



125 Jahre Gasthaus Ueckermann

32278 Kirchlengern- Häver, Häverstraße 172

Tel. 05223-71255, Fax 05223-79721

Email: info@restaurant-ueckermann.de

Internet: www.restaurant-ueckermann.de

Liebe Gastgeber,

die schönsten Tage im Leben sind die Feiertage!

Ist der Termin festgesetzt, kreisen alle Gedanken nur noch um diesen Tag.

Die Zeit vergeht wie im Fluge und Nervosität macht sich bemerkbar. Was gibt es nicht alles zu bedenken und zu erledigen.

Hoffentlich wird in all dem Trubel nichts vergessen!

Sicherlich gibt es viele Vorbereitungen, die Sie als Gastgeber selbst in die Hand nehmen müssen, aber die Feier dürfen Sie ruhig in unsere Hände legen.

Wir versichern Ihnen, daß alle guten Geister im Hause Ueckermann stets sehr bemüht sein werden Ihnen den schönsten Tag in Ihrem Leben so zu gestalten, daß Sie immer mit Freude daran zurückdenken werden!

Wir würden uns freuen, Ihre Festlichkeit veranstalten zu dürfen und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Ihre Familie Ueckermann

Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Sekt

*Privat Cuvee Restaurant Ueckermann
mit Naturkork*

Sekt mit Orangensaft

Orangensaft naturrein

Limetta

Limejuice mit Sekt aufgefüllt

Liebestraum

Preiselbeersirup mit Sekt aufgefüllt

Kir Royal

Cassis (Johannisbeertlikör) mit Sekt aufgefüllt

Portofino

Campari mit Sekt aufgefüllt

Campari mit Orangensaft

Sherry Tio Pepe trocken

Sherry medium

Martini Bianco

Die Weine:

*Pfälzer Ruppertsberger
Weißburgunder trocken
fruchtiger trockener Weißwein
mit wenig Säure*

*Westhofener Rotenstein Kerner
Rheinhessen lieblich*

*Zeltinger Himmelreich Kabinett
Mosel, Riesling - halbtrocken*

*Gundersheimer Bergkloster
Spätburgunder Rose
fast lieblich, angenehm zu trinken*

*Ruppertsberger Linsenbusch
Grauburgunder Pfalz,
trocken, ausdrucksstark
sehr trocken*

*Westhofener Dornfelder
Rotwein halbtrocken
frischer deutscher Rotwein*

*Ruppertsberger Rotwein
Cuvee Dornfelder und Portugieser
frischer trockener Rotwein aus der Pfalz*

*Thringer Winklerberg
Spätburgunder Baden
trockener Rotwein*

*Aimery Merlot
Vin de Pays D'OC, trocken*

Der Digestif:

Fernet-Branca

Ramazzotti (auf Eis)

Amaro Averna

Jägermeister

*Wacholder mit Boonerkamp
(eigene Rezeptur)*

Malteserkreuz Aquavit

Jubiläums Aquavit

Linie Aquavit

*Bommerlunder Aquavit
(auch mit Pflaume)*

Wodka mit Feige

Schladerer Obstler

Schladerer Himbeergeist

Schladerer Hirschwasser

Elsässer Williamsbirne

Im Laufe des Abends:

Herforder Pils vom Faß

Barre Pilsener vom Faß

Hisker Wacholder oder Korn

Roter Saure Kirsche

*Baileys, Sambuca, Ouzo, Amaretto,
Smirnoff, Batida de Coco
Ballantines, Jim Beam*

Coca Cola, Finalco, Zitrone, Coca Cola Light

*Jorda Gourmet Mineralwasser
(auch in Kühlern am Tisch)*

Alkoholfreies-, Malz- und Weizenbier

Orangen-, Apfel-, Trauben-, Kirsch- und Bananensaft

Ostwestfälisches Festessen

Festtagssuppe in der Terrine serviert,
Klare Kraftbrühe mit Eierstich, Nudeln,
Gemüsen, wie zu Großmutter's Zeiten,
in der Terrine serviert
(Wir servieren eine Terrine für ca. 3 Personen)

* * *

Bratenplatte
(verschiedene Bratensorten auf Platten serviert)

Gemüseplatte
(frischer Blumenkohl, Champignons,
Erbsen, Möhrchen und Rosenkohl)

Salatauswahl
(frische angemachte Salate auf einer
Platte nach Sorte angerichtet)

Salzkartoffeln und Kroketten

Wir servieren beim Hauptgang die verschiedenen Platten und
Schüsseln immer für ca. 4-5 Personen,
so daß jeder Gast sich bequem von allem nehmen und auswählen
kann, natürlich kann man auch soviel nehmen wie man möchte, denn
falls Platten oder Schüsseln leer sind werden sie selbstverständlich
erneuert.

* * *

Eisbombe „Sommernachtstraum“
(Eisbombe mit Tischfeuerwerk und dazu heißen Früchten)

Ostwestfälische Festtagsuppe

Braten aus der Rinderkeule

Jungschweinsbraten

*dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten*

*Eisbombe „Sommernachtstraum“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 19,95 € U.P. pro Person

*Wir richten für Sie die Tafel in von uns gewohnter
besonders hübscher Art her.*

Dazu gehören für uns neben kunstvoll gefalteten Stoffservietten

Kerzen, auserwählter Blumendekoration auch

Menükarten mit persönlicher Gestaltung.

Der aufmerksame Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Ostwestfälische Festtagssuppe

*Jungschweinsbraten
Braten aus der Rinderkeule
Braten aus der Putenbrust*

*dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten*

*Eisbombe „Traumhochzeit“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 20,95 EUR pro Person

** * **

Ostwestfälische Festtagssuppe

*Jungschweinsbraten
Kasselerrücken
Braten aus der Putenbrust*

*dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten*

*Eisbombe „Sommernachtstraum“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 24,45 EUR pro Person

Ostwestfälische Festtagssuppe

*Jungschweinsfilet mit grünen Pfefferbeeren in
Rahmsoße*

Braten aus der Rinderkeule

Braten aus der Putenbrust

*dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten*

*Eisbombe „Traumhochzeit“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 22,95 EUR pro Person

** * **

Ostwestfälische Festtagssuppe

*Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in
Wacholderbeersöße*

Jungschweinsbraten

Braten aus der Putenbrust

*dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten*

*Eisbombe „Sommernachtstraum“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 23,95 EUR pro Person

Meloneneckchen mit Schinken

* * *

Ostwestfälische Festtagsuppe

* * *

Jungschweinsbraten

*

Braten aus der Rinderkeule

*

Braten aus der Putenbrust

*

*dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten*

* * *

*Eisbombe „Traumhochzeit“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 23,45 EUR pro Person

* * * * *

Variation von Lachs und Forelle

* * *

Ostwestfälische Festtagsuppe

* * *

Schmorbraten aus der Rinderkeule

*

Jungschweinsbraten

*

Braten aus der Putenbrust

*

*dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten*

* * *

*Eisbombe „Sommernachtstraum“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 24,95 EUR pro Person

Vorspeisen

Kalt:

*Mediterraner Vorspeisenteller
Mit Meloneneckchen mit Schinken, Tomate Mozzarella,
gefülltem Champignon und Rucola*

Erlengeräuchertes Forellenfilet

*Variation von Lachs und Forelle
(frisch geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs mit
Salatbukett, Meerrettich und Dillsenf- Soße)*

*Variationen vom Lachs
(Graved- Räucher- und Weißer Lachs)*

Meloneneckchen mit Schinken

*Salat von frischen Champignons
(mit Lauch- und Schinkenstreifen)*

Poulardenbrüstchen an Blattsalaten

Cocktail von der Poulardenbrust

Cocktail von Eismeerkrabben

warm:

*Blätterteigpastetchen mit Frikassee
von der Poulardenbrust*

*Blätterteigpastetchen mit Hirschkalbsragout
und Birne mit Preiselbeeren*

*Gedünstetes Lachsfilet an Zitronenhollandaise
und Reistimbäl*

*Dorschfilet mit Senfsoße
und Reistimbäl*

Hauptgerichte

*Jungschweinsbraten
(Schmorbraten vom Schweinerücken)*

Kasselerrücken

*Jungschweinsfilet mit grünen
Pfefferbeeren in Rahmsauce*

Schmorbraten aus der Rinderkeule

Braten aus der Putenbrust

Gespickte Rindslede

*Gänsebrust mit Orangensauce
(nach Saison)*

*Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in
Wacholderbeersauce*

*Natürlich können Sie alle Bratensorten
untereinander kombinieren.*

Dessert

Illuminierte Eisbombe mit heißen Schattenmorellen

Illuminierte Eisbombe mit warmer Roter Grütze

Unsere hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Unsere hausgemachte Rote Grütze mit Zimteis

Zimteis- Pyramide mit warmer Roter Grütze

Vanilleeis- Pyramide mit heißen Schattenmorellen

Frischer Obstsalat im Ananaskorb serviert

Weincreme

Schokoladenpudding

Vanillecreme

Schokoladenmousse

Litronencreme

Kaffee am Nachmittag:

Gern können Sie im Rahmen Ihrer Feier in unserem Hause ein Kaffeetrinken gestalten.

Wenn Sie möchten liefern Sie Ihren Kuchen bei uns an.

*Wir bestellen aber auch gern den Kuchen für Sie.
(Preis lt. anhängender Liste der Bäckerei Entgelmeier)*

*Wir werden die Kuchen als Buffet aufbauen,
stellen Kuchenteller, -gabeln, Servietten zur Verfügung,
Tortenheber, Sahne und ähnliches natürlich auch.*

Dazu servieren wir Ihnen

*Kaffee, Koffeinfreien Kaffee oder Tee
bei Ihnen am Tisch*

für ein Kaffeegedeck berechnen wir Ihnen 5,95 € U.R. pro Person

(Für eingebrachte Tortenplatten, -hauben u. ä. können wir leider keine Haftung übernehmen)

Kalt- warmes Buffet

Für Sie am Buffet frisch aufgeschnitten:

Krustenbraten

Gefüllter Braten

(Jungschweinsbraten mit Champignon- Kräuterfüllung)

Kasseler im Blätterteig

Jungschweinsfilet im Blätterteigmantel

Jungschweinsfilet im Speckmantel

Aufgeschnitten in Soße

Schmorbraten aus der Rinderkeule

*Hirschkalbsbraten mit Wacholderbeersoße,
Birne und Preiselbeeren*

Frikassee aus der Poulardenbrust

*Geschnetzeltes aus der Putenbrust
mit Champignons in Rahmsoße*

*Geschnetzeltes aus der Putenbrust
mit Früchten in Currysoße*

Dorschfilet in Senfsoße

Lachsfilet mit Zitronenhollandaise

Mediterrane Vorspeisen
marinierte Gemüse und Meeresfrüchte

Variationen vom Räucherfisch

mit Räucherlachs
Graved Lachs, Weißem Lachs
Forellenfilet
Pfeffer- und Zwiebelmakrelen

Fleischauswahl

Fleischbällchen
Meloneneckchen mit Schinken
Spargelbröllchen
Poulardenbrüstchen
Schnitzelchen
Filetscheiben vom Jungschwein
Roastbeef

Käseauswahl

Bunte Auswahl frischer Salate

Brotkorb und Butter

Süße Ecke

mit unserer Roten Grütze,
frischem Obstsalat,
Rahmtopfen

und Puddingsorten

Rustikales Warmes Buffet

Ostwestfälische Festtagssuppe

Krustenbraten

Kasseler im Blätterteig

Frikassee von der Hühnerbrust

dazu Reis, Bratkartoffeln, Kroketten

bunte Gemüseauswahl

Salate der Saison

Vanillepudding, Rote Grütze

und Schokoladenpudding

15,95 EUR

Warmes Buffet

*Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert*

Krustenbraten

Schmorbraten aus der Rinderkeule

Geschnetzeltes aus der Putenbrust

Dorschfilet mit Senfsoße

Bratkartoffeln, Reis und Kroketten

bunte Gemüseauswahl

frische Salate der Saison

*Vanillecreme, Schokoladenmousse
und unsere Rote Grütze*

20,95 EUR

Kalt- Warmes Buffet

*Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert*

*Krustenbraten
Kasseler im Blätterteig
Geschnetzeltes aus der Putenbrust
Bratkartoffeln, Reis, Kroketten
Gemüseauswahl
Salate der Saison*

*Auswahl vom Räucherfisch
mit Räucher- Graved- und weißem Lachs
Pfeffer- und Zwiebelmakrelen*

*Fleischbällchen, Poulardenbrüstchen,
Schnitzelchen*

*Eisbombe „Sommernachtstraum“
am Tisch serviert*

24,95 EUR

Kalt- warmes Buffet

*Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert*

*Lachsfilet mit Zitronenhollandaise
Schmorbraten aus der Rinderkeule
Geschnetzeltes aus der Putenbrust
Gefüllter Jungschweinsbraten
Bratkartoffeln, Spätzle, Reis und Kroketten
bunte Gemüseauswahl
Salate der Saison*

*Auswahl vom Räucherfisch
mit Räucher- Graved- und weißem Lachs
Forellenfilet, Pfeffer- und Zwiebelmakrelen*

*Fleischbällchen, Poulardenbrüstchen,
Meloneneckchen mit Schinken, Spargelbröllchen*

Käseauswahl

*Rote Grütze, Weincreme,
Schokoladenmousse*

28,50 EUR

Kalt- warmes Buffet

Auswahl mediterraner Vorspeisen

* * *

Tomatencreme

* * *

Gemüse Lasagne

*

Gefüllter Jungschweinsbraten

*

Lachsfilet mit Zitronenhollandaise

*

Poulardenbrüstchen

*

Variationen vom Lachs

Heringstopf

*

Fleischbällchen, Schnitzelchen,

Hähnchenbrustfilets

* * *

Tiramisu, Mascarponecreme

und unsere Rote Grütze

28,50 EUR

Kalt- warmes Buffet

*Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert*

*Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen und Wacholderbeersoße
Jungschweinsrücken mit Kruste
Geschnetzeltes aus der Putenbrust
Lachsfilet mit Zitronenhollandaise
Bratkartoffeln, Spätzle, Reis und Kroketten
bunte Gemüseauswahl
Salate der Saison*

*Auswahl vom Räucherfisch
mit Räucher- Graved- und weißem Lachs
Forellenfilet, Pfeffer- und Zwiebelmakrelen
Eismeerkrabben und Scampi*

*Roastbeef, Poulardenbrüstchen,
Meloneneckchen mit Schinken, Spargelröllchen*

Käseauswahl

*Rote Grütze, Weincreme,
Schokoladenmousse*

31,95 € UR

Die richtige Auswahl für ein Nachtbuffet

Ofenfrischer Krustenbraten

Am Buffet aufgeschnitten

und Bratkartoffeln

Auswahl vom Räucherfisch

*mit Räucher- Graved-
und weißem Lachs
Forellenfilet, Pfeffer-
und Zwiebelmakrelen*

*Fleischbällchen,
Poulardenbrüstchen,
Meloneneckchen mit Schinken,
Spargelröllchen
Schnitzelchen*

Käseauswahl

15,95 EUR pro Person

Oder eine Alternative

Kesselfrische Goulaschsuppe
mit reichlich Einlage
und frisch aufgebackenen Suppenbrötchen

Hübsch ausgarnierte Canapes
(Kleine Brotscheiben mit reichlich Auflage)

Räucherlachs
Graved Lachs
Königsheilbutt (Weißer Lachs)
Forellenfilet
Makrelenfilets

Mettwurst
Putenbrust
Kasseler
Roastbeef

Käsevielfalt

11,50 € UR pro Person

Oder suchen Sie ein Essen nach einem bestimmten Thema:

Heringessen

Mild eingelegte Heringe

Zarter Matjes

unsere Apfel- Zwiebeltunke

dazu Bratkartoffeln

und frisches Landbrot

*Vielleicht möchten Sie vorab
eine schöne Suppe*

*und / oder ein
hübsches Dessert danach?*

Wir beraten Sie gern.

Grünkohllessen

*Norddeutscher Grünkohl
mit westfälischer Kohlwurst,*

Kasslerscheiben

und Salzkartoffeln

*Vielleicht möchten Sie vorab
eine schöne Suppe*

*und / oder ein
hübsches Dessert danach?*

Fragen Sie uns ruhig!

Rustikale Gerichte

Dicke Rippe mit Rotkohl und Salzkartoffeln

*Westfälischer Grünkohl mit
Kohlwurst, Kasseler,
und Salzkartoffeln*

*Schweinshaxen mit Sauerkraut und
Kartoffelpüree*

*Kohlrouladen mit Specksoße und
Salzkartoffeln*

*Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
mit Speck und Gürkchen gefüllt,
mit frischem Rotkohl und Salzkartoffeln*

*Sauerbraten „Rheinisch“
mit Rosinensöße, Rotkohl
und Salzkartoffeln*

*Jungschweinsbraten mit Rotkohl
und Semmelklößen*

*Frikassee von der Poulardenbrust
mit Reis und frischen Salaten*

*Kasselerrücken mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree*

Tafelspitz
Rindfleisch mit Meerrettichsoße,
Bouillionkartoffeln und Roter Beete

Rindersaftgulasch
mit Butternudeln und
frischen Salaten

Paniertes Kotelette mit
Erbesen, Möhrchen und Kartoffeln

Putenrollbraten mit Erbsen, Möhrchen
und Kartoffeln

Seelachsfilet mit Senfsoße,
frischen Salaten und Kartoffelpüree

Gulasch vom Schwein
mit Bohnensalat und Spätzle

Schnitzel mit Pusztaoße,
frischen Salaten und Bratkartoffeln

Bayrischer Fleischkäse
mit Sauerkraut und Püree

Aufschnittplatte
verschiedene Sorten Aufschnitt, Kartoffelsalat
und Ei

Taufe

Lara Müller

am 23. August 2007

Sekt
Orangensaft

Ruppertsberger
Weißburgunder
trocken

Gundersheimer Bergkloster
Spätburgunder Rose

Fernet Branca
Linie Aquavit

Festmenü

Ostwestfälische Festtagssuppe

Braten aus der Putenbrust

Kasselerrücken

Jungschweinsbraten

dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe „Sommernachtstraum“
mit warmer Roter Grütze

Konfirmation

Klaus Müller

Am 24. April 2007

Sekt
Orangensaft

Ruppertsberger
Weißburgunder
trocken

Gundersheimer Bergkloster
Spätburgunder Rose

Ramazzotti
Malteserkreuz Aquavit

Festmenü

Ostwestfälische Festtagssuppe

Braten aus der Putenbrust

Schmorbraten aus der Rinderkeule

Jungschweinsfilet mit grünen Pfefferbeeren
in Rahmsauce

dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe „Frühlingserwachen“
mit warmer Roter Grütze

Geburtstag

Sabine Müller

Am 18. Dezember 2007

Sekt

Orangensaft

Kir Royal

Ruppertsberger

Weißburgunder

trocken

Gundersheimer Bergkloster

Spätburgunder Rose

Kisker Wacholder

Wacholder mit Boonekamp

Festmenü

Ostwestfälische Festtagssuppe

Braten aus der Putenbrust

Jungschweinsbraten

Jungschweinsfilet mit grünen Pfefferbeeren
in Rahmsauce

dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe „Wintermärchen“
mit warmer Roter Grütze

Hochzeit

Alexandra und Klaus

Am 7. September 2007

Sekt

Orangensaft

Portofino

Ruppertsberger

Weißburgunder

trocken

Gundersheimer Bergkloster

Spätburgunder Rose

Ramazzotti

Schladerer Obstler

Festmenü

Ostwestfälische Festtagssuppe

Braten aus der Putenbrust

Jungschweinsbraten

Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in
Wacholderbeersosse

dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe „Traumhochzeit“
mit warmer Roter Grütze

Silberhochzeit

Heidi und Klaus Müller

Am 12. Juni 2007

Sekt

Orangensaft

Portofino

Ruppertsberger

Weißburgunder

trocken

Gundersheimer Bergkloster

Spätburgunder Rose

Ramazzotti

Malteserkreuz Aquavit

Festmenü

Melonenschiffchen mit Schinken

* * *

Ostwestfälische Festtagssuppe

* * *

Braten aus der Putenbrust

Jungschweinsbraten

Kasselerrücken

dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten

* * *

Eisbombe „Traumhochzeit“
mit warmer Roter Grütze

Goldene Hochzeit

Gerda und Heinz Müller

Am 25. Oktober 2007

Sekt
Orangensaft

Ruppertsberger
Weißburgunder
trocken

Gundersheimer Bergkloster
Spätburgunder Rose

Ramazzotti
Fisker Wacholder

Festmenü

Variation von Lachs und Forelle

Ostwestfälische Festtagssuppe

Braten aus der Putenbrust

*

Jungschweinsbraten

*

dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe „Traumhochzeit“
mit warmer Roter Grütze

Festmenü

Ostwestfälische Festtagssuppe

* * *

*Pastetchen mit Frikassee
von der Poulardenbrust*

* * *

Geburtstag

Heinz Müller

Am 15. November 2007

Braten aus der Putenbrust

*

Jungschweinsbraten

*

*dazu bunte Gemüseplatten,
frische Salate der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten*

* * *

*Vanille- und
Schokoladenpudding*

Silberhochzeit

Edith und Klaus Müller

Am 12 Oktober 2007

Sekt

Orangensaft

Gundersheimer

Bergkloster

Spätburgunder Rose

Ruppertsberger

Weißburgunder

trocken

Ramazzotti

Malteserkreuz Aquavit

Kalt- Warmes Buffet

Ostwestfälische Festtagssuppe

am Tisch serviert

Krustenbraten

Kasseler im Blätterteigmantel

Geschnetzelttes aus der Putenbrust

Schmorbraten aus der Rinderkeule

Bratkartoffeln, Reis und Kroketten

Auswahl von Gemüsen

Bunte Salatauswahl

Variationen vom Räucherfisch mit

Räucherlachs, Graved Lachs, Weißen Lachs

Forellenfilet, Zwiebel- und Pfeffermakrelen

Fleischbällchen, Schnitzelchen,

Poulardenbrüstchen, Melone mit Schinken

Käseauswahl

Eisbombe „Traumhochzeit“

am Tisch serviert

Geburtstag

Klara Müller

Am 15. August 2007

Sekt

Orangensaft

Gundersheimer

Bergkloster

Spätburgunder Rose

Ruppertsberger

Weißburgunder

trocken

Ramazzotti

Malteserkreuz Aquavit

Kalt- Warmes Buffet

Ostwestfälische Festtagsuppe
am Tisch serviert

Krustenbraten

Schmorbraten aus der Rinderkeule

Geschnetzeltes aus der Putenbrust

Bratkartoffeln, Reis und Kroketten

Auswahl von Gemüse

Bunte Salatauswahl

Variationen vom Räucherfisch mit
Räucherlachs, Graved Lachs, Weißen Lachs
Forellenfilet, Zwiebel- und Pfeffermakrelen

Fleischbällchen, Schnitzelchen,
Poulardenbrüstchen, Melone mit Schinken

Käseauswahl

Frischer Obstsalat, Rote Grütze,
Rahmtopfen und Vanillecreme

Hochzeit

Rita und Olaf Müller

Am 12 Oktober 2007

Sekt

Orangensaft

Gundersheimer

Bergkloster

Spätburgunder Rose

Ruppertsberger

Weißburgunder

trocken

Ramazzotti

Malteserkreuz Aquavit

Kalt- Warmes Buffet

Ostwestfälische Festtagssuppe

am Tisch serviert

Krustenbraten

Jungschweinsfilet im Speckmantel

Geschnetzelttes aus der Putenbrust

Dorschfilet in Dillsoße

Bratkartoffeln, Reis und Kroketten

Auswahl von Gemüsen

Bunte Salatauswahl

Variationen vom Räucherfisch mit

Räucherlachs, Graved Lachs, Weißen Lachs

Forellenfilet, Zwiebel- und Pfeffermakrelen

Fleischbällchen, Schnitzelchen,

Poulardenbrüstchen, Melone mit Schinken

Käseauswahl

Eisbombe „Traumhochzeit“

Am Tisch serviert

Geburtstag

Wilhelm Müller

Am 15. August 2007

Sekt

Orangensaft

Gundersheimer

Bergkloster

Spätburgunder Rose

Ruppertsberger

Weißburgunder

trocken

Ramazzotti

Malteserkreuz Aquavit

Kalt- Warmes Buffet

Ostwestfälische Festtagssuppe

am Tisch serviert

Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in

Wacholderbeersofe

Krustenbraten

Lachsfilet mit Zitronenhollandaise

Schmorbraten aus der Rinderkeule

Geschnetzeltes aus der Putenbrust

Bratkartoffeln, Reis und Kroketten

Auswahl von Gemüse

Bunte Salatauswahl

Variationen vom Räucherfisch mit

Räucherlachs, Graved Lachs, Weißen Lachs

Forellenfilet, Zwiebel- und Pfeffermakrelen

Eismeerkrabben und Scampi

Roastbeef, Schnitzelchen,

Poulardenbrüstchen, Melone mit Schinken

Käseauswahl

Frischer Obstsalat, Rote Grütze,

Rahmtopfen und Vanillecreme