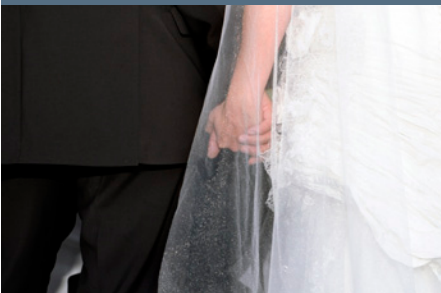


Hochzeitsfeier Speisen 2018



RITTERGUT  GROSSGOLTERN



Rittergut Grossgoltern GmbH & Co. KG
Gutsstraße 8
30890 Barsinghausen
Telefon 05105 6649565
Fax 05105 6649566
info@rittergut-grossgoltern.de
www.rittergut-grossgoltern.de

Hochzeitsfeier Speisen 2018

Feiern Sie Ihre unvergessliche Hochzeit bei uns! Für gutes Essen ist gesorgt, so dass Sie sich rundum bei uns wohlfühlen und alles zueinander passt.

Hagedorn
EVENTCATERING

Einige Beispiele:

Speisenangebot I

- **Flying Fingerfoodbuffet auf Schieferplatte**
Tramezzini mit gebeiztem Lachs/Gurkenrelish
Geflügelsatéspeie mit Erdnusssauce
Datteln im Speckmantel
Mini-Mozzarellaspieße mit karam. Kirschtomate
Ital. Antipastispieße mit Himbeer-Aceto-Creme

Exklusives mediterranes Buffet

Suppe - am Tisch serviert -

z. B. Tomaten-Essenz/Kräuter-Pesto/Mozzarella
z. B. Rahmsüppchen von der Zuckerschote mit
gebackenem Gemüsesiegel

z. B. Zucchini-cremesuppe/geröst. Parmaschinken
z. B. Hochzeitssuppe

Brotkonfekt, ges. Butter, Guacamole, Salsa rossa

Kalte Speisen

Lachstranchen mit Sauce Vinaigrette

Gebratene Riesengarnelen/Cocktaildip/Aioli

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch/Thunfischsauce

Rindercarpaccio/Oliventapenade/Pinienkernen

Mozzarella mit gebrat. Pfirsich/Coppa di Parma

Cacciatore Salami an gewürzter Melone

Gefüllte Champignons und Zucchini

Auberginenröllchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse
und getrockneter Tomate

Ciabatta, Roggenstange, Vollkornbrot, Butter

Salate

Rucolasalat mit karamellisierten Kirschtomaten,
Grana Padano und Balsamicoreduktion

Pennesalat mit getrockneten Tomaten/Oliven

Warme Speisen

Safran-Dorade auf karam. Paprika/Kräuterschaum

Kalbsmedaillons mit Taleggio-Trüffelkern

Ricotta-Spinatravioli/Pinienkernen/Paprikasauce

Beilagen: Sesamkartoffeln, Thymiagnocchi,
Butterrisotto, karam. Möhren, grüne Bohnen

im Pancettamantel, Zucchini Gemüse

Dessert - im Weckglas -

Obstsalat mit karam. Walnüssen/Gallianoschaum

Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Himbeermark

frz. / span. / ital. Käse und Fruchtsenf

Vollkornbrot, Ciabatta, Roggenstange, Butter

Mitternachtssnack

Currywurstgulasch mit Baguette

€ 110,00 brutto pro Person (ab 17 Jahre)

€ 82,50 brutto pro Person (13-16 Jahre)

€ 55,00 brutto pro Person (6-12 Jahre)

Kinder unter 6 Jahren ohne Berechnung

zzgl. Raummiete

Speisenangebot II

- **Flying Fingerfoodbuffet auf Schieferplatte**
Lachsrollchen auf Pumpernickeltaler
Mini-Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
BBQ-Rindfleischspeie mit Mangosalsa
Tramezzini mit Frischkäse und Paprikarelish
Apfelbrot mit Camembert und Fruchtsenf

Barbecue

Suppe - am Tisch serviert -

z. B. Tomaten-Essenz/Kräuter-Pesto/Mozzarella

z. B. Rahmsüppchen von der Zuckerschote mit
gebackenem Gemüsesiegel

z. B. Zucchini-cremesuppe/geröst. Parmaschinken

z. B. Hochzeitssuppe

Brotkonfekt, ges. Butter, Guacamole, Salsa rossa

Kalte Speisen

Caipirinha-Lachs mit Mango-Zucchini-Relish

„Tacchino Tonnato“ Putenfleisch/Thunfischsauce

Caprese vom Büffelmozzarella & Coppa di Parma

Geschmorte Paprikaschoten mit Grana Padano

Eingelegtes Grillgemüse mit Tomaten-

Orangenkompott und Basilikum

Ciabatta, Roggenstange, Vollkornbrot und Butter

Salate

Gemischte Wildkräutersalate/Himbeerdressing

Spaghettini-Pestosalat/Cocktailtomate/Pinienkerne

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Warme Speisen - vom Grill -

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl

Kleine Kalbssteaks „Saltim Bocca“ mit

Parmaschinken und Salbei gefüllt

Maishühnchenmedaillons mit Honig und Thymian

Milde und pikante Salsiccia

Warme Speisen - aus dem Rechaud -

Mediterrane Gemüsepfanne

Kleine Schmorkartoffeln mit Kräuterschmand

Dessert - im Weckglas -

Limettencreme

Joghurtmousse mit frischen Beeren

Tiramisu von weißer Schokolade mit Cantuccini

Mitternachtssnack

Wraps gefüllt mit:

Salat, Hähnchen und Curryrahm

Salat, Parmaschinken, Provolone und Tomate

Salat, Mozzarella und Tomate

€ 111,50 brutto pro Person (ab 17 Jahre)

€ 83,60 brutto pro Person (13-16 Jahre)

€ 55,75 brutto pro Person (6-12 Jahre)

Kinder unter 6 Jahren ohne Berechnung

zzgl. Raummiete

Getränke

Kalt

Hasseröder Pilsener vom Fass

Becks alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen

Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei

Prosecco, Apfelsecco alkoholfrei

»Hugo«, »Aperol Spritz«

Toskana / Fumaio IGT, trocken

Rioja Edulis Semi Crianza, trocken

Havana Club, Wodka

Ramazotti, Linie Aquavit

Mineralwasser, stilles Wasser

Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft

Sinalco Cola, Sinalco Cola light

Sinalco Orange, Sinalco Zitrone

Bitter Lemon, Energy, Tonic Water

Gerne bieten wir Ihnen natürlich
auch Cocktails an!

Warm

Latte Macchiato, Milchkaffee

Cappuccino

Café Crema

Espresso

Kakao

Tee

Enthaltene Leistungen im Überblick:

- Speisen und Getränke
(wie Angebot I oder II)
- Betreuung durch geschultes
Servicepersonal
- Festlich eingedeckte Tische
- Kerzenleuchter und
Blumenschmuck (Standard)

Selbstverständlich sind auch Menüs
und viele weitere Extras erhältlich.

Sprechen Sie uns an und wir
unterbreiten Ihnen gern ein
individuelles Angebot.

Stand September 2016

RITTERGUT  GROSSGOLTERN



Rittergut Grossgoltern GmbH & Co. KG
Gutsstraße 8
30890 Barsinghausen
Telefon 05105 6649565
Fax 05105 6649566
info@rittergut-grossgoltern.de
www.rittergut-grossgoltern.de