

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Pauschalangebot 1

Prosecco auf Wunsch mit Orangensaft

Büffet

klassische Hochzeitssuppe von der Rinder Bouillon mit Gemüsebrunoise,
Eierstich und Fadennudeln am Tisch serviert

Melone mit spanischen Serranoschinken,

Mozzarella Bällchen mit Basilikum

Kirschtomaten in einer Balsamico Reduktion

gebratene Kräuterchampignons in Knoblauchöl

Toskanischer Bohnensalat mit weißen Bohnen, Thunfisch und roten Schalotten

Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings

Lasagne al forno, Penne Rigate mit Waldpilzen und Gemüse

Ochsenbraten vom Angus Rind aus dem Ofen mit Röstzwiebeln

Jungschweinbraten an Sauce Robert

Geschnetztes von der Putenbrust nach Züricher Art in einer Weißweinsauce

Poularden Brüstchen auf Wirsing mit frischen Wald Pilzen

Speckböhnchen, Blumenkohl mit Sc. Hollandaise und Vichy Karotten

Butterkartoffeln, hausgemachte Spätzle und Krokette

Pana Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen

fruchtige Rote Grütze nach altem Rezept mit Vanille Schaum

Getränkeauswahl

alle gängigen Softdrinks, Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier

trockener Rotwein, halbtrockener Rosé und trockener Weißwein Prosecco, Kaffee und Tee,

Wodka, Korn, Wachholder, Jägermeister, Rhabarber, Grüner und Roter Schöttker Likör

Preis pro Person € 49,50

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Pauschalangebot 2

Prosecco auf Wunsch mit Orangensaft oder Chassis

Büffet

Lauchcremesuppe Elsässer Art
mit feinen Speckstreifen am Tisch serviert

Salatbüffet von frischen und zubereiteten Salaten

Raucherfischvariationen mit verschiedenen Dips

Roastbeef an Sc. Remoulade

Tagliatelle mit Cherrytomaten, Speckstreifen und Champignons

vegetarische Tortellini in Sahnesauce

Schweinerücken in der Wirsingkruste am Büffet geschnitten

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate & Mozzarella überbacken

Lachsfilet auf Spitzkohl mit Schnittlauchsauce

Streifen von der Putenbrust mit Wok Gemüse in Thai Curry

Chicken Crossis mit verschiedenen Dips

Brokkoli Röschen, Kohlrabi Gemüse und Pfannengemüse

Wegdes, Rosmarinkartoffeln und Basmati Reis

Maracuja Crème, Mousse au Chocolat mit Pfefferminzsahe

frisches Beerenragout an Vanille Schaum

Getränkeauswahl

alle gängigen Softdrinks, Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier

trockener Rotwein, halbtrockener Rosé und trockener Weißwein

Prosecco, Kaffee und Tee, Wodka, Korn, Wachholder, Jägermeister

Saurer, Grüner und Roter Schöttker Likör, Ramazzotti, Marillen Pfirsich Brand

Bourbon Whisky und Captain Morgan Rum

Preis pro Person € 59,00

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Pauschalangebot 3

Sekt mit Orangensaft, Holunderblütensirup oder Chassis

Büffet

toskanische Tomatencremesuppe mit frisch gehacktem Basilikum
und einem Hauch Knoblauch am Tisch serviert

Mariniertes Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen

Garnelen mit Cantaloup-Melone und Rucola

Räucherlachs an Sahne Meerrettich, Melone mit spanischen Serranoschinken

Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamicodressing

Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings

Italienischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse, Tomaten und Gurken

Tagliatelle mit feiner Streifen vom Parma Schinken, Waldchampignons und Parmesan

gefüllte Gnocchi auf Pfannengemüse

zarte Schweinelendchen im Speckmantel mit einer Sc. Bearnaise

Kalbskeule aus dem Ofen an einer Riesling Sauce

Maispouardenbrust im Limonen Ingwer Schaum

gemischtes Marktgemüse, Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken,

Rosmarinkartoffeln und Kroketten

Salat von frischen Früchten mit Cointreau, Tiramisu, Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mitternachtsimbiss

Currywursteintopf mit Partybrötchen

internationale Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben und Kräckern

Getränkeauswahl

alle gängigen Softdrinks, Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier

trockener Rotwein, halbtrockener Rosé und trockener Weißwein

Prosecco, Kaffee und Tee, Wodka, Korn, Wachholder, Jägermeister

Saurer, Grüner und Roter Schöttker Likör, Ramazzotti, Rum und Obstler

Preis pro Person € 66,50

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Pauschalangebot 4

Lillet Wild Berry und Hugo

Menü

Hochzeitssuppe

Consommé mit frischen Gemüsestreifen, Eierstich und Fadennudeln

Salatteller der Saison

Schweinefilet im Speckmantel mit frischen Waldchampignons an Sc. Bearnaise

Zarter Ochsenbraten an Burgunderjus mit Schmorzwiebeln

Maispouardenbrust auf Wirsing

Gartengemüse Auswahl mit Sc. Hollandaise,

Butterkartoffeln mit frischer Petersilie und Kroketten

Mousse und feine Cremes im Weck Gläschen

Mitternachtsimbiss

kräftige Gulaschsuppe

Kleine Schweineschnitzel und Partybällchen,

Schinkenröllchen mit Spargel, Hähnchencrossies mit Dipp

Räucherfischvariation mit verschiedenen Saucen

Käsespezialitäten mit Trauben, Brötchen und Brotkorb mit Butter

Getränkeauswahl

alle gängigen Softdrinks

Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier

trockener Rotwein, halbtrockener Rosé und trockener Weißwein

Prosecco, Kaffee und Tee, Wodka, Korn, Wachholder, Jägermeister

Rhabarber, Grüner und Roter Schöttker Likör

Ramazzotti, Malteser, Fernet Branca, Bailey's Irish Cream, Bourbon Whiskey, Obstler

Preis pro Person € 69,50

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Pauschalangebot 5

Aperol Spritz und Hugo

Büffet

Mulligatawny indische Geflügelrahmsuppe mit einer feinen Currynote am Tisch serviert

Scheiben vom geräucherten schottischen Lachsfilet mit Orangensahneerrettich

Carpaccio vom Rinderfilet mit einem cremigen Dip

nordischer Krabbencocktail von Eismeergarnelen mit feinem schottischem Whisky verfeinert

Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings

Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamicodressing

Salat vom marokkanisch gewürzten Hähnchen mit Mango, Kirschtomaten und Kresse

gebratene Zanderfilets auf Wirsing mit einer Safransauce

Tagliatelle mit feiner Streifen vom Parma Schinken, Waldchampignons und alten Parmesan

gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse, Roastbeef im Ganzen am Büffet geschnitten

Hähnchenbrustfiletspieße auf Wog Gemüse

Bundmöhrrchen, Speckböhnchen, Ratatouille provenzalisches Gemüse

Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch

Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken

in der Pfanne gebräunte Wildkräuterkartoffeln, Schweizer Rösti

Braunes und Weißes Schokoladenmousse mit verschiedenen Saucen, Tiramisu

Joghurt mit Heidelbeerkonfitüre und Holunderblütensirup

Mitternachtsimbiss

Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben und Kräckern

Mett Igel mit hausgebackenen Brot, Partybällchen und Minischnitzel mit Mixed Pickles

Getränkeauswahl

alle gängigen Softdrinks, Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier

trockener Rotwein, halbtrockener Rosé und trockener Weißwein, Kaffee und Tee,

Wodka, Korn, Wachholder, Jägermeister, Saurer, Grüner und Roter Schöttker Likör, Ramazzotti,

Malteser, Fernet Branca, Bailey's Irish Cream, Bourbon Whiskey, Obstler

Preis pro Person € 74,50

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Hier bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus der Vielzahl unserer Vorschläge Ihr ganz persönliches Hochzeitsbuffet zusammenzustellen. Sie sollten dabei beachten, dass Sie eine bestimmte Anzahl von den Gerichten nicht unterschreiten. Das Feedback unserer Gäste hat gezeigt, dass 3-5 Vorspeisen eine ideale Auswahl für ein Buffet sind. Wir empfehlen jeweils ca. 1-3 Gerichte aus Fisch- und Meeresfrüchten, Fleisch- und Geflügel sowie 2-4 aus Beilagen, Salat- und Gemüsegerichten.

Vorspeisen

Empfehlung 3-6

Melone mit spanischen Serranoschinken

Garnelen mit Cantaloup-Melone und Rucola

Roastbeef mit hausgemachter Remoulardensauce und Balsamicogürkchen

Graved Lachs mit einer Dill Senf Sauce

Mozzarella Bällchen mit Basilikum

Kirschtomaten in einer Balsamico Reduktion

gebratene Kräuterchampignons in Knoblauchöl

Scheiben vom geräucherten schottischen Lachsfilet

mit Orangensahneerrettich

feine holländische Matjesfilet im Kräutergarten

Carpaccio vom Rinderfilet

Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch und roten Schalotten

Meeresfrüchtesalat

nordischer Krabbencocktail von Eismeergarnelen mit feinem schottischem Whisky verfeinert

Mariniertes Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen

Paprikaschiffchen mit Ziegenfrischkäse und Rosmarinhonig

Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir eine Auswahl von kleinen Brötchen und Brot

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Salate

Salatbuffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings

Westfälischer Kartoffelsalat mit Ei

Nudelsalat mit knackigem Gemüse

Apfel-Zwiebelsalat, Krautsalat, Cole Slaw Salat

Italienischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse, Tomaten und Gurken

Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamicodressing

Mini Penne Salat mit Zucchini, Strauchtomaten & vielen frischen Kräutern

Salat vom marokkanisch gewürzten Hähnchen mit Mango, Kirschtomaten und Kresse

Waldorf Salat mit frischen Walnüssen

Suppen

klassische Hochzeitssuppe von der Rinder Bouillon mit Gemüsebrunoise,

Eierstich und Fadennudeln

Hühnerbrühe mit Reis und Gemüse

Cremesuppe von feinen Wiesenchampignons mit Croutons

toskanische Tomatencremesuppe mit frisch gehacktem Basilikum und einem Hauch Knoblauch

Mulligatawny indische Geflügelrahmsuppe mit einer feinen Currynote

Elsässer Lauchcremesuppe mit gebratenen Speckstreifen

Steinpilzcremesüppchen mit Creme fraiche und Kräutercroutons

Blumenkohlcremesuppe mit Croutons

Fisch

Empfehlung 1 pro Person

Seezungenröllchen nach Kardinals Art in einer Hummercreme

Schottisches Lachsfilet auf Tagliatelle mit einer Riesling Sahne(Schnittlauchsauc) nappiert

St. Pierre Filets in kaltgepressten Olivenöl mit Knoblauch und Kirschtomaten gebraten

Victoriasee Barsch an einer Kokos-Curry Sauce

Zanderfilet auf Spitzkohl mit einer Safransauce

Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Ingwer und Chili

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Fleisch und Geflügel

Empfehlung 3 pro Person

Ochsenbraten vom Angus Rind aus dem Ofen mit Röstzwiebeln
zarte Schweinelendchen im Speckmantel mit einer Sc. Bearnaise
gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse

Schweinelendchen mit Oliven & Strauchtomaten in Rosmarinsoße

Piccata vom Schwein – Kleine Schnitzel im Parmesan-Ei-Mantel und fruchtiger Tomatensoße

Roastbeef im Ganzen am Büffetgeschnitten

marinierte Flank Steaks mit Pfefferschaum

marinierte Hähnchenspieße

Jungschweinbraten in einer Sc. Robert

Geschnetzelttes von der Putenbrust in einer herzhaften Currysauce

Züricher Geschnetzelttes in Weißweinsahne

Kalbsragout mit Champignons und Madeirasoße –

Kalbskeule aus dem Ofen an einer Estragon Sahne

Poularden Brüstchen auf Blattspinat mit frischen Kräuterchampignons

Puten Roulade mit grünen Spargel gefüllt

Maispoulardenbrust im Limonen Ingwer Schaum

Hähnchenbrustfiletspieße auf Wog Gemüse

Damwild Braten an einer Portweinjus

Ragout vom heimischen Hoch- und Niederwild mit Waldpilzen

Chicken Crossis mit 2 Dips

kleine Schnitzel mit 2 Dips oder Champignonsauce

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Pasta

als Beilage oder als Hauptgericht

Spaghetti mit Cocktailkirschen, frischen Majoran und getrüffeltes Olivenöl (Vegetarisch)

Tagliatelle mit feiner Streifen vom Parma Schinken, Waldchampignons und Parmesan

Penne Carbonara Klassisch in einer Sahnesauce (Vegetarisch auf Wunsch)

Tortellini mit feiner Käsefüllung und Gemüse (Vegetarisch)

Lasagne al forno

Steinpilzravioli in Sahnesauce (Vegetarisch)

Penne Rigate mit Waldpilzen und Gemüse (Vegetarisch)

Fusili alla Parma- Nudeln in hausgemachter Tomaten Pesto mit Parmaschinken

gefüllte Gnocchi auf Pfannengemüse (Vegetarisch auf Wunsch)

Gemüsebeilagen

Empfehlung 3-4

Broccoli Röschen mit Sc. Hollandaise

Blumenkohl in Kräuterpanade

Vichy Karotten

Speckböhnchen

Zucchini Gemüse

Zuckermais

Pfannengemüse

Rahmkohlrabi

Brüsseler Rosenkohl mit durchwachsenem Speck

Apfelrotkohl nach altem Rezept

Rahmchampignons

Ratatouille provenzalische Gemüse

Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch

Paprika-Zucchini Gemüse

gemischtes Marktgemüse als Komplettbeilage

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Sättigungsbeilagen

Empfehlung 3-4

Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
in der Pfanne gebräunte Wildkräuterkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Buttereis
Gemüsereis
hausgemachte Spätzle
Tagliatelle
Kroketten
Schweizer Rösti
Wegdes mit Sour Cream

Dessert

Empfehlung 2-4

Pana Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
Beerenragout mit Bourbon Vanille Schaum
Salat von frischen Früchten mit Cointreau
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Schokoladenmousse mit Vanilleschaum und Pfefferminzsahne
Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeermark
Bayrisch Creme mit Himbeerpüree
Tiramisu
Maracujacreme oder Erdbeercreme
Joghurt mit Heidelbeerkonfitüre und Holunderblütensirup
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce
Käseauswahl mit Oliven, Trauben und Kräckern

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Mitternachtsimbiss

Hier bieten wir Ihnen eine Auswahl von einem kleinen Snack zur Mitternachtsstunde, welcher durch Torten und Kuchen ergänzt werden sollte, die Sie aber auch gerne selbst mitbringen dürfen. Dabei sollten Sie aber darauf Achten, dass pro Person eineinhalb bis zwei Kuchenstücke zur Verfügung stehen.

Mitternachtsvorschlag 1

Currywursteintopf
und Käsespezialitäten mit Trauben und Crackern, Partybrötchen

Mitternachtsvorschlag 2

kräftige Gulaschsuppe
Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben und Kräckern
Mett Igel mit hausgebackenen Brot, Partybällchen und Minischnitzel mit Mixed Pickles

Mitternachtsvorschlag 3

Backschinken frisch aus dem Ofen mit Kartoffelgratin und Champagnerkraut
internationale Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben und Kräckern

Mitternachtsvorschlag 4

Kleine Schweineschnitzel und Partybällchen, Gefüllte Eier
Schinkenröllchen mit Spargel, Hähnchencrossies mit Dipp
Räucherfischvariation mit verschiedenen Saucen
Käsespezialitäten mit Trauben, Brötchen und Brotkorb mit Butter

Kuchenpauschale 1

Apfelkuchen, Bienenstich und Butterkuchen pro Person 2 Stücke

Kuchenpauschale 2

Schwarzwälder Kirsch, Käsesahne und Nusstorte pro Person 2 Stücke

Kuchenpauschale 3

Apfelkuchen, Butterkuchen und verschiedene Sahnetorten
pro Person 2 Stücke

Hochzeit im Gasthof Hartmann



Empfang

Prosecco auf Wunsch mit Orangensaft

Sekt mit Orangensaft, Holunderblütensirup oder Chassis

Aperol Spritz Aperol mit Prosecco

Lillet Wild Berry

Sherry medium oder trocken

Kanapees zum Empfang

3 Stück pro Person verschieden Belegt mit Lachs, Camembert und Roastbeef

Getränkepauschale 1

alle gängigen Softdrinks

Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier

trockener Rotwein, halbtrockener Rosé und trockener Weißwein

Prosecco, Kaffee und Tee, Wodka, Korn, Wachholder, Jägermeister

Rhabarber, Waldmeister und Kirsch Likör

Getränkepauschale 2

wie Pauschale 1 und zusätzlich

Ramazotti, Malteser, Fernet Branca, Bailey's Irish Cream, Bourbon Whiskey, Obstler und Rum

Getränkepauschale 3

wie Pauschale 2 und zusätzlich

Grappa, Williams Birnen Geist, Jubiläums Aquavit, Single Malt Whisky

Espresso und Cappuccino