



Ihre  
Feier  
im

HEIDEHOF



## Menüauswahl

(auch am Büfett möglich)

### A. Ahnsbecker Hochzeitssuppe

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeerbirne & Pfifferlingen, Schweinemedallions vom Filet mit Kräuterrahmsauce, Apfelrotkohl, Erbsen, Bohnen im Speckmantel, Brokkoli mit Mandelbutter und Rosenkohl, dazu Krokette und Klöße  
Welfenspeise 32,50 €

### B. Steinpilzcreme

Rehkeule und Rehrücken an Kronsbeeren, Putenbrust in Mandelpanade mit Champignons a la Creme, Variation von Blattsalaten mit Vinaigrette, Zuckerschoten und Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln, Röstkartoffeln und Herzoginkartoffeln  
Dickmilchcreme mit Erdbeerspiegel 34,80 €

### C. Lauchcreme mit Krabben

Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, Rinderschmorbraten, Apfelrotkohl, Blumenkohl mit Hollandaise und Pariser Karotten, dazu Krokette und Salzkartoffeln  
Vanilleeis mit heißen Kirschen 27,90 €

### D. Tomatencremesuppe

Gefüllter Schweinebraten mit Hack und Kräutern, Hähnchenbrust paniert mit Sauce „Cafe de Paris“, 5 Sorten Gemüse nach Wahl, Butterspätzle und Bratkartoffeln  
Crème brûlée 28,90 €

### E. Kartoffelcreme mit Lachsstreifen

Variation aus der Putenbrust in Mandel und natur, Kräuterrahm & Mini-Rinderroulade  
Apfelrotkohl, Broccoli & Blumenkohl, Spätzle und Heidekartoffeln  
Zerlei Mousse au Chocolate 28,90 €

### F. Gebeizte Lachsforelle und Lachsforellensalat, dazu Baguette & Butter

Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteigmantel, Rotwild aus der Keule mit Wildsauce  
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Gemüseplatte  
Rosmarinkartoffeln und Röstitaler  
Crêpetasche mit Vanilleeis und Beerenauslese 37,90 €

### weitere Auswahlmöglichkeiten

**Suppen:** Minestrone, Gurkenrahmsuppe, Pfifferlingcreme\*, Spargelcreme\* (\* Saisonbedingt)

**Vorspeisen/ Zwischengerichte:** Seezungenröllchen auf Blattspinat, Schinken an Honigmelone, Tomate mit Mozzarella, bunter Salatteller mit warmen Putenstreifen, Krabbencocktail, Ragout Fin in der Pastete

**Hauptgänge:** Roastbeef, Rinderfilet „Wellington“, Kalbsbraten, Schweinebraten, Schweinefilet auf Wirsing, Geschnetzeltes vom Schwein, Wildragout, Stroganoff vom Rinderfilet

**Desserts:** Dessertteller mit Eis, Früchten, Mousse und Sahne, Rote Grütze mit Vanillesauce, illuminierte Eisbombe, Schwarzwaldpudding, Schokoladen- oder Vanillepudding, Zitronencreme, Feigen auf Karamelspiegel, Himbeertraum

## Auf Vorbestellung

### Menü 1

Spargelcreme

Ahnsbecker Spargel „satt“ (Saisonbedingt)

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken, Hähnchenbrustmedaillons,

Heidekartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

€ 31,50

### Menü 2

Steinpilzcreme

Entenbrust an Orangensauce, Mandelkroketten,

Variationen von Blattsalaten in Himbeervinaigrette

Feigen auf Karamelspiegel mit Florentinereis

€ 33,50

### Menü 3

Ahnsbecker Hochzeitssuppe

Gänsebraten satt, kleine Bratäpfel, Klöße,

Heidekartoffeln, Rotkohl und Bohnenbündel

Crêpetaschen mit Vanilleeis und Waldbeeren

€ 31,90

### Menü 4

Frische Blattsalatvariation mit Melonenbällchen & Schinkenstreifen

Burgunderschinken mit Kruste,

Wirsing, Kohlrabi, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 29,50

### Menü 5

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse

Filet vom Heidelamm und Schwein mit

Balsamicosauce, Gemüseplatte, Röstitaler

und Kartoffelschnee

Illuminierte Eislandschaft mit Obst und Eierlikör

€ 36,90

Weitere Auswahlmöglichkeiten;

- Ofenfrischer Entenbraten

- Lachsfilet, Lachs „finnischer Art“ mit Crème fraîche gebacken, Zanderfilet, Dorade,

Hummerkrabben

- Grünkohllessen mit Kassler & Bregenwurst

## Kalte Büfettspezialitäten

### Fingerfood;

Hähnchenbrustspieß mit Paprika  
Hähnchenbrustspieß Mediterran  
Putenspieß mit Ananas  
Hähnchenbrustspieß mit Babymais  
Putenbrust in Mandelpanade  
Mini-Schweineschnitzel  
Mini-Currywurstspieß auf Ketchup (warm)  
Kleine Frühlingsrollen  
Mini-Wraps mit Rohkostfüllung  
Mozzarellasticks  
Panierte Zwiebelringe  
Gefüllte Eier  
Dips zu den Spießen inklusive

### Antipasti;

Schafskäse mit Gurke auf Pesto  
Schinkenröllchen mit Frischkäse  
Marieniertes Gemüse von Paprika,  
Champignons, Aubergine & Oliven  
Tomaten-Mozzarella  
Champignonköpfe mit Frischkäsefüllung  
Oliven-, Pepperoni-, Tomaten-Mix  
(mariniert)  
Melonenschiffchen mit Schinken  
Vitello Tonato

### Klassische Beilagen;

Mettbällchen  
Schweinefilet auf Gemüse garnitur  
Roastbeef mit Remoulade  
Rohe Roulade  
Kassler mit Ananas & Käse überbacken  
Kochschinkenröllchen mit Spargel  
Putensteaks mit Cocktailfrüchten & Currydipp

**Schlachteplatte** mit Thüringer Mett,  
Leberwurst, Rotwurst, Celler Gekochte,  
Sauerfleisch & Mettwurst

**Internationales Käsebrett** mit 10  
verschiedenen Sorten, Trauben & Ananas

**Fischplatte** mit Lachs, Graved-Lachs &  
geräucherte Forellenfilets, Dill-Senf &  
Meerrettich

**Exclusive Fischplatte** aus dem Rauch;  
Lachforelle, gebeizter Lachs, Heilbutt, Aal,  
Butterfisch, Nordseekrabben & Matjes

### Salate;

8 Sorten Rohkost mit Joghurtdressing &  
Vinaigrette  
Nudelsalat  
Kartoffelsalat mit Majonese  
Speckkartoffelsalat  
Bauernsalat mit Tomaten, Paprika &  
Schafskäse  
Fleischsalat  
Cous Cous  
Schichtsalat pikant  
Schichtsalat süß

**Canapeés** mit Bratenaufschnitt, Salami,  
Schinken, Käseauswahl, Räucherfisch

**Brotkorb** mit kleinen Brötchen, Baguette,  
Ciabatta, Laugengebäck, Brotauswahl, Butter  
& Kräuterbutter

