

Landschänke zur Grenze

Neukirchen-Vluyn, Oktober 2010
Ihre Gesprächspartner für die Menübesprechung:
Ernst Deselaers & Lisa Münstermann



Verehrter Gast und Leser,

Mit einer mehr als dreißigjährigen Erfahrung, speziell im Restaurant und Gastronomiebereich bürgt der Name Landschänke zur Grenze nicht nur für Qualität, sondern auch für gute Organisation, Planung und damit für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Festivität.

Diese Broschüre soll Ihnen, neben der persönlichen Beratung, eine kleine Hilfe sein, damit Sie in aller Ruhe entscheiden können, in welcher Form die Bewirtung Ihrer Gäste erfolgen soll.

Selbstverständlich sind die angegebenen Speisefolgen lediglich als Vorschläge zu verstehen, die von Ihnen, nach Ihren persönlichen Ansprüchen geändert werden können.

Selbstverständlich stellen wir für Sie auch Ihr ganz persönliches **all inclusive** Angebot mit Speisen und Getränken zusammen.

Wenn Sie und Ihre Gäste **ein einheitliches Menü** für alle Gäste wünschen; **Büffets** oder **Menü-Büffets** sind ab 25 Personen möglich

Individuelle Wünsche bei der Zubereitung Ihrer Gerichte, werden wir ebenfalls gerne berücksichtigen.

Möchten Sie **a la carte** speisen, so können Sie dieses in unserem Hause bis 15 Personen problemlos von unserer aktuellen Speisekarte, also nicht aus diesen Vorschlägen. Erwarten Sie mehr Gäste, empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü oder Büffet. Wünschen Sie ein Menü mit Wahlmöglichkeit, das heißt, Sie haben zum Beispiel den Wunsch Ihren Gästen eine kleine Auswahl von Hauptgerichten anzubieten, so geht das in unserem Haus bis maximal 30 Personen. Da wir, um Ihnen diese Auswahl anzubieten, unsere topaktuelle Speisekarte benötigen, können wir Ihnen in der Regel erst ca. 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung hierfür Vorschläge unterbreiten.

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei allen Dingen weiter. Für die Absprache Ihrer Menüs und aller übrigen Dinge ist es ausreichend, wenn Sie ca. 2 bis 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit uns telefonisch einen Termin zur Menübesprechung vereinbaren

Mit gastfreundlichen Grüßen,

Familie Ernst Deselaers und Mitarbeiter

Damit wir uns gut verstehen

Um Ihre Gäste begeistern und um einen reibungslosen Ablauf sicher zu stellen, beherzigen Sie bitte die nachfolgenden Spielregeln:

#bis 20 Personen können Sie a la carte oder einheitliches Essen aus der Speisekarte wählen.

#ab 15 Personen können Sie aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Menü wählen

#ab 25 Personen sind auch Büffets möglich.

#bis zu maximal 30 Gästen haben wir die Möglichkeit, Ihnen ein Menü mit einer kleinen Auswahl a la carte anzubieten

Die Auswahlgerichte können Sie jedoch nicht aus diesen Menüvorschlägen wählen, es handelt sich ausschließlich um Menü Preise

Landschänke zur Grenze
Eyller Straße 75
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.: +49 (0) 2845 / 93 79 3
Fax +49 (0) 2845 / 37114
Mob. +49 (0) 172 / 250 14 51

info@landschaenke.de
www.landschaenke.de

USt ID 119/5012/0244



Gesellschaftsräume bis 180 Personen

- Gaststube
- Blauer Salon
- Alte Koek
- Spiegelzimmer
- Jagdzimmer
- Kuhstall / Saal
- Scheune / Saal
- Kegelstübchen
- Gartenterrasse
- Biergarten

Bankverbindung
Sparkasse am Niederrhein
Konto 1101067278
BLZ 35450000



Durch die teils stark schwankenden Einkaufspreise, behalten wir uns Preisänderungen vor

Landschänke zur Grenze

Inhaltsverzeichnis

I.	Unsere Menüs	03
II.	Themen & Saison Menüs	07
	Fisch, Spargel, Wild und Gans	07
III.	Menüs zum Kombinieren	09
	Kalte und Warme Vorspeisen	09
	Zwischengerichte	09
	Suppen	10
	Fleisch, Geflügel und Wild	11
	Frisches aus Fluss und Meer	13
	Sorbet	13
	Dessert	14
	Käse	14
IV.	Typisch Niederrhein	15
	Vorspeisen leckere Kleinigkeiten	15
	Aus dem Suppentopf	15
	Hauptgerichte	15
	Dessert	15
V.	Büffets	16
	Klassische- & Themen Büffets	16
	Menü – Büffet & Vorspeisen	21
	Vorspeisenteller	22
	Hauptgang – Büffet	23
	Dessert – Büffet	24
	Flying Büffet	25
	Brunch	26
VI.	Grillen im Sommer	27
VII.	Empfänge & Mitternachtssnacks	28
	Canapées & Gourmetbrötchen	28
	Finger Food	28
	Petit fours, Pralinen & Feingebäck	29
	Mitternachtssnacks	29
VIII.	Kaffeetrinken & Frühstück	30
	Kaffeetafel	30
	Nachkaffee	30
	Niederrheinische Kaffeetafel	30



Frühstück

30

IX. Getränkeangebot 31

X. Adressen für Ihre Veranstaltung 32

XI. Checkliste für Ihre Veranstaltung 33



Landschänke zur Grenze

I. Unsere Menüs

Menü 1

Carpaccio vom Weiderindfilet
mit hausgemachter Kräuter Pesto und gehobeltem Hartkäse

* * * *

Klare Tomatensuppe mit Geflügelklößchen

* * * *

Kombination von
Schweinefilet am Stück gebraten
Roulade von der Poulardenbrust
Pilzrahmsoupe
frische Gemüse
Herzoginkartoffeln und hausgemachten Spätzle

* * * *

zweierlei Mousse
von weißer und brauner Schokolade

€

Menü 2

Wald und Wiesensalat in Vinaigrette
mit Entenbrustscheiben
Kürbiskernen & Graubrotcroutons

* * * *

Niederrheinisches Kartoffelsüppchen
mit Lachseinlage und Kräutern

* * * *

Kombination von
Lammfilet im Speckmantel
zart rosa gebratenes Rinderfilet
frischen Pilzen
Kirsch-Pfeffersoupe
feines Gemüse
Mandelbällchen und Gratin-Kartoffeln

* * * *

Pochierte Rotweinbirne
auf Amarettoschaum

€

Menü 3

Rindfleischsuppe mit Einlage

* * * *

Scheiben vom Tafelspitz
Tatarsoße und Blattsalat süß-sauer

* * * *

Kombination vom Schweinefilet
mit Schinken ,Blattspinat im Blätterteig
gefüllt mit Backpflaumen
Schweinefilet natur gebraten
erlesene Gemüseauswahl
kleine Kartoffelröstis

* * * *

zweierlei Cremespeisen

€

Menü 4

Schaumsüppchen von Kohlrabi
mit rosa Pfeffer und Jakobsmuschel
* * * *

Lammcaree mit Kräuterkruste
Zucchini – Paprika – Gemüse
Rosmarien–Kartoffeln
* * * *

Krokant–Parfait

Menüpreis von 27,90 € bis 33,90 €

Landschänke zur Grenze

Menü 5

Sauerkrautsüppchen
mit Blutwurstscheiben
* * * *

Spanferkelrücken im Parmaschinkenmantel
auf Grünkohl–Speck–Kartoffel
* * * *

Weincreme im Glas

€

Menü 6

Scheiben von Tafelspitz mit grüner Soße
Blattsalate mit Himbeerdressing
* * * *

Cremesuppe von roten Zwiebeln
mit Garnelenscheiben
* * * *

Zanderfilet auf Endiven–Schmand
* * * *

Röllchen vom Rinderrücken
gefüllt mit Mandeln und Kräutern
Pfifferlingen an Burgunderglace
zartes Gemüse
Himmel und Erde
* * * *

Hausgemachtes Apfel–Tiramisu

€

Menü 7

Essenz von Steinpilzen
unter der Blätterteig
* * * *

Seeteufelfilet
auf Champagner–Sahne–Sauerkraut
* * * *

Kombination von zweierlei Rücken
Rostbeef & Kalb–rosa gebraten– mit Sauce Bearnaise
mit Wald und Wiesenpilzen
frische Gemüseauswahl und Pariser Kartoffeln
* * * *

Dessert–Variationen
Landschänke zur Grenze

€

Menü 8

Dreierlei vom Lachs
Graved–Lachs, Lachstatar, Lachsmousse
* * * *

Entenkraftbrühe Streifen von der roten Beeten
* * * *

Filet von der Dorade in Olivenöl gebraten
auf Tomaten-Rissotto
* * * *
Sorbet vom grünem Apfel
* * * *
Kombination von
Filet vom heimischen Weiderind
und Barbarie- Entenbrust –rosa gebraten– auf zwei Saucen
Gartengemüse, Sellerie-Püree
* * * *
Bayrische Creme im Glas
mit zweierlei Fruchtsoßen

Menüpreise von 19,90 € bis 52,90 €

Landschänke zur Grenze

Menü 9

Dialog von der Ente
mit Pernod- Sauerkirsch-Mandelsoße
* * * *

Rosa Pfefferrahmsüppchen
mit Lauch- und Serano Schinkenstreifen
* * * *

Kombination vom
Kleine Rinderrouladen aus der Hüfte
Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella
Kalbsbraten aus der Keule
erlesene Gemüseauswahl
Kartoffelkroketten
* * * *

Schokoladen- Souffle
mit Pralinen Eis und Vanillesoße

€

Menü 10

gebratene Wachtel
in einem Salatnest
* * * *

Kalbscremesüppchen
mit Kräuterklößen
* * * *

Kombination vom
Perlhuhnbrust im Ofen gegart
Gratinierter Lammrücken mit Senfkruste
feines Gemüse
Herzoginkartoffeln mit Parmesan
* * * *

gefüllter Baumkuchen mit Mousse Schokolade
auf Eierlikörspiegel

€

Menü 11

Sülze vom Tafelspitz
an Rapunzelsalat mit Himbeer-Dressing
* * * *

Lauch- Käsesüppchen
mit Eismeer-Krevetten
* * * *

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senf-Kräuterkruste
Rotweinsöße
Kohlgemüse und Rosmarien Kartoffeln
* * * *

Apfeltörtchen mit Zimt Eis

€

Menü 12

Cremesüppchen von Blattspinat
mit Knobi und Gambas

* * * *

Kalbsragout in Thymianrahmsoße
mit Pfifferlingen,
Salatteller nach der Saison
Butterspätzle und Kartoffeln

* * * *

Frucht Grütze
mit Walnuss Eis und Mandeln

Menüpreise von 23,90 € bis 38,60 €

Landschänke zur Grenze

Menü 13

Wald und Wiesensalat
Tomatenscheiben mit Büffel Mozzarella

* * * *

Lammbraten aus der Keule
Tomatenwürfel, Zwiebeln, Pilzen, Kräutern

* * * *

gefülltes Crepes
mit Walnuss Eis

€

Menü 14

Graved Lachs mit Kräuter-Käse
im Crepesmantel

* * * *

Kalbsbraten aus der Keule
Morchelrahmsoße
Wurzelgemüse und kleinen Kartoffelchen

* * * *

Vanille-Eis Bombe
mit heißen Kirschen

€

Menü 15

Lachsfilet
mit Hummerschaumsoße

* * * *

Geschnetzeltes vom Rinderfilet
mit Perlzwiebeln, Pilzen in Dillrahmsoße
Kartoffel Röstis

* * * *

unsere Herrencreme

€

Menü 16

Feines Blätterteig Pastetchen
mit Geflügel-Kalbsragout und Spargelspitzen

* * * *

Poulardenbrüstchen im Gemüsesud gegart
Spargelspitzen, Champignons in Weißweinsoße
Kopfsalat in Dillrahm und Reistimbal

* * * *
Weinapfel auf Caramelsoße
und Rosinen- Zimt Eis

€

Menü 17

Seezungenröllchen
auf Zuckerschotensoße , Tomatenrissotto

* * * * *

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käsestange

* * * * *

Rinderfilet gedämpft
mit frischen Gemüse im Creme- fraiche- Sud
Parmesan Püree

* * * * *

Zimtcreme mit Apfelstreifen
und frischen Feigen

Menüpreise von 23,90 € bis 44,90 €

Landschänke zur Grenze

II. Themen & Saison Menüs

Menü 18

Luftgetrockneter Bergschinken mit Feigen
und kleinem Wildsalat

* * * * *

Rahmsuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum

* * * * *

Kombination von
Rehbraten aus der Keule
Medaillons vom Hirschrücken auf Apfelscheibe
Herbstpilzen , Kirsch-Schaumsoße
Mandelbroccoli, Speckrosenkohl
Mandelbällchen

* * * * *

Creme Variationen
Landschänke zur Grenze

€

Menü 19

Scheiben von der Hasenterrine
an Rapunzelsalat mit Himbeerdressing

* * * * *

Wildrahmsüppchen
mit Fasanenklößchen

* * * * *

Kombination von
Hirschbraten aus der Keule
zart rosa gebratenes Wildschweinfilet
frischen Pilzen
Preiselbeer-Pfeffersoße
Winterliches Gemüse
Butterspätzle , Himmel und Erde

* * * * *

Pochierte Rotweinbirne
mit Walnuss Eis und Schokolade

€

Menü 20

Spargelcremesüppchen mit Schinkenstreifen

* * * *

Tranche vom Wildlachsfilet
mit frischem Stangenspargel
und Hummerschaumsoße

* * * *

Niederrheinischer Stangenspargel
mit Kalbsschnitzel
dreierlei Schinkenauswahl
Sauce hollandaise, zerlassene Butter
kleine Kräuterkartoffel

* * * *

Spargel Mousse mit frischen Erdbeeren

€

Menü 21

Gänsekraftbrühe mit Gemüsestreifen

* * * *

Gänsebraten von der ganzen Gans
zweierlei Soßen,
Gefüllter Bratapfel, glasierte Maronen
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

* * * *

Beerengrütze mit Vanillecreme Eis und Sahne

Menüpreise von 33,90 € bis 42,90 €

Landschänke zur Grenze

Menü 22

Melonenschiffchen
mit Parma-Schinken

* * * *

Cremesüppchen von Steinpilzen
mit Jakobsmuscheln

* * * *

Kombination von
Rehbraten aus der Keule
Medaillons vom Wildschweinrücken
Pilzen , Weintrauben- Preiselbeersoße
Apfelrotkohl, Rosenkohl-Röschen
Macaire Kartoffeln

* * * *

Früchte Tiramisu
Landschänke zur Grenze

€

Menü 23

Scheiben von der Wildpastete
Mandel-Kirschsoße

* * * *

Cremesuppe von Sellerieknollen
mit Lachsklößchen

* * * *

Kombination von
Wildschweinbraten aus der Keule
kleine Rouladen aus der Hirschhüfte
frischen Pilzen, Wildjus, gebackene Birne
Apfelrotkohl
Kräuterklößen

* * * *

Pochierte Rotweinbirne
mit Walnuss Eis und Schokolade

€

Menü 24

Garnelen mit Spargelspitzen
an Frühlingsalat
* * * *

Moerser Grünspargelsuppe
mit Wild-Lacheinlage
* * * *

Niederrheinischer Stangenspargel
mit Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
Sauce hollandaise, zerlassene Butter
kleine Kräuterkartoffel
* * * *

Variationen
von frischen Erdbeeren

€

Menü 25

Riesengarnelen- Carpaccio mit Jacobsmuscheln
Limetten- Balsamico an Salat
* * * *

gefüllte Gänsebrust mit Backpflaumen
Gefüllter Bratapfel, glasierte Maronen
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
* * * *

verschiedene Creme Törtchen
und hausgemachtes Frucht Eis

Menüpreise von 34,90 € bis 42,20 €

Landschänke zur Grenze

III. Menüs zum Kombinieren

Kalte Vorspeisen und Warme Zwischengerichte

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen vorab Brot und Butter. Beachten Sie auch unsere Fischgerichte, die wir Ihnen gerne als Vorspeise oder Zwischengericht servieren.

Riesengarnelen- Carpaccio mit Jacobsmuscheln Limetten- Balsamico an Salat	12,90 €
Garnelen mit Spargelspitzen an Frühlingsalat	9,90 €
Scheiben von der Wildpastete Mandel-Kirschoße	7,20 €
Seeteufelfilet auf Champagner-Sahne-Sauerkraut	9,50 €
Scheiben vom Tafelspitz Tatarsoße und Blattsalat süß-sauer	6,20 €
Tranche vom Wildlachsfilet mit frischem Stangenspargel und Hummerschaumsoße	7,40 €
Sülze vom Tafelspitz an Rapunzelsalat mit Himbeer- Dressing	5,90 €
Dreierlei vom Lachs, Graved- Lachs, Lachstatar, Lachsmousse	9,50 €
gebratene Wachtel in einem Salatnest	9,90 €
Filet von der Dorade in Olivenöl gebraten auf Tomaten-Rissotto	8,90 €
Wald und Wiesensalat in Balsamico Dressing mit Tomatenscheiben und Büffel Mozzarella	5,50 €

Lachsfilet mit Hummerschaumsoße	7,90 €
Graved Lachs mit Kräuter-Käse im Crepesmantel	8,20 €
Seezungenröllchen auf Zuckerschotensoße , Tomatenrissotto	11,00 €
Luftgetrockneter Bergschinken mit Feigen und kleinem Wildsalat	6,90 €
Scheiben von der Hasenterrine an Rapunzelsalat mit Himbeerdressing	8,20 €
Dialog von der Ente mit Pernod- Sauerkirsch-Mandelsoße	8,90 €
Carpaccio vom Weiderindfilet mit hausgemachter Kräuter Pesto und gehobeltem Hartkäse	7,60 €
Wald und Wiesensalat in Vinaigrette mit Entenbrustscheiben, Pilzen, Kürbiskernen & Graubrotcroutons	7,20 €
Carpaccio vom Seeteufel und Wildlachs Wasabi und Kräutern	11,90 €
Wildlachsfilet auf Grünkohlmousse	6,90 €
Austernpilze mit jungen Lauchzwiebeln in leichtem Rahm	6,20 €
Zart rosa gebratener Kalbsrücken mit Kapern und Thunfischsoße	7,20 €
Dialog von der Jacobsmuschel und Garnelen auf Ruccolasalat und geriebenen Hartkäse	10,90 €
Roulade von Lachs & Zander mit Kräutern auf Blattspinat und Limonensoße	8,90 €
Feltgenfilet in Mandelhülle mit Parmesanpüree	6,90 €

Landschänke zur Grenze

Suppen

Klare Tomatensuppe mit Geflügelklößchen	4,20 €
Niederrheinisches Kartoffelsüppchen mit Lachseinlage und Kräutern	4,20 €
Rindfleischsuppe mit Einlage	3,50 €
Schaumsüppchen von Kohlrabi mit rosa Pfeffer und Jakobsmuschel	5,70 €
Cremesuppe von roten Zwiebeln mit Garnelenscheiben	5,90 €
Essenz von Steinpilzen unter der Blätterteighaube	5,90 €
Entenkraftbrühe mit Streifen von roten Beeten	5,90 €
Rosa Pfefferrahmsüppchen mit Lauch- und Serrano Schinkenstreifen	4,90 €
Kalbscremesüppchen mit Kräuterklößen	4,90 €
Lauch- Käsesüppchen mit Eismeer-Krevetten	4,50 €
Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestange	6,50 €
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum	4,20 €
Wildrahmsüppchen mit Fasanenklößchen	6,20 €

Spargelcremesüppchen mit Schinkenstreifen	3,90 €
Gänsekraftbrühe mit Gemüsestreifen	3,90 €
Cremsüppchen von Steinpilzen mit Jakobsmuscheln	6,40 €
Cremsuppe von Sellerieknollen mit Lachsklößchen	5,20 €
Kombination von Moerser Grünspargelsuppe mit Wild-Lachseinlage	5,50 €
Lammcurrysuppe mit Kräutern und Tomatenwürfel	4,90 €
Düsseldorfer Senfrahmsüppchen mit Jakobsmuschel	5,60 €
Gurken-Pfefferrahmsuppe	3,90 €
Mulligatawny (indische Currycreme mit Geflügel)	3,80 €
Schaumsuppe von geräucherten Forellen mit Kerbel	5,60 €
Bärlauchsuppe mit Grönlandcrevetten	4,50 €
Fischsuppe Hausmacher Art	7,20 €
Hamburger Aalsuppe mit Gemüsestreifen	7,80 €
Cremsüppchen von Blattspinat mit Knobi und Garnelen	4,90 €
Sauerkrautsuppe mit Blutwurstscheiben	3,90 €
Hummerschaumsüppchen mit Cognac und Nordseekrabben	8,50 €
Grafschafter Schneckensüppchen mit Wildkräutern und Schmand	5,50 €
Rahmsüppchen von Krusten und Edelfischen mit Schmorgurken und Pfifferlingen	7,20 €
Cremsuppe von Perlhuhn mit Kräuterklößen	6,20 €
Suppe vom Bergmannsspargel mit Steinpilzen	5,90 €

Landschänke zur Grenze

Gerne können wir Ihnen aus diesem Bereich ein komplettes Menü zusammenstellen. Möchten Sie hier dem Wunsch eines einzelnen Gastes oder einiger weniger nachkommen, empfehlen wir Ihnen, dass unser Küchenteam Ihren Gästen am Veranstaltungstag drei Empfehlungen ausspricht. Aus diesen können Ihre Gäste dann wählen.

Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Geflügel und Wild

Kombination von Schweinefilet am Stück gebraten kleine Rinderrouladen gefüllt mit Mett und Zwiebeln Geflügelschnitzel in Mandelhülle	15,20 €
Kombination von Schweinefilet am Stück gebraten Roulade von der Poulardenbrust Pilzrahmsauce, frische Gemüse	15,40 €
Kombination von Lammfilet im Speckmantel zart rosa gebratenes Rinderfilet frischen Pilzen Kirsch-Pfeffersauce	23,90 €

Kombination vom Schweinefilet mit Schinken ,Blattspinat im Blätterteig gefüllt mit Backpflaumen Schweinefilet natur gebraten	16,20 €
Kombination von zweierlei Rücken Rostbeef & Kalb-rosa gebraten- Wald und Wiesenpilzen, Sauce bearnaise	21,00 €
Kombination von Filet vom heimischen Weiderind Barbarie- Entenbrust -rosa gebraten- auf zwei Saucen	22,90 €
Kombination vom Kleine Rinderrouladen aus der Hüfte Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella Kalbsbraten aus der Keule	15,90 €
Kombination vom Perlhuhnbrust im Ofen gegart Gratinierter Lammrücken mit Senfkruste	18,90 €
Kombination von Rehbraten aus der Keule Medaillons vom Wildschweinefilet Pilzen , Weintrauben-Preiselbeersoße	21,40 €
Kombination von Wildschweinbraten aus der Keule kleine Rouladen aus der Hirschhüfte frischen Pilzen, Wildjus, gebackene Birne	16,70 €
Kombination von Rehbraten aus der Keule Medaillons vom Hirschrücken auf Apfelscheibe Herbstpilzen , Kirsch-Schaumsoße	24,90 €
Kombination von Hirschbraten aus der Keule zart rosa gebratenes Wildschweinefilet frischen Pilzen, Preiselbeer-Pfeffersoße	18,90 €
Kombination von Schweinefilet am Stück gebraten Rinderfilet gefüllt mit Mandeln und Kräutern Lammfilet im Speckmantel zweierlei Soßen, Pfifferlingen	22,40 €

Landschänke zur Grenze

Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Geflügel und Wild

Rinderfilet gedämpft mit frischen Gemüse im Creme- fraiche -Sud	24,90 €
Röllchen vom Rinderrücken gefüllt mit Mandeln und Kräutern Pfifferlingen , Burgunderglace	20,80 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße	14,20 €
Hausmacher Rinderbraten mit Burgundersoße	14,20 €
Rumpsteak am Stück gebraten, Portweinschaumsoße, auf Zwiebeln und Porree Gemüse	21,90 €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet, mit Perlzwiebeln in Dillrahmsoße	19,90 €
Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senf-Kräuterkruste, Rotweinssoße	14,90 €
verschiedene gefüllte Röllchen vom Schweinefilet	

zweierlei Soßen und Pilzen	16,90 €
Niederrheinischer Stangenspargel mit Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel Sauce hollandaise, zerlassene Butter, kleine Kräuterkartoffel	22,90 €
zart rosa gebratener Kalbsrücken auf Portwein Zwiebeln mit Mango	22,40 €
Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten	18,40 €
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Creme – fraiche –Kräutersoße	18,70 €
Niederrheinischer Stangenspargel mit Kalbsschnitzel, dreierlei Schinkenauswahl Sauce hollandaise, zerlassene Butter, kleine Kräuterkartoffel	23,40 €
Kalbsragout in Thymianrahmsoße mit Pfifferlingen, Salatteller nach der Saison	15,90 €
Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsoße	25,40 €
Kleine Kalbssteaks in Ei Parmesanhülle gebraten auf bunten Sahnenukeln	22,20 €
Kalbsbraten aus der Keule, Burgundersoßesoße	16,20 €
Großmutter's Lammfilets im Speckmantel mit Kirsch-Pfeffersoße	22,90 €
Lammkarree mit Kräuterkruste, Zucchini – Paprika – Gemüse	18,40 €
Lammrückenfilet unter der Kräuter-Kartoffelkruste , Provenzalische Soße	18,60 €
Lammbraten aus der Keule Tomatenwürfel, Zwiebeln, Pilzen, Kräutern	16,20 €
gratinierte Lammhüfte mit Dijon-Senfsoße	18,20 €
Gänsebraten von der ganzen Gans mit zweierlei Soßen, Gefüllter Bratapfel, glasierte Maronen	21,90 €
gefüllte Gänsebrust mit Backpflaumen, Gefüllter Bratapfel, glasierte Maronen	23,40 €
Poulardenbrüstchen im Gemüsesud gegart Spargelspitzen, Champignons in Weißweinssoße, Kopfsalat in Dillrahm	14,20 €
Geflügelmedaillons von der Pute mit Waldpilzen	15,60 €
zweierlei von der Putenbrust, Tomate mit Mozzarella Ananas, Schinken und Käse überbacken, leichte Tomatensoße	15,60 €
Brust von der Barbarie Ente rosa gebraten auf Orangensoße	19,90 €

Landschänke zur Grenze

Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Geflügel und Wild

Hirschmedaillons auf Apfelscheiben, Sauerkirsch-Schaumsoße	24,80 €
Wildschweinfilet auf Schalotten- Feigen – Confit	20,70 €
Hasenfilets an Pilzragout , Preiselbeer-Pfeffersoße	23,40 €
Hirschbraten aus der Keule mit Süß-sauer Rosinensoße	16,90 €
Wildschweinbraten aus der Keule , Waldpilzen, leichter Rotweinssoße	16,90 €
Rehnüsschen in Preiselbeersoße ,gebackene Birne	19,90 €
Tranche vom Rehrücken rosa gebraten mit Trauben, Feigen und rotem Zwiebelkompott	27,90 €

rosa gebratene Fasanebrust an Cassis Soße
mit Weintrauben und Schinkenspeckstreifen 23,20 €

Wir servieren Ihnen zu all diesen Gerichten zwei bis fünf frische Gemüse der Jahreszeit,
oder auf Wunsch einen jahreszeitlichen Salat und zwei passende Sättigungsbeilagen.
Wir machen Ihnen dazu die passenden Vorschläge

Frisches aus Fluss und Meer

Lachsforellenfilet in Kräuterbutter gebraten, Champignons, Kirschtomaten, Krabben 17,20 €

Feines Ragout von Krusten und Edelfischen
Hummerschaumsoße, Schmorgurken und Pfifferlingen 20,40 €

Lachs und Rotbarschfilet im Gemüsesud gegart 18,70 €

Neukirchener Welsfilet mit grüner Pfeffersoße 17,20 €

verschiedne gefüllte Seezungenröllchen mit Trüffelspalten und Kräuterrahm 20,90 €

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste in Olivenöl gebraten 18,60 €

Heilbuttfilet mit gebackenen Pilzen auf Dillschaumsoße 17,20 €

im Ofengegartes Wildlachsfilet mit Hummerschaumsoße 18,40 €

Roulade vom Wildlachs und Zander mit Kräutern auf leichter Rieslingsoße 18,60 €

gebackenes Filet vom Pangasius mit warmen Kräuter- Speck- Kartoffeln 13,90 €

in Olivenöl gebratene Medaillons vom Seeteufel an Champagnersoße 22,40 €

Felgenfilets in Mandelhülle gebraten und Sahneobst 16,40 €

leicht angebratene Schollenfilets mit Nordseekrabben und Speckstreifen 14,90 €

Filet vom Peterfisch in Kräuterkruste gegrillt 15,90 €

auf der Haut gebratene Doradenfilet auf Zucchini, Paprika, Tomatengemüse 19,60 €

Thunfischfilet auf Kartoffel- Pfifferling- Ragout mit Kräutern 21,40 €

Hummerkrabbenschwänze in Knoblauchöl gebraten und Knoblauch Dipp 24,20 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen halbwildem Reis, Rissotto, hausgemachten Nudeln
oder eine Kartoffelbeilage, sowie frische Gemüse nach der Jahreszeit

Sorbet

ein Sorbet wir in der Regel vor dem Hauptgang serviert. Es soll dabei die Vorspeisen beenden und als
Vorbereitung zum Hauptgang dienen, man kann aber ein Sorbet auch als Dessert reichen

Champagner, Holunder ,Grapefruit, Mango, Erdbeere, Himbeere, Birne, Ananas, Cassis
und vieles mehr, aufgefüllt mit Riesling Sekt oder Champagner

ab 3,00 €

Landschänke zur Grenze

Dessert

zweierlei Mousse von weißer und brauner Schokolade 6,90 €

zweierlei Cremespeisen 4,90 €

Krokant-Parfait mit lauwarmer Heidelbeergrütze 5,20 €

Weincreme im Glas 4,60 €

Hausgemachtes Apfel-Tiramisu 6,20 €

Dessert-Variationen Landschänke zur Grenze	5,40 bis 8,40 €
Bayrische Creme im Glas mit zweierlei Fruchtsoßen	5,90 €
Schokoladen- Souffle mit Pralinen Eis und Vanillesoße	6,20 €
gefüllter Baumkuchen mit Mousse Schokolade auf Eierlikörspiegel	8,20 €
Apfeltörtchen mit Zimt Eis	5,40 €
Frucht Grütze mit Walnuss Eis und Mandeln	5,90 €
gefülltes Crepes mit Walnuss Eis	6,20 €
Vanille-Eis Bombe mit heißen Kirschen	4,90 €
unsere Herrencreme	4,00 €
Zimtcreme mit Apfelstreifen und frischen Feigen	6,40 €
Eis Kreationen Landschänke zur Grenze	6,90 €
Pochierte Rotweibirne mit Walnuss Eis und Schokolade	6,20 €
Spargel Mousse mit frischen Erdbeeren	6,50 €
Beerengrütze mit Vanillecreme Eis und Sahne	5,90 €
Früchte Tiramisu Landschänke zur Grenze	6,00 €
Variationen von frischen Erdbeeren	6,50 €
verschiedene Creme Törtchen und hausgemachtes Fruchteis	7,20 €
Erdbeeren Tiramisu	6,20 €
frische Erdbeeren mit Mozzarella und süßem Pesto	6,40 €
Carpaccio & Cappuccino von der Ananas mit Mousse von Mascarpone und frischen Himbeeren	8,20 €
Creme Brulee	4,90 €
Panna Cotta auf Früchtespiegel	6,40 €
Eistorte mit Wunderkerzen	ab 60 Personen pro Person 3,50 €

Käse

Lauwarmer Ziegenkäse auf Rapunzelsalat und Kürbiskernöl	3,90 €
Munster Käse mit frischen Trauben, Brot und Butter	3,90 €
Dreierlei Käse mit Früchten und Feigensenf	4,50 €
Kleines Käse Büffet , 4 verschiedene Sorten mit Brotkorb und Butter	4,90 €
Großes Käse Büffet, ca. 10 bis 12 verschiedene Sorten Käse mit Brotauswahl und Butter	8,50 €

Landschänke zur Grenze

IV. Typisch Niederrhein

Vorspeisen leckere Kleinigkeiten

Geröstetes Bauernbrot mit Frühlingszwiebeln und Schinkenwürfel	2,60 €
--	--------

Matjes Tatar mit Zwiebeln auf Schwarzbrot	4,90 €
Feldsalat in Speck- Kartoffeldressing mit gebratener Blutwurst	4,50 €
Tafelspitz Carpaccio mit Kräuter- Ei- Soße, Salat mit Himbeerdressing	5,90 €
Grafschafter Weinbergschnecken im Pastetchen mit Tomaten und Pilzen	7,90 €

Aus dem Suppentopf

Kartoffel-Kressesuppe mit Speck und Zwiebeln	3,90 €
Suppe von dicken Bohnen mit gebratenem Speck	3,90 €
Suppe von Schnibbelbohnen mit Speck und Mettwurstscheiben	4,20 €
Zwiebelsuppe mit gebratenen Käsecroutons	4,20 €

Hauptgerichte

Kohlroulade in Specksoße mit Petersilienkartoffeln	10,90 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Apfelrotkohl und Klöße	14,20 €
Tafelspitz mit Meerrettichschaumsoße, Salatteller und Schmorkartoffeln	14,20 €
Hausmacher Rinderroulade ,Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	11,90 €
Pochiertes Filet von Schellfisch mit Senfsoße, Rahmsalat und Speckkartoffeln	12,90 €
Rotbarschfilet in der Pfanne gebraten auf warmen Speck-Kartoffelnsalat	14,90 €
Gefüllter Schweinenackenbraten, Pfeffersoße, Erbsen-Möhren und Semmelklöße	11,40 €
Rayener Fleischklöße in Kapernsoße, Salat nach der Saison und Salzkartoffeln	10,90 €
Niederrheinische Sauerkrautroulade, Speck -Rahmsoße und Kartoffelpüree	10,90 €
Roulade vom Schweinrücken mit Sauerkraut gefüllt, Rahmsoße und Kartoffelpüree	11,90 €
Roulade aus der Kalbskeule. Blattspinat und Butterspätzle	13,90 €
Spanferkelbraten auf Rahmwirsing und gebratenen Knödelscheiben	11,90 €
Forelle aus dem Vluynr Busch in der Pfanne gebraten mit Marktsalat und Petersilienkartoffeln	12,90 €
Kasslernackenbraten, Sauerkraut mit weißen Bohnen und Kartoffelpüree	11,00 €

Dessert

Hausmacher Grießflammerie mit Sauerkirschensoße und Sahne	4,50 €
Warmer Niederrheinischer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	4,20 €
Pumpnickel Creme mit Kirschen und Sahne	4,90 €
Quarkschaum Creme mit Beeren aus dem Garten	4,50 €
unsere Erdbeercreme im Glas serviert mit Sahne	4,60 €
Niederrheinische Vanillecreme mit Kirschen und Schokoladenraspeln	4,20 €

Landschänke zur Grenze

V. Büffets

Die nun folgenden Büffet-Vorschläge haben wir sich, aufgrund unserer Erfahrung zu klassischen Büffets entwickelt. Bei den klassischen kalt-warmen Büffets nehmen viele Gäste die Speisen in umgekehrter Reihenfolge zu sich. Das heißt, zuerst werden die warmen, und später die kalten Speisen genommen, man geht halt dahin, wo die wenigsten Gäste stehen.

Klassische- & Themen Büffets

Büffet I. – LANDSCHÄNKE ZUR GRENZE

Vorspeise

Hausmacher Fischplatte
Graved- Lachs, Ostseeaal, Forellenfilets
Ganzer Lachs garniert, geräucherter Heilbutt
gefüllte Poulardenbrüstchen
Medaillons vom Schwein mit Lebercreme
Entenbrustscheiben mit Feldsalat und Himbeerdressing
Scheiben vom Tafelspitz auf Rucolasalat
Salat von Flusskrebse
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum- Pesto

Suppe

Kartoffelsuppe mit Kasslerwürfel und Kräutern

Hauptgang

Kalbsbraten aus der Keule, Burgunderrahmsoße
Schweinefilet am Stück gebraten mit gemischten Pilzen
kleine Rindersteaks aus der Hüfte geschnitten
auf Zucchini – Paprika – Zwiebel – Olivengemüse
Gemüseauswahl aus dem Topf
Schmorkartoffeln und Butterspätzle

Dessert

Zweierlei Mousse von der Schokolade
Beeren –Tiramisu
Käseauswahl mit Brotkorb

ab 25 Personen, Preis pro Person 39,90 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 37,90 €

Büffet II. – TYPISCH NIEDRRHEIN

Vorspeise

Heringstipp mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln
Sülze vom Tafelspitz und Gemüsestreifen, Remouladensoße
Salat von Pellkartoffeln mit frischen Kräutern
Tatar von der Lachsforelle mit niederrheinischem Frischkäse
Salate nach der Saison mit verschiedenen Dressings
Ländliche Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

Käse-Lauchsuppe mit kleinen Fleischklößchen

Hauptgang

Kleine Rinderrouladen aus der Hüfte gefüllt
Steaks aus dem Jungschweinrücken mit Pilzen, Senfsoße
Zanderfilet auf Endivien untereinander

Dessert

Niederrheinische Früchte Grütze
Vanille Pudding in Schüsseln
kleine Käseauswahl

ab 25 Personen, Preis pro Person 32,00 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 29,90 €

Landschänke zur Grenze

Büffet III. – MÜNCHEN

Kalte Vorspeisen

magere Schweinekopfsülze
Schweinefleischpastete
bayrischer Wurstsalat
Mettigel mit Zwiebeln gespickt
Krautsalat mit Kümmel, Radisalat
Käseauswahl
Laugenbrezel, Kümmel- und Zwiebelbrot
Schmalz im Topf, Butter

Suppe

Leberknödelsuppe

Warme Speisen

Weißwurst mit süßen Senf
Kernfleisch mit Bierzwiebeln
gebratener Leberkäse mit Ei
Kasslerrippenspeer mit Senftunke
bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln

Dessert

Bayrische Creme mit Fruchtsoße
Käseauswahl

ab 25 Personen, Preis pro Person 23,00 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 20,50 €

Büffet IV. – SCHWEDEN

Kalte Vorspeisen

Graved Lachs mit Senf-Dillsoße
Räucherlachsrosen
Marinierte Muschel in Kräuter- Vinaigrette
Matjesfilets auf Eis mit Zwiebeln und Preiselbeer- Meerrettich
Heringsfilets in Sahnesoße
Roastbeef rosa gebraten und Remouladensoße
Rindfleischsalat mit Paprikastreifen
Heringssalat mit roter Beete
gefüllte Kartoffeln mit Krabben
Butterperlen
Brotauswahl aus dem Korb

Suppe

Muschelcremesuppe mit Kartoffeln und Kräutern

Warme Speisen

Pochiertes Lachsfilet auf Hummerschaumsoße
Riesengarnelen im Speckmantel auf bunte Sahnenukeln
Hecht und Lachsschaumklöße in Dillrahmsoße
Seelachsfilet mit Senfsoße
Salatauswahl nach der Saison
Kohlgemüse im Speckrahm
Petersilienkartoffeln und Tomaten Reis

Dessert

Griespudding mit verschiedenen Früchten
Käseauswahl

ab 30 Personen, Preis pro Person 39,90 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 37,90 €

Landschänke zur Grenze

Büffet V. – SPANIEN

Kalte Vorspeisen

Serrano Schinken mit Honigmelonenschiffchen
Knoblauch Garnelen auf Blattspinat
Kaninchen Terrine
Lauch – Zwiebel –Champignonsalat
gefüllte Champignons
gebratene Paprikascheiben mit Oliven
Salat von roten Bohnen mit Rindfleisch
getrocknete Brotscheiben mit Tomaten und Käsewürfel
verschiedene kleine Partybrötchen
Paprikabutter

Suppe

Gurkensüppchen mit Garnelen

Warme Speisen

Paella mit Huhn, Tintenfisch, Muscheln, Garnelen und Reis
marinierte Lamm Kotelett
Braten von Wildkaninchen
Rindersteaks auf Pilzragout
Gemüsekreationen aus Zwiebeln
Zucchini, Fenchel und Auberginen
kleine Kartoffeln mit Schale und grüner Knoblauchsoße

Dessert

Creme Caramel
Spanischer Käse dekoriert

ab 30 Personen, Preis pro Person 44,50 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 42,50 €

Büffet VI. – FRANKREICH

Kalte Vorspeisen

Kalte Platte
von luftgetrockneten Schinken und Salami
Wildterriner mit Cumberlandsoße
Scheiben von der Entenbrust auf Salat
Fischplatte von Mittelmeerfische
Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen
verschiedene Buttersorten
französisches Baguette

Suppe

Marseiller Fischsuppe

Warme Speisen

Pot au feu
Kalbs, Rind und Geflügelfleisch auf Wurzelgemüse
Coq au vin
gebratenes Hähnchen in Rotwein mit Pilzen
Brust von der Barbarie Ente mit Orangensoße
Seeteufelfilet in Olivenöl gebraten
Gemüseauswahl aus dem Topf
Pariser Kartoffelchen

Dessert

Creme brulee mit Äpfelspalten

französische Käseauswahl

ab 30 Personen, Preis pro Person 44,50 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 42,50 €

Landschänke zur Grenze

Büffet VII. – ITALIEN

Kalte Vorspeisen

Parma Schinken mit Honigmelonenschiffchen
Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme
Gefüllte Champignons
gebackene Geflügelfilets in Weinteig
gefüllte Zucchini-, Tomaten und Gurkenkörbchen
Sizilianischer Gemüsesalat
Artischockensalat mit Schafskäse
Tomatenscheiben mit Mozzarella
Antipasti
Knoblauchbutter mit Brot aus dem Korb

Suppe

Tomatencremesuppe mit Fruchtfleisch und Geflügelklößen

Warme Speisen

Kalbsteak in Parmesan – Ei Hülle gebraten
Piccata Milanese
Schweinefiletröllchen mit Parmaschinken
Bandnudeln mit Lachs in Sahnesoße
Linguine mit Schinkenstreifen und Garnelen in Gorgonzolasoße
gebackene Auberginenscheiben in Bierteig
feine Butternudeln
Folienkartoffeln mit Knoblauchcreme

Dessert

Panna Cotta mit Früchtegelee
Toskana Weincremespeise
Hartkäse Auswahl

ab 30 Personen, Preis pro Person 44,50 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 42,50 €

Büffet VIII. – GOURMET

Kalte Vorspeisen

Scheiben von der Entenbrust auf Orangen und Melonenbällchen
Krabbencocktail im Glas
Fischplatte nach Art des Hauses
Medaillons vom Hirschrücken mit Gänselebercreme
Hausgemachte Pasteten und Terrinenscheiben
Rauchfleisch mit Melone und Trauben
Salatauswahl nach der Saison mit verschiedenen Dressings
Geflügel – Curry – Ananas – Salat
Tafelspitzsalat mit Paprika und roten Bohnen
Butterauswahl und Diverse Partybrötchen aus dem Korb

Suppe

Cremesuppe vom Bergmannsspargel Jacobsmuscheln und Kräutern

Warme Speisen

Kalbsmedaillons auf Sauerkirchsoße
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pilzen in Rahmsauce

Rinderrücken vom Weiderind am Stück im Ofen gebraten
Zanderfilet auf der Haut in Olivenöl gebraten, Dijon- Senfsoße
frische Gemüse nach der Saison
Butterspätzle , überbackene Kartoffeln

Dessert

Kleines Dessert Büffet
Eis, Früchte, Cremes und Mousse
Käseauswahl vom Brett

ab 40 Personen, Preis pro Person 51,00 €

ab 65 Personen, Preis pro Person 48,90 €

Landschänke zur Grenze

Büffet IX. – EXKLUSIV

Kalte Vorspeisen

Pochierte Lachsforelle mit Kreta – Kaviar
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichcreme
Pyramide von Flusskrebse
Turm vom Rostbeef
Sülze von Krusten und Edelfischen
Mousse von Aal und Lachstatar auf Pumpernickel
feine Pasteten Auswahl
Artischockensalat , Tomatensalat mit Gorgonzola
Scheiben von der Entenbrust auf rotem Ruccola
verschiedene Brotauswahl aus dem Korb

Suppe

Cremesüppchen von Steinpilzen mit Jakobsmuscheln

Warme Speisen

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Backpflaumen
rosa gebratene Rehkeule aus dem Ofen, mit Pfifferlingen und Steinpilzen
Lammfilet im Speckmantel mit Kirsch – Pfeffersoße
Marktgemüse nach der Saison
Schwenkkartoffeln mit Rosmarinen

Dessert

Dessert – Variationen Landschänke zur Grenze
internationale Käse Auswahl

ab 50 Personen, Preis pro Person 59,50 €

ab 75 Personen, Preis pro Person 56,50 €

Büffet X. – KÜCHENMEISTER

Kalte Vorspeisen

Ganzer Wildlachs mit Sahnemeerrettich und grüner Soße
Pyramide von Riesengarnelen
Cocktails von Flusskrebse und Krabben im Glas
gebratene Langustenschwänze
gefüllte Wachteln und Mousse von Gänseleber auf Portweinspiegel
ganzer Rehrücken reichlich garniert
Wildschweinmedaillons mit Gänselebercreme und Früchten
Pastete von der Ente und Hasen mit Kirsch – Mandeln – Soße

Butterauswahl und Diverse Partybrötchen aus dem Korb

Suppe

Kraftbrühe von der Ente mit roter Beete

Warme Speisen

gefülltes Rinderfilet mit Mandeln und Kräutern, Kressessoße

Kalbsfilet mit Parmaschinken und Blattspinat im Blätterteigmantel
Hirschmedaillons auf Apfelscheiben mit Kirschschaumsoße
Seeteufelfilet in Olivenöl gebraten mit Parmesanpüree
Feigen – Zwiebel – Schalotten – Confit , Morchelrahmsoße
Ragout von Pilzen
Gemüseauswahl nach der Saison
Macaire Kartoffeln,

Dessert

Tiramisu mit Früchten
Creme brulee mit Apfelspalten
Mousse von weißer und brauner Schokolade
Weinschaumcreme mit Traubenkompott
Käseauswahl durch Europa

ab 50 Personen, Preis pro Person 65,00 €
ab 75 Personen, Preis pro Person 62,00 €

Landschänke zur Grenze

Menü – Büffet

Wenn man von einem Menü – Büffet spricht, werden die Vorspeisen und Desserts serviert oder als Büffet aufgebaut.
Dann geht man zum warmen Büffet oder das Hauptgericht wird serviert..

Vorspeisen- Büffet A

Große Fischplatten Landschänke zur Grenze
zweierlei vom Lachs mit Senfdillsoße und Meerrettichcreme
Lachsforellen am Stück reichlich garniert
geräucherter Heilbutt, Ostseeaal,
Wacholdergeräucherte Forellenfilets
Krabben und Fußkrebse
Stangenbrote und Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 16,90 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 15,90 €

Vorspeisen- Büffet B

Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonenschiffchen
hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
ganzen Lachs unter der Haut gedämpft
Salatplatten nach der Saison mit zwei Dressings
Zucchini und Auberginen, in Olivenöl gebraten
Antipasti
Partybrötchen und Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 14,50 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 13,50 €

Vorspeisen- Büffet C

Wacholdergeräucherte Forellenfilet mit Apfelmeerrettichschaum
Scheiben vom Tafelspitz auf Rapunzelsalat, grüne Soße
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Terrine vom Wildbrett mit Sauce Cumberland
Serrano Schinken mit frischen Feigen und geriebenen Parmesan
Meerkorn Brötchen und Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 14,50 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 13,50 €

Vorspeisen- Büffet D

Carpaccio von Graved Lachs mit Honigdill Soße
Tatar vom Matjes auf Pumpernickeltaler

Scheiben von der Entenbrust mit Orangensoße an Waldorfsalat
Sülze von Kalbstafelspitz Remouladensoße
Salat was der Markt hergibt mit Dressings
Stangenbrote und Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 14,90 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 13,90 €

Vorspeisen- Büffet E

Carpaccio vom Rinderrücken mit Pinienkernen
Räucherlachsscheiben mit Kräutersauerrahm
Garnelen in Knoblauch gebraten
Rindfleischsalat mit roten Bohnen und Paprika
Frische Blattsalate vom Markt mit zwei Dressings
Stangenbrote und Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 15,90 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 14,90 €

Landschänke zur Grenze

Vorspeisenteller 1 – (wird allen Gästen serviert) Kombination von:

- Sülze von Tafelspitz und Gemüse
- Mariniertes Lachs
- Scheibe von der Entenbrust
- Rapunzelsalat mit Kartoffeldressing
- Brotkonfekt mit Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 9,50 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 8,50 €

Vorspeisenteller 2 – (wird allen Gästen serviert) Kombination von:

- Scheibe von der Entenbrust
- Graved- Lachs mit Reibeplätzchen, Honig Dillsoße
- Melone mit Parmaschinken gewickelt
- Wald und Wiesensalat mit Kräutervinaigrette
- Brotkonfekt mit Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 9,50 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 8,50 €

Vorspeisenteller 3 – (wird allen Gästen serviert) Kombination von:

- Tafelspitzröllchen mit Stangenspargel
- Geräucherter Wildlachs mit Moerser Grüenspargel
- Röllchen vom Kalbsrücken mit zweierlei Spargel
- grüne Salatstreifen mit Eier- Kräutervinaigrette
- Brotkonfekt mit Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 10,50 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 9,50 €

Vorspeisenteller 4 – (wird allen Gästen serviert) Kombination von:

- Tatar vom Lachs mit Avocados
- Tatar vom Matjesfilet mit Zwiebeln auf Pumpnickeltaler
- Carpaccio von der Jakobsmuschel
- Rosso Salat mit Himbeerdressing
- Brotkonfekt mit Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person 11,50 €
ab 60 Personen, Preis pro Person 10,50 €

Vorspeisenteller 5 – (wird allen Gästen serviert) Kombination von:

- Gänse- und Entenstopfleber in Butterschmalz gebraten
- Mousse von der Gänse- und Entenleber mit Portweingelee
- Terrinenscheiben von der Gänse- und Entenstopfleber im Speckkleid auf einem Nest von rotem Salat
- Brotkonfekt mit Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person

19,50 €

ab 60 Personen, Preis pro Person

18,50 €

Vorspeisenteller 6 – (wird allen Gästen serviert) Kombination von:

- mild gesalzenes Carpaccio vom Wildlachs
- Mousse von Frischkäse auf Pimpernickel
- Gerillte Jakobsmuschel auf Grünkohlmousse
- Babykopfsalat mit Balsamicodressing
- Brotkonfekt mit Butter

ab 25 Personen, Preis pro Person

10,50 €

ab 60 Personen, Preis pro Person

10,50 €

Landschänke zur Grenze

Hauptgang – Büffet – Gaststube

- gefüllte Rinderrouladen aus der Hüfte
- Burgunderrahmsoße, Apfelrotkraut und Schmorke
- Schweinefilet am Stück gebraten, Pilzrahmsoße
- Gemüse aus dem Topf, Herzoginkartoffeln
- Geflügelbrust mit Schinken und Käsestreifen
- auf bunte Sahnenukeln

ab 25 Personen, Preis pro Person

16,40 €

ab 60 Personen, Preis pro Person

15,90 €

Hauptgang – Büffet – Blauer Salon

- Rheinischer Sauerbraten, Rosinensoße
- Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
- Tafelspitz von Weidrind, Merrettichschaumsoße
- Wurzelgemüse und kleinen Petersilienkartoffeln
- auf der Haut gebratener Zander
- mit Endivienuntereinander

ab 25 Personen, Preis pro Person

16,40 €

ab 60 Personen, Preis pro Person

15,90 €

Hauptgang – Büffet – Spiegelzimmer

- Lammfilet im Speckmantel gebraten
- Kirsch-Pfeffersoße, Butterbohnen
- feiner Kalbsbraten, mit Rahmsoße und frischen Pilzen
- dazu Ragout von Gemüse und hausgemachten Spätzle
- Steinbeißerfilet mit Estragonsoße
- und kleinen Butterkartoffeln

ab 25 Personen, Preis pro Person

19,90 €

ab 60 Personen, Preis pro Person

18,90 €

Hauptgang – Büffet – Kuhstall

- Zart Rosa gebratenes Rinderfilet am Büffet aufgeschnitten
- feines Pilzragout und überbackene Käse Kartoffeln
- überbackener Lammsattel mit Kräuterkartoffelkruste
- auf Zucchini- Paprika- Zwiebelgemüse, Rosmarin Kartoffeln
- Filet vom Wildlachs, mit Hummerschaumsoße
- auf Blattspinat a la creme

ab 25 Personen, Preis pro Person

22,90 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 21,90 €

Hauptgang – Büffet – Scheune

- Brust von der Barbarie Ente, zart rosa gebraten, Casissoße
- feines Gemüse vom Markt und gebratenen Serviettenknödel
- Röllchen von der Seezunge mit feiner Füllung
- mit Krabbenfleisch, in Riesling Rahm Soße und Tomatenreis
- Wildschweinbraten aus der Keule, Spätburgunder Soße
- Pfifferlingen, Speckrosenkohl , Butterspätzle

ab 25 Personen, Preis pro Person 20,40 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 19,40 €

Hauptgang – Büffet – Jagdzimmer

- Milchkalbsrücken rosa am Stück gebraten
- mit Pfirsichen und Äpfeln in Calvadossoße
- dazu Ragout von Gemüse und Basmati -und Wild Reis
- Seeteufelfilet im Schinkenmantel auf Sahne- Weinkraut
- Medaillons vom Wildschweinfilet, Schuf- Nudeln
- mit Feigen – Carloten Confit

ab 25 Personen, Preis pro Person 22,90 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 21,90 €

Landschänke zur Grenze

Hauptgang – Büffet – Kegelstübchen

- Medaillons vom Hirschkalbsrücken auf Apfelscheiben
- Kirschschaumsoße, geschlagenes Maronenpüree
- Schweinefilet im Schinken- Speckmantel gebraten
- auf einem Ragout aus Babytomaten und Zucchini
- Rotbarsch- und Lachsfilet im Gemüsesud gegart
- Creme fraiche Soße kleinen Speckkartoffeln

ab 25 Personen, Preis pro Person 22,90 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 21,90 €

Hauptgang – Büffet – Saal

- Hirschbraten aus der Keule und am Büffet aufgeschnitten
- Wacholderrahmsoße, Apfelrotkohl und Kräuterklöße
- Piccata vom Schweinefilet in der Käse- Ei- Hülle gebacken
- mit feinen Bandnudeln auf Tomatensoße
- Geflügelbrust mit Ananas, Schinken und Käse überbacken
- feines Gemüse aus dem Topf, Zwiebel Kartoffeln

ab 25 Personen, Preis pro Person 18,40 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 17,40 €

Hauptgang – Büffet – alte Koek

- Zart rosa gebratene Rehkeule aus dem Ofen
- feinen Steinpilzen, Preiselbeersoße, Herzoginkartoffeln
- geschmorte Keule von der Barbarie Ente
- mit Zwiebeln Gemüse in Rotweinsud, Käse Kartoffeln
- in Olivenöl angebratenes Zanderfilet ,danach im Ofen
- unter einer Kräuterkartoffelkruste gegart, dazu dreierlei Gemüse

ab 25 Personen, Preis pro Person 20,90 €

ab 60 Personen, Preis pro Person 19,90 €

Dessert

Dessert- Büffet

- Tiramisu von Erdbeeren mit Kakao
- Topfenknödel in Mandelsplitter auf Jahreszeitlichen Früchten
- Krokantparfait
- Mousse von brauner und weißer Schokolade
- kleine Biskuitörtchen mit verschiedenen Füllungen

ab 25 Personen, Preis pro Person	8,90 €
ab 60 Personen, Preis pro Person	8,40 €

Dessert – Büffet

- Bayrisch Creme im Glas mit zweierlei Fruchtsoßen
- Mascarponecreme mit Beerengrütze
- Dom- Benedikt Parfait mit Haselnüssen
- Apfel Creme Brulee
- kleine Schokoladen – Souffle

ab 25 Personen, Preis pro Person	8,90 €
ab 60 Personen, Preis pro Person	8,40 €

Dessert – Büffet

- Winterliche Birnen in Rotwein
- Zimtmousse mit Feigen und Apfelstreifen
- Eisbombe reichlich garniert mit Früchten und Sahne
- Beerengelee mit Panna Cotta in der Form
- Grießflammerie mit Cognac Kirschen

ab 25 Personen, Preis pro Person	8,90 €
ab 60 Personen, Preis pro Person	7,40 €

Landschänke zur Grenze

Flying Büffet

Was immer mehr im Trend liegt ist ein Flying Büffet. Dieses hat den Vorteil, das, Sie Ihre Feier sehr locker halten können mit Tischen und Stehtischen die nicht Eingedeckt sind. Hier werden die Vorspeisen in kleinen Gläsern, Schälchen und auf Tellern mundgerecht angerichtet, und den Gästen schon ab dem Empfang serviert, wobei 4 bis 8 Speisen serviert werden und nur noch Kleinigkeiten am Büffet sind, man könnte auch sagen, es gibt den ganzen Abend was zu Essen.

Hierbei kann man auch alle Gerichte und Vorschlägen aus den Menüs oder Büffets auswählen.

Vorschlag 1

zum Empfang
Currywurst mit Brot

Scheibe von der Ententerrine
mit Kirsch- Mandelsoße

Mix aus Garnelen
und Jakobsmuscheln

Mousse von der Geflügelleber
mit Portweingelee im Glas

Lauchkäsesuppe
mit kleinen Kräuterkloßen

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
auf Zucchini – Paprikagemüse

Ragout vom Kalbsbäckchen
mit Pilzragout

Scheibe vom Lammkotelett
auf Bäckerin- Kartoffeln
und gebackene Aubergine

Vorschlag 2

zum Empfang
verschiedene Finger food

Sülze vom Tafelspitz
mit Gemüse im Glas

Graved Lachsrollchen
mit Käse- Kräutercreme

gebratene Scheibe von der Gänseleber
auf gezuckertem Brot in Butter gebraten

Kartoffelsüppchen mit Kräutern
und gebackenen Brotwürfeln

Jakobsmuschel
auf Tomatenrissotto

Praline vom Ochsenchwanz
auf Wurzelgemüse

kleine Medaillons vom Wildschweinfilet
auf Feigen – Zwiebel – Confit
und Himmel und Erde

gebackener Ziegenkäse
auf Feldsalat und Pumpernickel

Dessert Mix von dreierlei Cremes

Blauschimmelkäse
mit Birnenkompott

kleine Dessert Variationen
Landschänke zur grenze

ab 40 Personen Preis pro Person 35,90 €
ab 70 Personen Preis pro Person 33,90 €

ab 40 Personen, Preis pro Person 39,50 €
ab 70 Personen, Preis pro Person 37,50 €

danach kann man noch Anbieten als Büffet aufgebaut

Kleine Schnitzel Garniert
Tomatenscheiben mit Mozzarella
verschiedene Käsesorten vom Brett
Kräuterbutter, Griebenschmalz,
Salzbutter, Brot aus dem Korb

Röllchen vom Matjes mit Preiselbeercreme
Heringsstipp Niederrheinische Art
Mettigel gespickt mit Zwiebeln
kleine gebratene Mettbällchen mit Gurken
kleine Käseauswahl vom Brett
Butter und Schmalz
Partybrötchen aus dem Korb

Preis pro Person 5,90 €

Preis pro Person 6,90 €

Landschänke zur Grenze

Brunch Breakfast & Lunch

Diese angloamerikanische Büffetform ist ein umfangreiches Frühstück, welches um einige Menübestandteile erweitert wurde. Diese Form macht nur Sinn, wenn Sie Ihre Gäste zwischen 8 Uhr 30 und 10 Uhr eingeladen und Veranstaltung gegen 14 Uhr zu Ende ist. Beim Eintreffen sollten die Gäste die Möglichkeit haben, sofort mit dem Essen zu beginnen, da man ja ohne Frühstück zu einer solchen Einladung kommt.

Rayener Brunch

Breakfast:

- Wurstplatten – mit rohem und gekochtem Schinken, Salami und anderen Sorten
- Käseplatte – mit verschiedenen Weichkäse und Hartkäse
- Bratrollmops und Bismarckhering
- Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum Pesto
- Scheiben von Graved-lachs und Senf-Dillsoße
- Brotkorb – mit verschiedenen Brötchen, Graubrot, Körnerbrot und Schwarzbrot
- Brotaufstrich – Marmelade, Honig, Nusscreme
- gekochte Eier, Rühreier, und gebratenen Speckscheiben
- Orangensaft und Mineralwasser
- zum Frühstück servieren wir Ihnen Kaffee, Tee und Kakao
- 1 Kannchen oder 2 Tassen pro Person ist im Frühstückspreis enthalten, weitere nach Verbrauch

Lunch : Eyller Strasse

- # Cremesuppe von Kartoffel, mit frischem Lauch und Brotroutons
- # Medaillons vom Schweinefilet in Champignon Rahmsoße
- # Geflügelbrüstchen mit Ananas und Käse überbacken
- # Dreierlei Gemüsebeilage
- # Speckkartoffeln und hausgemachten Spätzlen
- # Rote Beerengrütze mit Vanille Cremespeise

ab 30 Personen , Breakfast & Eyller Strasse

Preis pro Person

23,90 €

Lunch : Am Honigshuck

- # Hausmacher Hühnerbrühe mit Einlage
- # Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pilzen in Sahnesoße
- # kleine Cordon-bleu vom Kalbsrücken
- # Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- # Zuckerschoten
- # Speck-Zwiebel- Bratkartoffeln und Reibetaler
- # Unsere Herrencreme

ab 30 Personen , Breakfast & am Honigshuck

Preis pro Person

24,90 €

Landschänke zur Grenze

VI. Grillen im Sommer

Kleine Sommer Grillparty ab 30 Personen

Marinierte Schweinenacken
Saftiger Schweinebauch mit Knoblauch
Grillbratwürstchen
Käsewurst
Geflügelspieß eingelegt
Cevapcici

Niederrheinischer Kartoffelsalat
Hausmacher Nudelsalat
Rosmarienkartoffeln

verschiedene Soßen

Salat Büffet mit frischen Sommersalaten und Dressings

Stangenweißbrot, Kräuterbutter und Griebenschmalz

14,90 €

große Sommer Grillparty ab 30 Personen

Spareribs mit Barbecue-Soße
eingelegte Lammkoteletts
mariniertes Roastbeef
Garnelen am Spies
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
kleine Nürnberger Rostbratwürstchen

Scheiben von Graved Lachs mit Honig –Senf–Dillsoße und Reibeplätzchen
Kartoffel – Gurkensalat
Rote Bohnensalat mit Paprika und Schafskäse
Apfellauchsalat
Folienkartoffeln mit Knoblauch–Kräutercreme
Warmer Speckkartoffelsalat

verschiedene Soßen

Salat Büffet mit frischen Sommersalaten und Dressings
Tomate mit Büffelmozzarella

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Schmalz

24,90 €

Landschänke zur Grenze

VII. Empfänge & Mitternachtssnacks

Gourmet-Brötchen

Die Alternative zu Canapés – nicht ganz so fein jedoch genau so lecker. Für einem Empfang von ca. 1 Std. benötigt man 2 bis 3 Gourmet-Brötchen

Kleine Party Brötchen von Kümmel, Körner, Sesam, Käse, usw., in der Mitte belegt mit

- Milder Räucherlachs mit Meerrettich Dipp
- Rosa Roastbeef mit Gürkchen
- Brie mit Kräutern und Paprika
- Parmaschinken mit Rucola
- Scheiben von Hausmacher Leberpastete
- Frischer Braten aus der Schweinekeule mit Schmand
- gebratene Geflügelbrust mit Ananas –Curry
- mit gekochtem Hinter Schinken
- frisches Mett mit Zwiebeln
- Tatar mit Kapern
- geräuchertem Heilbutt
- Matjes Tartar
- Butterkäse

Mindestabnahme 100 Stück, Preis je nach Kombination der Komponenten von 1,30 € bis 2,00 €

Canapées

Mundhappen nach französischer Art, von verschiedene Kaviar Broten. Für einen Empfang von ca. 1 Std. benötigt man 3 bis 4 Canapés

Mozzarella mit Tomate & Basilikum
 Putenbrust mit Ananas
 Parmaschinken
 Schinkenröllchen mit Spargel
 Medaillon vom Schweinefilet
 Tatar von Matjes
 frisches Mettröllchen mit Zwiebeln
 angemachter Frischkäse
 Roastbeefröllchen
 Hirschmedaillons
 Wildschweinschinken geräuchert

Scheibe von Räucherlachs
 Aal geräuchert
 Medaillon vom Rinderfilet
 Entenbrust mit Orangenfilets
 Gorgonzolacreme mit Birnenspalten
 Wildterriner mit Preiselbeeren
 Garnelen
 Graved Lachs Scheiben
 Gänse Lebercreme
 Rehrückenscheiben
 Entenlebermousse mit Mango

Mindestabnahme 100 Stück, Preis je nach Kombination der Komponenten von 1,50 € bis 4,50 €

Finger Food

Möchten Sie Ihren Gästen einmal etwas anderes anbieten? Dann empfehlen wir Ihnen unser Finger Food. kleine Delikatessen werden auf verschiedenen Platten angerichtet und können problemlos ohne Besteck gegessen werden. Sie eignen sich ideal für einen Empfang. je nach Anlass sollten Sie zwischen 4 bis 6 Stück pro Person kalkulieren.

Gefüllt Tomaten
 Frühlingsrollen mit Dip
 Frischkäse auf Pimpernickel
 Schinkenröllchen mit Füllung
 Ziegentaler auf Schwarzbrot
 Garnelen in Kokosmantel
 vegetarische Nudeltäschchen
 Kalbfleischfrikadellen

Fischpralinen mit Dip
 Terrine von Geflügel und Tomate
 Lachs- Crepes-Roulade
 kleine Quiche, Belag nach Saison
 kleine Pizza, Belag nach Saison
 Back- Pflaume im Speckmantel
 Garnele im Speckhemd
 Lachstatar auf Brottaler

Preis pro Person nach Verzehr und Aufwand

von 5,00 bis 9,00 €

Landschänke zur Grenze

Petit fours, Pralinen & Feingebäck

Kleine, zum Nachtsch, zum Kaffee oder zum Empfang geeignete Waren. Wenn Sie Petit fours oder Pralinen wünschen, stellen wir Ihnen eine Auswahl zusammen.

Petit fours, Mindestbestellung 50 Stück, Preis je Stück nach Auswahl ab 2,50 €

Gemischte Pralinen, Preis je 100g nach Auswahl ab 4,50 €

Mitternachtssnacks

Möchten Sie Ihren Gästen um Mitternacht noch eine Kleinigkeit bieten oder soll es eher eine große Überraschung mit Hochzeitstorte oder Eis Büffet sein? Wir helfen Ihnen bei der Entscheidung und machen Ihnen den passenden Vorschlag. Erfahrungsgemäß macht ein Mitternachtssnack aber nur Sinn, wenn Sie bis weit nach Mitternacht feiern möchten

Kräftige Gulaschsuppe mit Stangenbrot 3,90 €

Hausgemachte, scharfe Currywurst mit reichlich frischem Brot	2,00 €
Würzige Niederrheinische Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, dazu Bauernbrot	3,90 €
Warmer Zwiebelkuchen oder Quiche Lore	2,80 €
Eis Büffet mit Sternwerfer und Wunderkerzen	8,90 €
Hochzeitstorte mit Sternwerfer und Wunderkerzen	Preis auf Anfrage
Kleines Käse Büffet , 4 verschiedene Sorten mit Brotkorb und Butter	4,90 €
Großes Käse Büffet, ca. 10 bis 12 verschiedene Sorten Käse mit Brotauswahl und Butter	8,50 €
Käse und Schinken Brett, Brotauswahl und Butter, Schmalz, Kräuterbutter	7,90 €



Landschänke zur Grenze

VIII. Kaffeetrinken & Frühstück

Kuchen

Hausgebackenen Kuchen können Sie bei uns bestellen. Wir backen Ihnen den Kuchen dann ganz frisch, Wir haben aber auch nichts dagegen, wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Den Service berechnen wir Ihnen je nach Aufwand mit einem Tellergeld ab 1,00 € Für aufwendige Konditoreiprodukte, eine vielfältige Auswahl oder eine Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unsere Partner. Gerne können Sie diese auch bei Ihrem Konditor direkt bestellen und anliefern lassen.

Gedeckter Apfel-, Kirsch-, Zwetschgen-, Kirsch-, Mohn- oder Käsekuchen	ab	2,00 €
auf dem Blech gebacken, mit Schlagsahne	ab	2,30 €
Hausgemachte Waffeln mit Kirschen und Schlagsahne		3,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne		4,80 €

Kaffeetafel

Die Tische werden festlich eingedeckt. Wir servieren Ihnen Kaffee, Tee oder Kakao in beliebiger Menge. der Kuchen kommt von uns, von Ihnen oder von einem Konditor. **Diese Sonderpreise gelten**

nur für Ihre Gäste, die auch ein a la carte, Menü oder Büffet einnehmen

Kuchen wird als Büffet aufgebaut

Pauschalpreis bis 20 Personen	7,00 €
Pauschalpreis ab 21 Personen	6,50 €
Pauschalpreis ab 50 Personen	6,00 €
Pauschalpreis ab 100 Personen	5,50 €

Niederrheinische Kaffeetafel oder Nachkaffee

Die Tische werden für Ihren festlichen Rahmen von uns eingedeckt, und alle Speisen und Getränke servieren wir am Tisch

Einfache Niederrheinische Kaffeetafel

Weißbrot, Schwarzbrot und Rosinenstuten,	bis 50 Personen	9,50 €
Apfelkraut, Rübenkraut, Marmelade, Butter und Kaffee	ab 51 Personen	8,50 €
mit Holländer Käse und gekochten- und Bauern Schinken		10,00 €

Nachkaffee

Verschiedene Brötchen, Weißbrot, Schwarzbrot, Rosinenstuten, Graubrot		
Holländer oder Butter Käse, gemischte Aufschnittplatten mit Mett,	bis 50 Personen	12,50 €
gekochtem- und rohem Schinken, Butter und Kaffee	ab 51 Personen	11,50 €
Wünschen Sie verschiedene Kuchensorten dabei zu haben	Aufpreis ab	1,00 €
Empfehlung im Winter Rindfleischsuppe mit Einlage		3,50 €

Kaffeabar

Die Tische werden nicht eingedeckt, sondern Kaffee und Kuchen werden in Form einer Bar/Büffet aufgebaut. Geeignet ist diese Art besonders in Verbindung mit Büffets oder als Ergänzung zum Sektempfang. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch und Aufwand. In der Regel liegt das Tellergeld bei 1,00 € bis 2,00 € pro Person.

Frühstück

nur auf Vorbestellung ab 15 Personen. Angerichtet am Tisch oder als Büffet.

- # Wurstplatten - mit rohem und gekochtem Schinken
- # Käseplatte - mit verschiedenen Weichkäse und Hartkäse
- # Brotkorb - mit verschiedenen Brötchen, Graubrot, Körnerbrot und Schwarzbrot
- # Brotaufstrich - Marmelade, Honig, Nusscreme
- # gekochte Eier, Rühreier, und gebratenen Speckscheiben
- # Orangensaft und Mineralwasser
- # zum Frühstück servieren wir Ihnen Kaffee, Tee und Kakao
- # 1 Kännchen oder 2 Tassen pro Person ist im Frühstückspreis enthalten, weitere nach Verbrauch.

Preis pro Person 12,90 €

Erweiterung des Frühstück

# Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum Pesto	1,50 €
# Scheiben von Graved-lachs und Senf-Dillsoße	3,50 €
# kleinen Rostbratwürstchen, Münchner Weißwurst und Fleischkäse	3,50 €
# Flasche Sekt Hausmarke Landschänke zur Grenze	20,00 €

Landschänke zur Grenze

IX. Getränkeangebot

Wir haben ein sehr umfangreiches Getränkeangebot, und Weine von 14 € je Flasche, die wir Ihnen passen zu Ihrem Menü zusammenstellen. Deshalb hier nur ein Auszug von Getränken was wir Ihnen alles bieten.

# Bitburger Pils & Diebels Alt vom Fass	0,25l	2,00 €
# alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	2,50 €
# Erdinger & Schneider Hefe-Weißbier & alkoholfrei	Fl. 0,5l	3,50 €
# Coca Cola, Fanta, Spezi, Apfelschorle	0,2l	1,80 €
# Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	2,00 €
# Frucht Säfte	0,2l	2,50 €
# Karaffe Orangensaft	1,0l	9,00 €
# Premium Mineralwasser	Fl. 0,25l	1,80 €

Landschänke zur Grenze
Eyller Straße 75
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.: +49 (0) 2845 / 39793
Fax +49 (0) 2845 / 37114
Mob. +49 (0) 172 / 250 14 51

info@landschaenke.de
www.landschaenke.de

# Premium Mineralwasser	Fl. 0,75l	4,90 €
# Tasse Kaffee		2,00 €
# Espresso		2,20 €
€		
# Cappuccino –mit geschäumter Milch–		2,50 €
# Rayener Becher –Kaffee mit Sahne	2,90 €	
# Latte Maccchiato		2,90 €
# Milchkaffee		2,70 €
# Glas Tee		2,00 €
# Flasche Bankettwein Weiß Empfehlung aus unserem Keller	0,75l ab	14,00 €
# Flasche Bankettwein Rose oder Weißherbst	0,75l ab	17,00 €
# Flasche Bankettwein Rot Spätburgunder oder Dornfelder	0,75l ab	18,00 €
# Flasche Bankettwein z.b. Frankreich ,Spanien, Italien	0,75l ab	19,00 €
# Flasche Sekt Hausmarke	0,75l	20,00 €
# Flasche Prosecco	0,75	20,00 €
# Alkoholische Cocktails	ab	5,00 €
# Alkoholfreie Cocktails	ab	4,00 €
# Aperitif	ab	4,00 €
# Digestif	ab	2,00 €

andere Getränke Preis auf Anfrage!

all inklusive Preis

Da in der heutigen Zeit die Nachfrage nach einem Festpreis immer größer geworden ist, und Sie keine bösen Überraschungen mehr bei einer Veranstaltung erleben möchten. Rechnen Sie einfach Ihren Preis fürs Essen & Getränkefestpreis zusammen und Sie erhalten. Ihren persönlichen Festpreis (all inklusive Preis).

Getränke Festpreise ab 50 Personen

# Nur Bier, alkoholfreie Getränke und Wein	von 11Uhr bis 17Uhr	18,00 €
# Nur Bier, alkoholfreie Getränke und Wein	von 17Uhr30 bis 3Uhr	25,00 €
€		
# alle Getränke wie oben aufgeführt inklusive Kaffeetafel	von 11Uhr bis 17Uhr	25,00 €
# alle Getränke wie oben aufgeführt inklusive Sekt & Cocktailempfang	von 17Uhr30 bis 3Uhr	37,50 €
# alle Getränke wie oben aufgeführt ohne Aperitif & Digestif (Schnäpse)	von 17Uhr30 bis 3Uhr	30,00 €
# sollte Ihre Veranstaltung früher beginnen als 17Uhr30 z.b. 15Uhr		Aufpreis 8,00 €
# 50ter Geburtstag und Silber Hochzeit		Aufpreis 5,00 €
# ab 60 Personen verringert sich der Festpreis	um 1,00 € pro Person	
# ab 100 Personen verringert sich der Festpreis	um 2,00 € pro Person	

Preisliste

Neukirchen-Vluyn ,den 1 November 2010

Landschänke zur Grenze

Ernst Deselaers

Landschänke zur Grenze

X. Adressen für Ihre Veranstaltung

Konditoreien & Bäcker

Landbäckerei Nöhten, Geldernschesstr. 412, 47506 Neuk.-Vluyn,
Bäckerei & Konditorei, Hoeps, Rathausstr.30 47509 Rheurdt
Konditorei Nacke, Falkenstr.2, 47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.02845/27998
Tel.02845/6510
Tel.02845/5063

Konditorei & Cafe Mehrhoff, Neustr.40,47441 Moers
Konditorei Gerhards, Rundstr.35,47475 Kamp-Lintfort

Tel.02841/22764
Tel.02842/80264

Fotografen & Fotostudios

Foto Zensen, Friedrich-Heinrich-Alle 31 47475 Kamp-Lintfort
Foto Barth, Neumarkt 3, 47441 Moers,
Photo Porst Pöplinghaus, Friedrichstr.13a, 47475 Kamp-Lintfort

Tel.02842/80264
Tel.02841/29651
Tel.02842/10031

Blumen & Dekoration

Blumenhaus & Gärtnerei, Saris, Eyller Straße 209, 47475 Kamp-Lintfort
Blumen Meyer, Tannenbergweg 4, 47506 Neukirchen-Vluyn
Blumen Cristel, Hochstraße ,47506 Neukirchen-Vluyn
Seidenfloristik, Meiss, Vluynr Platz 4, 47506 Neukirchen-Vluyn
Gärtnerei op de Hipt, Rheurdterstr. 503, 47475 Kamp-Lintfort
Gärtnerei und Blumen Schalnitz, Gartmannstr.16, 47506 Neukirchen-Vluyn
Blumen Stockrahm, Römerstraße 486, 47443 Moers,

Tel.02842/8853
Tel.02845/31685
Tel.02845/
Tel.02845/981503
Tel.02842/4896
Tel.02845/10714
Tel.02841/51235

Kutschen & Oldtimer

Reitstall Westerweck, Mühlenstr.44 ,47506 Neukirchen-Vluyn
Hochzeitskutschen Gerold Lübke, www.kutschfahrt.eu
Star Limos, A.Meerkamp, www.starlimos.de
www.florida-exclusiv-car.de 46149 Oberhausen

Tel.02845/944172
Tel.0203/3461550
Tel.02238/945406
Tel.0208/665555 o. 0173/5470005

Alleinunterhalter

DJ Andre ,Moderator und Sänger 47506 Neukirchen-Vluyn
Die Neukirchner,Paschefurth 18a, 47506 Neukirchen-Vluyn,
DJ Olaf Striebeck, Bertastrs.74, 47475 Kamp-Lintfort
0177/4788172
DJ Der Musikteufel, Uwe Valvano, 47137 Duisburg

Tel.02845/4240 o. 0178/4146523
Tel.02845/3672
Tel.02842/71144 o.
Tel.0173/9323699

Bands

Duo California, Herr Kosmac, oder Musikhaus Schneider
Good Old Dixie Boys, Live Walking, Jazz,
Sackers&Band, 46509 Xanten, www.Sackers-und-Band.de
Achim Frank Promotion 2 bis 5 Mann Band, Moers

Tel.02841/16140 o. 02841/22280
Tel.02842/470148 o. 0172/2033234
Tel.02801/90436 o. 0162/4243622
Tel.02841/33010

Einlagen

Rezitorator Jörg Zimmer,Ehrenmalstraße 84, Moers, www.pressezimmer.de
Samena, Orientalischer Tanz, Frau Bullermann,
Ladies of the Highland Bagpipes (Dudelsackspiel)
0172/2566715
Kaladin der Zauberer, Klaus Dinger, Duisburg
Bauchredner & Zauberkünstler ,Willi Gietmann, 46519 Alpen
Blasorchester 10 – 15 Musiker & Alleinunterhalter

Tel.02841/8809881
Tel.02841/64848
Tel.02845/60810 o.
Tel.0203/338020
Tel.02802/4579 o. 0171/5484946
Tel.02801/9100

Friseure

Bruns & van Baal ,Bendschenweg 98, 47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.02845/58576

Landschänke zur Grenze

XI. Checkliste für Ihre Veranstaltung

Wir helfen Ihnen bei allen Dingen und haben tausendfache Erfahrung. Ihre Vorstellung und Ideen sind durch unsere Kreativität und Professionalität keine Grenzen gesetzt. Unser Team verwöhnt und umsorgt Sie stets freundlich, herzlich und aufmerksam. Sie werden begeistert sein.

An was Sie denken sollten

- Termin festgelegt
- Räumlichkeit gebucht
- Hotelzimmer oder Hochzeitssuite buchen
- Kirche & Fotograf bestellen
- Kutsche oder Oldtimer bestellen
- Einladungen verschickt
- Zeitungsanzeige bestellt (Bei Nennung unseres Hauses beteiligen wir uns gerne)

Was wir für Sie erledigen können

- Beratung bei Ausrichtung des Empfangs
Sekt, Cocktail oder Apertifbar, Canapés und Fingerfood
- Beratung bei der Tischordnung
Einzeltische, Sternform, U oder E Tafel, Blockform
- Beratung bei den Farben der Tischwäsche und Serviettenform
- Beratung bei stimmungsvoller Tisch-, Raumdekoration und Menükarten
- Beratung bei Menü oder Büffetauswahl
Menüs bringen eine ruhigere Atmosphäre, Buffets lockern mehr auf, bedenken Sie jedoch dass Buffets erst ab ca. 50 Personen wirken
- Beratung bei Menüablauf, Büffetmenüs und Programm
den Ablauf, die Reden, die Einlagen oder Pausen genau ab
- Beratung bei Wein und Getränkeauswahl
- Beratung bei Kaffeespezialitäten & Digestif
nach dem Essen können wir Kaffee, Espresso oder Cappuccino anbieten, wenn Sie es wünschen auch mit Kleingebäck oder Pralinen
Digestif können wir auf Bestellung, aber auch vom wagen anbieten

Was Zusätzlich wichtig sein könnte

- Beratung beim Nachmittagskaffee
Sie können klassisch an einer eingedeckten Kaffeetafel sitzen, oder den Kuchen vom Büffet anbieten, oder in locker Form Kaffee trinken. Kuchen können Sie bei uns bestellen oder aber auch bei einem Konditor Ihrer Wahl. Natürlich können Sie den Kuchen auch selber Backen und mitbringen.
- Beratung für einen ausgedehnten Empfang
Dauert der Empfang länger als 60 Min. oder möchten Sie erst viel später Essen, ist es zu überlegen, ob Sie Ihren Gästen ein paar Kleinigkeiten z.B. Canapés oder Fingerfood zum Empfang anbieten
- Beratung bei einem eventuellem Mitternachtsimbiss
Käse Büffet, Etagentorte oder eine deftige Suppe anzubieten
- ein paar Worte zur Rechnung
ab einer Veranstaltungsgröße über 70 Personen erheben wir eine Anzahlung in Höhe von 50 %, diese ist spätestens 48Std. vor Ihrer Feier zu leisten. Die Rechnung wird von uns genau in allen Einzel Positionen aufgeführt
Wir bitten Sie den Rechnungsbetrag innerhalb von 8 Tagen vor Ort auszugleichen oder zu überweisen