

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	2,95
Fischplatte „Matrosen Art“ von Lachs, Forellenfilet & Shrimps auf Salatherzen, Gartenkresse, Sahnemeerrettich, Baguette & Butter	11,95
Bunter Salatteller Blattsalate an einer Vinaigrette, Cherrytomaten & Sonnenblumenkerne, Croutons, Butter & Baguette	7,95
Salatteller „Waidmanns Art“ verschiedene Blattsalate, feine Vinaigrette & Rote Schalottenwürfelchen, mit Austernpilzen & Champignons in Butter geschwenkt	10,95
Blätterteigpastetchen mit feinem Hähnchenbrustragout gefüllt & frische Kresse	10,95
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Champignons in Rahm & groben Pfeffer	9,95
Creperoulade Spezialität des Hauses gefüllt mit Kräuterfrischkäse & gebeiztem Lachs an Honig-Dill-Senf-Sauce & Baguette	11,95
Anti Pasti I gemischter italienischer Vorspeisenteller von gegrilltem Gemüse Butter & Ciabatta	8,95
Anti Pasti II gemischter italienischer Vorspeisenteller von gegrilltem Gemüse, Parmaschinken Tomate-Mozzarella, Knoblauchcreme, Butter & Ciabatta	12,95
Honigmelonenschiffchen mit feinem Parma Schinken, Ciabatta & Butter	9,95

verschiedene Suppen (serviert in Tassen)

kräftige Rinderbrühe mit Streifen von Kräuterpfannkuchen & Gemüse	4,95
Niedersächsische Hochzeitssuppe	5,95
Wildkraftbrühe , Gemüwestreifen, Champignons & Chesterstange	5,95
Lauchcremesuppe & Croutons	4,95
Brokkolicremesuppe & Mandelsahne	4,95
Tomatencremesuppe & Croutons	4,95
Gurkencremesuppe feinem Dill & Sahnehaube	4,95
Blumenkohlcremesuppe & Sahnehaube	4,95
Steinpilzcremesuppe & Sahnehaube	4,95
Spargelcremesuppe & Sahnehaube	4,95
Kürbiscremesuppe & Sahnehaube	4,95
Maiscremesuppe & Sahnehaube	4,95
Paprikacremesuppe & Croutons	4,95
Süßkartoffelsuppe mit Chili & knusprigen Speckwürfeln	4,95
Knoblauchcremesuppe mit Röstzwiebelcrunch	4,95
Ungarische Gulaschsuppe (pikant)	6,95

Hauptgänge

„Züricher Rahmgeschnetzeltes“ (Schweinefilet)	16,95
Feines, mageres gemischtes Gulasch(Rind & Schwein)	16,95
Kassler-Nackenbraten	16,95
„Tafelspitz“ (Rind) in Meerrettichsauce	19,95
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in kräftiger Bratensauce	20,95
Rinderschmorbraten in kräftiger Bratensauce	19,95
Schweinenackenbraten in kräftiger Bratensauce	15,95
Schweinefiletbraten	20,95
Kalbsbraten oder Kalbsschnitzel aus der Oberschale	24,95
Hirschkalbsbraten	20,95
Wildroulade (vom Hirsch)	21,95
Wildschweinbraten	22,95
Wildgulasch in Pfifferling-Preiselbeerrahm	18,95
Schweineschnitzel aus der Oberschale	18,95
Hähnchenbrustfilet gegrillt oder Hähnchenschnitzel	18,95
Roastbeef im ganzem „rosa“ gebraten in einer Kräutersenfkruste	31,95
Grillplatte „Sonnenberg“ (als 1 Hauptgang) Roastbeef, Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet	31,95
Rinderfiletbraten	39,95
Lachsfilet gegrillt	26,95
Zanderfilet gegrillt	21,95

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	6,95
Vanilleeis , warme Erdbeeren & Sahne	6,95
Vanilleeis , warme Schattenmorellen & Sahne	6,95
Vanilleeis , warme Heidelbeeren & Sahne	6,95
Walnußeis , warme Trauben & Sahne	6,95
gemischtes Eis , 3 Kugeln auf Fruchtsauce & Sahne	7,30
Rote Grütze Vanillesauce & Sahne	6,95
frischer Obstsalat Vanilleeis & Sahne	6,95
Schokoladenpudding Vanillesauce & Sahne	4,95
Zitronen-Joghurtmousse & Sahnehaube	6,95
Mousse-Teller , weißes & braunes Mousse au Chocolat auf Fruchtsaucenspiegel & Sahne	8,95
weißes Mousse au Chocolat , warme Erdbeeren & Sahne	9,95
weißes Mousse au Chocolat , auf Erdbeer-Minz Püree & Sahne	9,95
Dessert-Büffet : 3 verschiedene Desserts Ihrer Wahl (kein Eis) in Büffetform	10,00

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 2,50 € 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 2,90 €

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. 9,50 €. 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)	43,00 €
Sahnetorte(verschiedene)	43,90 €
Welfentorte (Schoko-Nussboden, Sahne & Eierlikör)	45,00 €
Buchweizentorte	43,90 €
Obstkuchen mit Streusel (Rund 12 Stücke)	34,00 €
geb. Käsekuchen	38,00 €
geb. Blech-Käsekuchen ca. 30 Stücke	50,00 €
Obstblechkuchen mit Streusel ca. 30 Stücke	58,00 €
Blechkuchen: frisches Obst mit Pudding & Guss ca. 30 Stück	70,00 €
Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guss ca. 30 Stücke	69,00 €
Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guss in Herzform	120,00 €
Saison: als Sahnetorte(verschiedene) in Herzform	120,00 €

Tischdecken:

Servietten:

Tafelkerzen:

Läufer/Sets:

Extra Kosten entstehen:

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

Schriftrollen: 1,00 €/Stk.

Bandfarbe:

Menükarte: 3,50 €/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.
- Nach unserm offiziellem Restaurantschluss (siehe Öffnungszeiten) berechnen wir eine Servicepauschale von 40,00 € 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!

Bemerkung:

Datum: _____

Unterschrift: _____