spinat
pro Stück 1,50 Euro

Blätterteiggebäck
mit Champignon
pro Stück 1,50 Euro

Mini Pizzen mit Salami
pro Stück 1,50 Euro

Mini Pizzen mit Spinat
pro Stück 1,50 Euro

Mini Frühlingsrollen
mit Gemüse
pro Stück 1,40 Euro

Saté Spieße Geflügel
pro Stück 2,00 Euro

Kalt:

Couscous-Salat
mit Harissa und Schafskäse
pro Port. 1,95 Euro

Roastbeefröllchen
mit Waldorfsalat gefüllt
pro Port. 2,30 Euro

Riesengarnele am Spieß
mit Melonenbällchen und getrockneter
Tomate
pro Stück 3,10 Euro

Pumpernickel mit Lachstartar
und Bärlauch-Creme fraiche
pro Stück 2,80 Euro

Schweinemedailon
auf Ratatouillesalat
pro Stück 2,80 Euro

Tomaten-Mozzarella Spieße
pro Stück 2,50 Euro

Fingerfood/Flying – Buffet

Dessert:

Pistazienmousse
auf Mascarponecreme
pro Port. 1,70 Euro

Mousse au Chocolat
mit Baileys
pro Port. 1,70 Euro

Mangocreme mit Himbeermark
pro Port. 1,80 Euro

Rummousse mit Pumpernickel
pro Port. 1,70 Euro

Vanilleeis
mit marinierten Erdbeeren
pro Port. 1,90 Euro

Auszug aus unserer

Getränk Karte

Empfang:

Sekt „Hausmarke Fl. 0,75

Prosecco Fl. 0,75

Peche Rouge 1 l

Likör vom roten Weinbergpfirisch

Weißweine:

Westhofener Bergkloster

Kerner Kabinett lieblich

Süffiger, saftiger, milder Weißwein mit feiner

Süße – Winzergenossenschaft Westhofen

Rheinhessen-Wonnegau

Westhofener Bergkloster

Riesling Kabinett, halbtrocken

Fruchtiger, frischer Weißwein mit angenehmem

Säurespiel – Winzergenossenschaft Westhofen

Rheinhessen-Wonnegau

Ruppertsberger Linsenbusch

Weißburgunder trocken

Rassiger, trockener Weißwein mit duftigen

Aromen – Winzergenossenschaft Ruppertsberg

Pfalz-Mittelhaardt, Deutsche Weinstraße

Ruppertsberger Hofstück

Grauer Burgunder Kabinett halbtrocken

Kräftiger Weißwein mit feinfruchtiger Säure

Winzergenossenschaft Ruppertsberg

Pfalz-Mittelhaardt, Deutsche Weinstraße

Ihringer Fohrenberg

Grauburgunder, trocken

Fruchtiger Gaumen mit lebendiger Säure

und kräftigen Nachhall

Winzergenossenschaft Ihringen

Baden – Kaiserstuhl

Ihringer Winklerberg

Chardonnay Kabinett trocken

Am Gaumen spritzig, mit cremigem Nachhall

Winzergenossenschaft Ihringen

Baden – Kaiserstuhl

Roséweine:

Gundersheimer Bergkloster

Spätburgunder Rosé halbtrocken

Leichter, fruchtiger Roséwein mit Himbeer- und

Erdbeeraromen – Winzergenossenschaft

Westhofen Rheinhessen-Wonnegau

Rotweine:

Westhofener Dornfelder

halbtrocken – Würziger, körperreicher Rotwein

mit harmonischer Gesamtstruktur

Winzergenossenschaft Westhofen

Rheinhessen-Wonnegau

Westhofener St. Laurent

trocken – Vollmundiger, fruchtiger Rotwein

mit vollmundigem Fruchtkörper

Winzergenossenschaft Westhofen

Rheinhessen-Wonnegau

Portugieser Rotwein halbtrocken

ein halbtrockener, ausdrucksvoller Rotwein

der durch seine Vielfalt an Aromen besticht

mundig, säurearm, süffig und mild

Weingut: H. H. Büscher

Lemberger trocken

Dunkler, fruchtiger weicher Rotwein mit

dezenten Gerbstoffen – Remstallkellerei

Württemberg – Bereich Remstal/Stuttgart

Ihringer Winklerberg

Spätburgunder trocken

Feinfruchtiger Wein, mit feiner, weicher

Gerbstoffstruktur und samtigen Nachhall

Winzergenossenschaft Ihringen

Baden – Kaiserstuhl

Spirituosen:

Kirsch-Flip 0,7

Apfelkorn 0,7

Grashüpfer 0,7

Domhof Spezialitäten 0,7

Weizenkorn 0,7

Wacholder Wippermann 0,7

Malteser 0,7

Aalborg Jubiläums Aquavit 0,7

Ramazotti 0,7

Boonekamp Schröders 0,7

Fernet Branca 0,7

Obstler Fl. 0,7

Ouzo 2 cl

Grappa Chardonnay 2 cl

Williams Christ Birne 2 cl

Longdrinks:

Jägermeister 0,7

Bacardi 0,7

Whisky Jim Beam 0,7

Wodka Smirnoff 0,7

Alkoholfreie Getränke:

Christinen Mineralwasser 0,25

Christinen Mineralwasser medium

Christinen Apfelschorle 0,75

Coca-Cola-Fanta-Sprite 1,0 l

Coca-Cola light 0,3

Orangensaft 1,0 l

Apfelsaft 1,0 l

Biere:

Warsteiner Pils 1,0 l

König Ludwig Weizen 0,5

Erdinger alkoholfrei 0,5

Warsteiner alkoholfrei

Warsteiner alkoholfreies Radler

Getränkepauschalen

Pauschale 1

Sektempfang mit Orangensaft
mit Peche rouge
mit Aperol Spritz
mit Hugo

Weißwein und Rosewein 0,75 oder
Weißwein und Rotwein 0,75
(Standart)

Mineralwasser 0,75 l und 0,25 l
Coca-Cola – Fanta – Sprite
Säfte

Digistif:
Ramazzotti und Malteser

Spirituosen:
Kirsch-Flip, Grashüpfer, Apfeln
Weizenkorn, Wacholder

Biere:
Warsteiner Pils vom Faß
Warsteiner alkoholfrei
Weizenbier und Weizen alkoholfrei

Kaffee

Pauschale 2

Sektempfang mit Orangensaft
mit Peche rouge
mit Aperol Spritz
mit Hugo

Weißwein und Rosewein 0,75 oder
Weißwein und Rotwein 0,75
(Standart)

Mineralwasser 0,75 l und 0,25 l
Coca-Cola – Fanta – Sprite
Säfte

Digistif:
Ramazzotti, Malteser, Obstler

Spirituosen:
Kirsch-Flip, Grashüpfer, Apfeln
Domhof Spezialitäten plus
Weizenkorn, Wacholder
Boonekamp, Fernet Branca
Obstler, Ouzo, Baileys plus

Biere:
Warsteiner Pils vom Faß
Warsteiner alkoholfrei
Weizenbier und Weizen alkoholfrei

Kaffee

Pauschale 3

Sektempfang mit Orangensaft
mit Peche rouge
mit Aperol Spritz
mit Hugo

Weißwein und Rosewein 0,75 oder
Weißwein und Rotwein 0,75
(Standart)

Mineralwasser 0,75 l und 0,25 l
Coca-Cola – Fanta – Sprite
Säfte, Energie

Digistif:
Ramazzotti, Malteser, Obstler

Spirituosen:
Kirsch-Flip, Grashüpfer, Apfeln
Domhof Spezialitäten plus
Weizenkorn, Wacholder
Boonekamp, Fernet Branca
Obstler, Ouzo, Baileys plus

Longdrinks:
Bacardi, Jim Beam, Jägermeister
Wodka Riebowka plus
Wodka Smirnoff plus
Wodka Absolut plus

Biere:
Warsteiner Pils vom Faß
Warsteiner alkoholfrei
Weizenbier und Weizen alkoholfrei

Kaffee

Pauschale 4

Sektempfang mit Orangensaft
mit Peche rouge
mit Aperol Spritz
mit Hugo

Weißwein und Rosewein 0,75 oder
Weißwein und Rotwein 0,75
(Standart)

Diese Getränke werden jeden Tisch eingestellt

Mineralwasser 0,75 l
Coca-Cola – Fanta – Sprite l
Säfte l
Wodka Riebowka plus
Wodka Smirnoff plus
Wodka Absolut plus

Digistif:
Ramazzotti und Malteser

Diese Spirituosen werden ausgeschenkt:
Kirsch-Flip, Grashüpfer, Apfelkorn
Weizenkorn, Wacholder

Biere:
Warsteiner Pils vom Faß
Warsteiner alkoholfrei
Weizenbier und Weizen alkoholfrei

Kaffee

Bestell- varianten

Kuchen



Schwarzwälder Kirsch

Mandarinen-Sahne

Birne-Helene

Stachelbeer-Sahne

Herren-Sahne

Mocca-Sahne

Mocca-Butter-Creme

Nuss-Torte

Weincreme

Apfeltorte

Holländer Kirsch

Schokoladen-Sahne

Marzipantorte

Ananas-Sahne

Ananas-Butter-Creme

Zitronen-Sahne

Obstboden mit Sahne

Fürst-Pückler

Käse-Sahne