

Menü 1

Terrine vom Perlhuhn, Basilikum, Blattsalate

Thönser Hochzeitssuppe

Traditionelle Bratenplatte
Rinderschmor- und Schweinebraten,
Rotweinsauce, Gemüseauswahl,
Kartoffeln und Kroketten

auf der Platte serviert mit Nachservice

Rote Grütze, hausgemachtes Mandeleis

€ 39,- pro Person



Menü 2

Roastbeef, rosa gebraten, Gemüsesalat, Buttermilchvinaigrette

Gartenkräutersuppe, Crôutons

Filet vom Jungschwein, Gegrillte Entenbrust, Kräuterjus, Brokkoli, Blumenkohl, Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Spätzle

auf der Platte serviert mit Nachservice

Himbeer-Tiramisu, weißes Schokoladeneis

€ 43,- pro Person



Menü 3

Gebeizter Lachs, Dill-Senf-Sauce, Blattsalate

Wildgeflügelessenz, Pistazienklößchen

Scheiben vom rosa Kalbsrücken oder Perlhuhnbrust, Portweinjus, Kräuterchampignons, junge Wurzelgemüse, Kartoffelgratin

Karamellisierter Blätterteig, Mangomousse, Kokoseis

€ 52,- pro Person



Menü 4

Variationen vom Zander geräuchert, Tatar, Terrine, Crème fraîche, Blattsalate

Pastinakensuppe, geräucherter Ziegenkäse

Wolfsbarsch-Strudel, Rieslingsauce, Gemüsestreifen

Rinderfilet, Ochsenschwanz-Ragout, Bohnencassoulette, Risoléekartoffeln

Dessertteller Gasthaus Lege

€ 64,- pro Person



Menü 5

Terrine von Fasan und Wachtel, Preiselbeeren, Waldorffsalat

Essenz vom Hirsch, Steinpilzklößchen

Steinbuttfilet, Champagnersauce, Kräutermaultasche

Rehkeule oder Rehrücken, Wacholdersauce, junge Wurzelgemüse, Kartoffel-Sellerie-Püree

Ofenschlupfer, Kirschen, Sauerrahmeis

mit Rehkeule € 64,- / mit Rehrücken € 69,- pro 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 50 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

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 beigemengt 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 (SO2) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO2 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.