

Sie möchten feiern?

Herzlich willkommen!



*Bei uns sind Sie
in guten Händen*

Unsere Räumlichkeiten

	Reihen	Tafel	8er Tische (Blöcke)
Kleiner Raum	32 Pers.	20 Pers.	
Großer Raum <small>(Buffet im Raum)</small>	48 Pers.		48 Pers.
Großer Raum <small>(Buffet außerhalb)</small>	58 Pers.		48 Pers. + 12 P. Eckbank <small>am Fenster</small>

Bitte beachten:

- Für Feierlichkeiten, die im Außenbereich stattfinden sollen und den Zelt-Aufbau erfordern, müssen wir eine Auf- und Abbaupauschale von **200.- €** berechnen!

Dekoration

Inklusive:

- **weiße Tischwäsche**
- **Menükarten**

Je nach Auswahl:

- **Blumendekoration** -
kann von Ihnen mitgebracht werden,
oder wir besorgen die Blumendeko
nach Ihren Vorstellungen.
- **Servietten und Kerzen**



Sektempfang

- **Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Glas Sekt**

Sekt	Fl.	21,00 €
Orangensaft	Fl.	10,50 €
Hibiscus Secco (alkoholfrei)	Fl.	23,00 €

Kaffee



- **Kaffee, Tee und heiße Schokolade servieren wir am Tisch**

Preis pro Person	€ 6,50
Kind (bis 12 J.)	€ 3,50

- **Kuchenbuffet**

Der Kuchen kann von Ihnen mitgebracht werden oder wir kümmern uns nach Ihren Wünschen darum.

Getränke

- **Selters Mineralwasser**

auf den Tischen eingedeckt 0,75 l **5,80 €**

- **Weitere Getränke** (alkoholisch, nichtalkoholisch) werden individuell serviert.

Unsere Weine

Weißweine

Deutschland/Pfalz

Bacchus

lieblich

Riesling Q.b.A.

halbtrocken

Kerner

trocken

Grauburgunder

trocken

Roséwein

Deutschland/Pfalz

Spätburgunder

Rosè, halbtrocken

Rotweine

Deutschland/Pfalz

Dornfelder trocken

Augenblick Rotweincuvée trocken

Portugieser lieblich

Regent halbtrocken



Die Weine werden auf der Menükarte abgedruckt.

Speisenauswahl

Sie haben die Möglichkeit, zwischen einer Menüfolge oder einem Buffet zu wählen.

Hinweis:

Menüfolge bis 25 Personen

Suppe, Salatteller, Auswahlkarte, Dessert

Buffet ab 20 Personen

(Wählen Sie 3 Hauptgerichte aus)

Die Suppe wird am Platz serviert oder auf Wunsch auf dem Buffet platziert.

Ein ausgesuchtes Dessert wird serviert oder verschiedene Desserts in Buffetform dargereicht.

Gerne können wir auf Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche eingehen.



Stellen Sie sich nach Ihren Wünschen Ihre Speisefolge zusammen

Suppe und Hauptgang

mit Salat, Hauptgerichten, Gemüse und Beilagen nach Wahl

pro Person 26,50 €

(Bitte beachten Sie:

Bei Rindfleisch- und Wildgerichten zzgl. **3,50 €** Aufpreis pro Person)

1 Dessert, serviert

pro Person 4,80 €

Dessertbuffet (3 ausgewählte Desserts)

pro Person 7,80 €

Wir bieten an:

Suppe

- Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und feinen Nudeln
- Tomatencremesuppe
- Holländische Käsesuppe
- Waldpilzsuppe

} Aufpreis
1,00 € p.P.



Salatteller oder Buffet

mit verschiedenen Salaten der Saison - weitere Vorspeisen auf Anfrage

Wählen Sie Ihre **Beilagen**

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Röstinchen | <input type="checkbox"/> Kroketten | <input type="checkbox"/> Pommes frites |
| <input type="checkbox"/> Basmatireis | <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelklöße | <input type="checkbox"/> Butternudeln | <input type="checkbox"/> Spätzle |
| <input type="checkbox"/> frittierte Kartoffelecken | | |

Gemüseplatte

mit Erbsen, Möhren, Champignons, Blumenkohl, Brokkoli und Spargel, mit Sauce Hollandaise überzogen

Wählen Sie Ihre Hauptgerichte aus:

GEFLÜGELGERICHTE

- **Hähnchenbrustfilet**
mit Curryrahmsauce und gebackener Ananas
- **Hähnchen-Cordon-bleu** mit Schinken und Käse gefüllt
- **Hähnchenbrust „Supreme“**
mit Zwiebeln, Schinkenwürfel
und Sauce Hollandaise überzogen
- **Hähnchenfilet „Shanghai“**
mit einer pikanten süß-sauren Sauce
- **Hähnchenbrustfilet „Honig-Chili“**
mit einer feinen Honig-Chilisauce und Mais
- **Hähnchenbrustfilet „Williams“**
mit Blauschimmelkäse und Birnen
- **Knusprige Ente** mit Bratensauce

UNSERE SCHNITZEL-VIELFALT:

- **Schnitzel** mit drei verschiedenen Soßen
(Jäger Rahm Schmand)
- **„Walliser Art“** mit Preiselbeer- Meerrettichsauce und
Camembert-Käse überbacken
- **Schweizer Rahmschnitzel**
mit Käse und Rahmsauce überbacken
- **„Wilddiebs Art“**
mit Rahmsauce, Champignons, Zwiebeln und Speck-
würfeln, mit Sauce Hollandaise
- **„Hawaii“**
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren
- **„Rustica“**
mit Salami, Tomaten, Käse und Tomatensauce
- **„Schmandschnitzel“**
mit einer herzhaften Schmandsauce
- **Schnitzel „Griechisch“**
mit Feta, Tomatenwürfeln, Peperoni und Knoblauch

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEINEFILET:

- **Filet in Champignon-Rahmsauce**
- **Medaillon „Dänische Art“**
mit Preiselbeer-Birne, Camembert und Sauce Hollandaise überbacken
- **Medaillons „Räuber Art“**
mit Pfefferrahmsauce, Pfifferlingen, Champignons, Zwiebeln und Speckwürfeln sowie Sauce Hollandaise (Aufpreis 0,50 p.P)
- **Filet „Calvados“**
mit feiner Calvadossauce und Apfelscheiben garniert
- **Medaillons „Kalkutta“**
mit pikanter Ananas-Sauce
- **Filet „Hubertus“**
mit einer Rahmsauce, Zwiebeln und Pilzen
- **Lendchen „Gutshof“**
mit Kräuterrahmsauce und Champignons
- **Lendchen „Norwegisch“**
mit Lachs belegt und Sauce Hollandaise überzogen
(Aufpreis 0,50 p.P)
- **Filet „Maharani“**
mit pikant-würziger Currysauce
- **Tournedos „Milano“**
mit Basilikumsauce, Tomaten und Mozzarella
- **Lendchen „Mexikana“**
mit feuriger Chilisauce, Mais und roten Bohnen

RUSTIKALES:

- **Schweinebraten** mit Bratensauce
- **Rinderrouladen** mit Bratensauce
- **Hirschrouladen** mit Pfifferlingen
- **Rehmedaillons „Diana“** (nach Saison) mit Pfefferrahmsauce und Pfifferlingen
- **Pikanter Spießbraten**
- **Rinderfilet** rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce (auf Anfrage)
- **Medaillons vom Lamm** mit Pfefferrahmsauce

Bitte beachten Sie:
Bei Lamm-,
Rindfleisch- und
Wildgerichten
zzgl. 3,50 €
Aufpreis
pro Person

FISCHGERICHTE: (zzgl. 1,50 € Aufpreis)

- **Lachsfilet** auf Rahmspinat
- **Schollenfilet** mit Kräuterrahmsauce
- **Zanderfilet** mit Kräuterrahm



Dessert

**Wählen Sie ein Dessert, das serviert wird
oder drei Desserts für Ihr Buffet.**

- **Omas Vanillepudding und/oder Schokoladenpudding**
- **KiBa**, Mascarpone, Kirschen, Banane
- **Schmandcreme mit Beeren**, Karamellsoße und Amarettinis
- **Schneegestöber**, Himbeeren, Sahne und Baiser
- **Italienisches Tiramisu**
Löffelbisquit in Espresso getränkt, mit Mascarponecreme und Kakaopulver
- **Vanilleeis mit warmen Kirschen** und Sahne (nur serviert, p.P. 6,80)
- **Solero-Creme**
Schmandcreme, Pfirsich-Maracuja, Kekscrunch
- **Baileys Creme**
- **Schwarzwälder Quarkcreme**
mit Kirschen
- **Crème brûlée**
karamellisierte Vanillecreme
- **Apfeltraum**
Mascarpone, Apfelkompott, Knusper-Crunch und Karamell
- **Eierlikör-Creme**
Mascarpone, Eierlikör, Amarettini
- **Warme, gebackene Apfelringe**
mit Vanillesauce
- **Marillenknödel auf Zimtpflaumen**
- **Saisonal wechselndes Dessert**
- **Bunte Eisplatte** (nur bei Dessertbuffet)

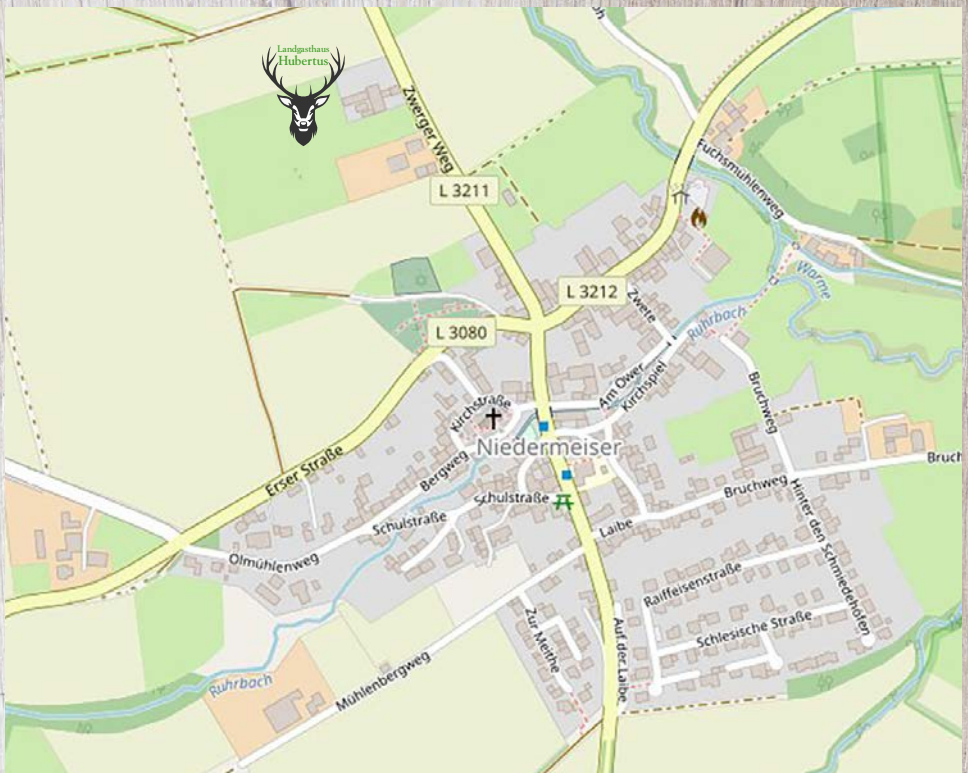


Landgasthaus Hubertus

Zwinger Weg 13

34396 Liebenau-Niedermeiser

Telefon 0 56 76 / 3 22



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Für Fragen und Anregungen stehen wir
Ihnen gern zur Verfügung.