



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 Rita Ueckermann

Als Aperitif empfehlen wir:

Wonne Secco

Sekt mit Orangensaft

Orangensaft naturrein

Pfälzer Traubensekt

Limetta

Limejuice mit Sekt aufgefüllt

Liebestraum

Preiselbeersirup mit Sekt aufgefüllt

Kir Royal

Cassis (Johannisbeerlikör) 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*

*Scheurebe Gutsedition
Weingut Hammel, Rheinpfalz, lieblich*

*Edition Riesling
Gutswein von Hammel, feinherb*

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

*Lähringer Gutedel
Baden, trocken*

*Königsbacher Meerspinne Spätburgunder Weißherbst (Rose)
fast lieblich, angenehm zu trinken*

*Blauer Portugieser Rotwein
Weingut Hammel, halbtrocken*

*Königsbacher Meerspinne 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-, Maltz- 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 21,50 EUR 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 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 22,-- EUR pro Person

** * **

Ostwestfälische Festtagsuppe

*Jungschweinsbraten
Kasselerrücken
Braten aus der Putenbrust*

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

*Eisbombe „Sommernachtstraum“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 24,50 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 23,95 € U.R. pro Person

** * **

Ostwestfälische Festtagssuppe

*Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in
WacholderbeersöÙe*

Jungschweinsbraten

Braten aus der Putenbrust

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

*Eisbombe „Sommernachtstraum“
mit warmer Roter Grütze*

Der Preis 24,50 € U.R. 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 24,50 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 25,50 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)*

*Jungschweinsfilet mit grünen
Pfefferbeeren in Rahmsauce*

Rinderroulade

Schmorbraten aus der Rinderkeule

Braten aus der Putenbrust

Hähnchenfilet im Knuspermantel

Gespickte Rindsleber

*Gänsebrust mit Orangensauce
(nach Saison)*

*Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in
Wacholderbeersauce*

Wildschweinbraten

*Natürlich können Sie alle Bratensorten
untereinander kombinieren.*

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Eistorte mit heißen Schattenmorellen

Schwarzwälder Kirsch Eistorte 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, dazu Rahmtopfen

Welfenpudding

Schokoladenpudding

Vanillecreme

Schokoladenmousse

Litronencreme

Kaffee am Nachmittag:

Gern können Sie im Rahmen Ihrer Feier in unserem Hause ein Kaffee trinken 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 EUR 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)

Hasseler im Blätterteig

Jungschweinsfilet im Blätterteigmantel

Jungschweinsfilet im Speckmantel

Aufgeschnitten in Soße

Schmorbraten aus der Rinderkeule

*Hirschkalbsbraten mit Wacholderbeersauce,
Birne und Preiselbeeren*

Hähnchenfilet natur oder im Knuspermantel

*Geschnetzeltes aus der Putenbrust
mit Früchten in Currysoße*

Dorschfilet in Senfsoße

Landerfilet auf Lauchbeet

Lachsfilet mit Zitronenhollandaise

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

Spargelröllchen

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
Geschnetzeltes aus der Putenbrust mit Früchten
in Currysoße

dazu Reis, Bratkartoffeln, Kroketten
bunte Gemüseauswahl
Salate der Saison

Vanillepudding, Rote Grütze
und Schokoladenpudding

17,50 EUR

Warmes Buffet

Ostwestfälische Festtagsuppe
am Tisch serviert

Krustenbraten

Schmorbraten aus der Rinderkeule

Gefüllter Schweinebraten

Landerfilet auf Lauchbeet

Bratkartoffeln, Reis und Kroketten

bunte Gemüseauswahl

frische Salate der Saison

Vanillecreme, Schokoladenmousse
und unsere Rote Grütze

23-- EWR

Kalt- Warmes Buffet

*Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert*

*Krustenbraten
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Rinderroulade nach Hausmacher Art
Bratkartoffeln, Spätzle, Kroketten
Gemüseauswahl
Salate der Saison*

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

*Antipasti Auswahl
Honigmelone mit Schinken
Tomate mit Mozzarella*

*Eisbombe „Sommernachtstraum“
am Tisch serviert*

27,50 EUR

Kalt- warmes Buffet

*Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert*

*Lachsfilet mit Zitronenhollandaise
Schmorbraten aus der Rinderkeule
Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
Gefüllter Jungschweinsbraten
Bratkartoffeln, Spätzle, Röstitaler und Kroketten
bunte Gemüseauswahl
Salate der Saison*

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

*Meloneneckchen mit Schinken, Spargelröllchen
Italienische Salami und Tiroler Bauchspeck*

Käseauswahl

*Rote Grütze, Weincreme,
Schokoladenmousse*

28,50 € UR

Kalt- warmes Buffet

Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert

Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen und Wacholderbeersosse
Jungschweinfilet im Speckmantel
Hähnchenfilet im Knuspermantel mit Früchten in Currysoße
Dorschfilet in Senfsoße
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, Antipasti Auswahl,
Meloneneckchen mit Schinken, Spargelröllchen

Käseauswahl

*Rahmtopfen mit frischem Obstsalat,
Schokoladenmousse mit Vanillesoße,
Welfenspeise*

33.-- EUR

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

Currywurst

*Hübsch ausgarnierte Canapes
(Kleine Brotscheiben mit reichlich Auflage)*

Räucherlachs

Graved Lachs

Königsheilbutt (Weißer Lachs)

Forellenfilet

Makrelenfilets

Mettwurst

Putenbrust

Kasseler

Roastbeef

Käsevielfalt

12,50 EUR pro Person

Oder suchen Sie ein Essen nach einem bestimmten Thema:

Heringessen

Mild eingelegte Heringe

Farter 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 Rosinenssoße, 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
Erbsen, 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 Fleischkäis

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

Kasseeleerücken

Jungschweinbraten

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

*Eisbombe „Sommer nachtstraum“
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 Festtagsuppe

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 Poter Grütze*

Geburtstag

Sabine Müller

Am 18. Dezember 2007

Sekt

*Orangensaft
Kir Royal*

*Ruppertsberger
Weißburgunder
trocken*

*Gundersheimer Bergkloster
Spätburgunder Rose*

*Fischer Wacholder
Wacholder mit Boonekamp*

Festmenü

Ostwestfälische Festtagssuppe

Braten aus der Putenbrust

Jungschweinsbraten

*Jungschweinsfilet mit grünen Pfefferbeeren
in Rahmsauce*

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

*Eisbombe „Wintermärchen“
mit warmer Poter Grütze*

Hochzeit

Alexandra und Klaus

Am 7. September 2007

Sekt

Orangensaft
Portofino

Ruppertsberger
Weißburgunder
trocken

Gundersheimer Bergkloster
Spießburgunder Rose

Ramazzotti
Schladerer Obstler

Festmenü

Ostwestfälische Festtagssuppe

Braten aus der Putenbrust

Jungschweinsbraten

Hirschhalsbraten mit Waldpilzen in
Wacholderbeersauce

dazu bunte Gemüsepilatten,
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

Puppertsberger

Weißburgunder

trocken

Sundersheimer Bergkloster

Spätburgunder Rose

Pamazzotti

Maltesekreuz Aquavit

Festmenü

Melonenschiffchen mit Schinken

Ostwestfälische Festtagsuppe

Braten aus der Putenbrust

Jungschweinsbraten

Kasseebrücken

dazu bunte Gemüseplatten,

frische Salate der Saison,

Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe „Traumhochzeit“

mit warmer Roter Grütze

Goldene Hochzeit

Festmenü

Gerda und Heinz Müller

An 25. Oktober 2007

Variation von Lachs und Forelle

Ostwestfälische Festtagsuppe

Braten aus der Putenbrust
*

Sekt
Orangensaft

Jungschweinbraten
*

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

Ruppertsberger
Weißburgunder
trocken

Gundersheimer Bergkloster
Spüllburgunder Rose

Eisbombe „Traumhochzeit“
mit warmer Roter Grütze

Ramazzotti
Fischer Wackolder

Festmenü

Ostwestfälische Festtagsuppe
* * *

*Pastetchen mit Frikassee
von der Poulardenbrust*
* * *

Braten aus der Putenbrust
*

Jungschweinsbraten
*

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

*Vanille- und
Schokoladenspudding*

Geburtstag

Heinz Müller

Am 15. November 2007

Silberhochzeit

Kalt- Warmes Buffet

*Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert*

Krustenbraten

*Kasseler im Blätterteigmantel
Geschnetzeltes aus der Putenbrust
Schmerbraten aus der Rinderbeule
Brathartoffeln, Reis und Kroketten
Auswahl von Gemüsen
Bunte Salatauswahl*

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

*Fleischbällchen, Schmitzkelchen,
Poulardenbrüstchen, Melone mit Schinken*

Käseauswahl

*Eisbombe „Traumhochzeit“
am Tisch serviert*

Edith und Klaus Müller

An 12. Oktober 2007

*Sekt
Orangensaft*

*Gundersheimer
Bergkloster
Spätburgunder Rose*

*Ruppertsberger
Weißburgunder
trocken*

*Flammarotti
Maltreserkreuz Aquavit*

Geburtstag

Klara Müller

Am 15. August 2007

Sekt
Orangensaft

Gundersheimer
Bergkloster
Späilburgunder Rose

Ruppertsberger
Weißburgunder
trocken

Ramazzotti
Malteserkreuz Aquavit

Kalt- Warmes Buffet

Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert

Krustenbraten
Schmorbraten aus der Rinderkeule
Geschnetzeltes aus der Putenbrust
Brathartoffeln, Reis und Kroketten
Auswahl von Gemüsen
Bunte Salatauswahl

Variationen vom Riiucherfisch mit
Riiucherlachs, Graved Lachs, Weissen Lachs
Forellenfilet, Zwiebel- und Pfeffermakrelen

Fleischkiihlchen, Schnitzelchen,
Poulardenbristchen, Melone mit Schinken

Kiiseauswahl

Frischer Obstsalat, Rote Grütze,
Rahmtopfen und Vanillecreme

Kochzeit

Rita und Olaf Müller

An 12. Oktober 2007

Sekt

Orangensaft

Gundersheimer

Bergkloster

Spätburgunder Rose

Ruppertsberger

Weißburgunder

trocken

Flamaxotti

Maltreskreux Aquavit

Kalt- Warmes Buffet

*Ostwestfälische Festtagssuppe
am Tisch serviert*

Krustenbraten

*Jungschweinsfilet im Speckmantel
Geschnetzeltes aus der Putenbrust*

Dorschfilet in Dillsoße

Brathartoffeln, Reis und Kroketten

Auswahl von Gemüse

Bunte Salatauswahl

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

Fleischbällchen, Schmitzkelchen,

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 Festtagstyppe
am Tisch serviert

Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in
Wacholderbeersauce
Trüstenbraten

Lachsfilet mit Zitronenhollandaise
Schmorbraten aus der Rinderkeule
Geschnetzeltes aus der Putenbrust
Brathartoffeln, Reis und Kroketten
Auswahl von Gemüsen

Bunte Salatauswahl
Variationen vom Räucherfisch mit
Räucherlachs, Graved Lachs, Weißen Lachs
Forellenfilet, Zwiebel- und Pfeffermakrelen
Eismeerkrabben und Scampi
Roastbeef, Schnitzelchen,

Poulardenbrüstchen, Melone mit Schinken

Tisseauswahl

Frischer Obstsalat, Rote Grütze,
Rahmtopfen und Vanillecreme