



## Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)

### Klassik Menü

Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce  
und Blattsalaten

oder

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren an Blattsalaten

\*\*\*

Thöner Hochzeitssuppe

oder

Rahmsuppe von Gartenkräutern

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet und  
geschmorte Schulter vom Weideochsen in Rotweinsauce,  
Kräuterchampions, Gemüseauswahl,  
Kartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Beerengrütze mit Vanillesauce  
und hausgemachtem Mandeleis

€ 36,--

3 Gang ohne Suppe € 32,--

3 Gang ohne Vorspeise € 30,--

Hauptgang auf der Platte mit Nachservice + € 2,50 pro Person



## Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)

### Landhaus Menü

Terrine vom heimischen Reh an Apfel-Sellerie-Salat  
oder  
Hausgeräuchertes Zanderfilet mit Meerrettichsabayon  
und Blattsalaten

\*\*\*

Fasanenkraftbrühe mit Kräuterklößchen  
oder  
Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercrôtons

\*\*\*

Rinderhuft am Stück gebraten und  
geschmorte Wildschweinkeule mit Rahmpfifferlingen,  
Wirsing, grüne Bohnen, Brokkoli  
Kartoffeln und Kroketten

oder

Hirschkeule in Preiselbeersauce, gebratene Steinpilze,  
Rotkohl, Rosenkohl,  
hausgemachte Spätzle und Kartoffeln

\*\*\*

Variationen von der Williamsbirne  
oder

Zweierlei Mousse au chocolat mit Saisonfrüchten

€ 43,--

3 Gang ohne Suppe € 39,--

3 Gang ohne Vorspeise € 37,--

Hauptgang auf der Platte mit Nachservice + € 2,50 pro Person



## **Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)**

### **Mediterranes Menü**

Italienischer Vorspeisenteller  
Vitello tonnato, Carpaccio, Landschinken, gegrillte Gemüse

oder

Salade Nicoise

Thunfisch, Sardellen, Kapern, Bohnen, Oliven

\*\*\*

Offener Ravioli mit Meeresfrüchten

oder

Rote Bete Spaghetti in Basilikumsauce

\*\*\*

Lachssteak mit Safransauce,  
Blattspinat und schwarzer Risotto

oder

Kalbs- und Putenmedaillons in Limonenbutter  
provençalisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Aprikosen-Tiramisu mit Himbeersorbet

oder

Panna Cotta mit frischen Früchten

€ 43,--

ohne Vorspeise oder Zwischengang € 37,--

Hauptgang auf der Platte mit Nachservice + € 2,50 pro Person



## Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)

### Feinschmecker Menü

Variationen vom Wolfsbarsch  
geräuchert, Terrine, Tartar  
oder

Gefüllte Wachtel auf warmem Gemüsesalat

\*\*\*

Hummersuppe mit Hechtklößchen  
oder

Essenz vom Kalbsschwanz

\*\*\*

Steinbuttfilet an Champagnersauce  
und grüner Spargel  
oder

Seeteufel auf Thai-Curry  
und Zuckerschoten

\*\*\*

Rinderfiletsteak auf Bäckchenragout,  
glacierte Gemüse und Kartoffelgratin  
oder

Irischer Lammrücken mit Kräutern gebraten  
Bohnencassoulette und Risolée kartoffeln

\*\*\*

Dessertteller "Gasthaus Lege"

€ 55,--

ohne Fisch ( Steinbutt oder Seeteufel) € 48,--



**Gasthaus  
Lege**

## **Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)**

**Oder mögen Sie lieber ein Buffet?**

Themen-Buffets  
(z.B. Italien, Fisch, Wild, Spargel, Gans, vegetarisch...)  
oder Ihr individuelles Festtags-Buffet  
gestalten wir nach Ihren Vorlieben.  
Ab 40 Personen

Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich frische Produkte  
aus überwiegend regionalem Anbau.

Dies sind unsere Vorschläge zur Gestaltung Ihrer Feier.  
Änderungen im Speisen- und Getränkeangebot  
sind selbstverständlich möglich.

Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre  
Vorstellungen und Wünsche ein.

Folgende Leistungen sind in unseren Menüpreisen enthalten:  
Service, Tischwäsche mit Stoffservietten, Kerzen, Menükarten,  
Raummiete, Reinigung, Gema-Gebühren

Ab 1:00 Uhr berechnen wir für jede Servicekraft  
pro angefangene Stunde € 25,-- Nachtzuschlag.

**Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.**

**Herzlichst  
Claudia & Hinrich Schulze**

## **Gesetzlich vorgeschriebener Hinweis zu Hauptallergenen und / oder Farb- und Konservierungsstoffen**

Liebe Gäste,

wir bereiten Ihre gewünschten Gerichte nahezu ausschließlich mit frischen Zutaten - meistens aus regionalem Anbau oder mit regionaler Herkunft - zu. In einigen Fällen kommen tiefgefrorene Rohwaren oder Lebensmittel mit langer Haltbarkeit zum Einsatz. Wir versuchen weitestgehend auf Rohwaren mit künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen zu verzichten. In einigen Fällen lässt sich jedoch nicht verhindern, dass den Rohprodukten solche Zusatzstoffe beigemischt sind.

Gerne informieren wir Sie auf Nachfrage, welche der Allergene oder Zusatzstoffe in der von Ihnen zusammengestellten Speisenfolge enthalten sind bzw. erstellen wir Ihnen gerne ein Menü- oder Buffetvorschlag, der die angegebenen Hauptallergene oder Zusatzstoffe nicht enthält.

Laut Lebensmittel-Informationsverordnung weisen wir Sie nun ausdrücklich darauf hin, dass alle unsere Gerichte die folgenden Hauptallergene und / oder Farb- und Konservierungsstoffe enthalten können:

- Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)
- Eier sowie daraus hergestellte Produkte
- Soja sowie daraus hergestellte Produkte
- Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
- Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Produkte
- Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
- Senf sowie daraus hergestellte Produkte
- Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
- Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
- Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
- Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO<sub>2</sub> angegeben
- Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte

Bitte sprechen Sie uns an, ob Sie oder einer Ihrer Gäste an einer Allergie leidet. Bestimmt finden wir eine leckere Alternative.