



HEIRATEN & FEIERN  
DESIGN & DEKORATION  
KÜCHEN & KOCHEN  
MARKETING & WERBUNG  
SEMINARE & KURSE

## Paket „KLASSIK“

Zusammengestellt und zubereitet vom „Weißen Roß“ Marienberg

### Aperitif – Sektempfang

Empfangen Sie ihre Gäste bei schönem Wetter im Garten oder im Salon.

Wählen Sie 1 Aperitif und auf Wunsch alkoholfreie Alternativen!

- Rotkäppchen Sekt trocken
- Rotkäppchen Sekt halbtrocken
- alternativ Rotkäppchen Sekt alkoholfrei
- alternativ Kindersekt Robby Bubble

Begleitend bieten wir Orangensaft und Mineralwasser an.

### Buffetauswahl

Das Essen präsentieren wir Ihnen als Buffet. Bitte treffen Sie Ihre Auswahl

#### *Wählen Sie 3 Vorspeisen:*

- Räucherforellenmousse im Gläschen serviert mit Forellenkaviar und Brotsticks
- Mariniertes Ofengemüse und Rucola
- Tscherperbrett mit altdeutschen Kochschinken, Lachsschinken, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Pfefferknacker, garniert mit Rettich und Radieschen
- Käsevariation mit Schnittkäse und Weichkäse, dazu Trauben und Nüsse
- Frisch gewolfter Hackepeter mit Zwiebelwürfel und Gewürzgurken
- Ofenfrischer Speck-Zwiebelkuchen
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Basilikum
- Bunte Geflügelvariation mit Putenschinken, Truthahnsalami, Hähnchenschenkel und Früchten
- Bauernsülze mit Remouladensoße
- Heringshäckerle mit grüner Gurke und Schnittlauch
- Marinierter Rindertafelspitz mit Gemüsevinaigrette und frischem Merrettich

#### *Wählen Sie 1 Suppe:*

- Geflügelkraftbrühe mit Gemüseperlen
- Tomaten-Mango-Suppe mit Pfeffererdnüssen
- Kürbis-Buttermilch-Suppe mit Chili, karamellisierten Apfelwürfeln, Kürbiskernen und Öl
- Pikante Cremesuppe vom Goldmais mit gerösteten Haselnüssen
- Limonen-Kräuter-Suppe mit Shrimps
- Spargelcremesuppe mit Ingwer und Zitronengras
- Erzgebirgische Kartoffelsuppe mit feinen Speckwürfeln und Schwarzbrotcroutons
- Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill



HEIRATEN & FEIERN  
DESIGN & DEKORATION  
KÜCHEN & KOCHEN  
MARKETING & WERBUNG  
SEMINARE & KURSE

*Wählen Sie 3 Hauptspeisen und 3 Beilagen:*

- Kabeljaufilet im Bouillabaisesud mit mediterranem Gemüse und Miesmuscheln
- Fjordlachsfilet mit Orangen-Senf-Rahm und weißem Lauchragout
- Hähnchenbrustfilet aus dem Ofenrohr mit Wacholder-Limonenrahm und karamelisierter Ananas
- Putenbrustmedaillons unter einer Briekruste auf Strauchtomatenragout
- Kasslerrücken im Brotteig gebacken auf Schwarzbier-Kümmelsoße und Rahmwirsing
- Auswahl hausgemachter Schlemmerschnitzel mit verschiedenen Füllungen und Knusperhüllen mit hausgemachtem Preiselbeerchutney und Chili-Tomaten-Dip
- Feines Geschnetzeltes vom Kalb mit Steinpilzen und Rahmsoße
- Gefüllte Kalbsbrust mit Salbeijus und Bohnenragout geschmort
- Rinderbraten mit Spätburgunder und frischem Lorbeer geschmort an hausgemachtem Apfelrotkohl
- Rinderzunge aus dem Gemüsesud an Petersilien-Butter und Spargel- oder Kohlrabiragout
- Hirschedelgulasch mit Holunder geschmort und hausgemachtem Preiselbeerrotkohl
- Glasierte Weidelammhaxe mit Rosmarinjus auf feinen Bohnen
- Frische Bandnudeln mit Tomatenrahm und frischen Basilikum

**Beilagen:** Petersilienkartoffeln, frische Bandnudeln, Mini-Speckknödel, hausgemachter Kartoffelstampf, Kartoffelsalat, hausgemachte Spätzle, kleine Kartoffelklöße, zweierlei Reis

*Wählen Sie 3 Desserts:*

- Heidelbeergetzen mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Früchtepüree
- Frische Früchtefilets
- Limonen-Frischkäsemousse
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- Apfelküchlein mit Vanillesoße
- Dunkles Schokoladenmousse
- Schichtcreme von Sauerrahm und Beeren



## Getränkeauswahl

Folgende Getränke sind servieren wir Ihnen und Ihren Gästen während der Feier.  
**(von 16.30 Uhr bis 01.00 Uhr, nach dem Abendessen Barbetrieb)**

HEIRATEN & FEIERN  
DESIGN & DEKORATION  
KÜCHEN & KOCHEN  
MARKETING & WERBUNG  
SEMINARE & KURSE

- Köstritzer Pils vom Fass
- Radler, Diesel
- Bitburger alkoholfrei
- Lichtenauer Mineralwasser - medium, pur
- Coca Cola, Coca Cola light
- Fanta, Sprite
- Apfelsaftschorle frisch gemixt
- Apfelsaft, Orangensaft
- Hausgemachte Limonaden
  
- Filterkaffee
- Heiße Schokolade
- Tee - Classic Earl Grey, Sweet Fruit and Berries, Bergkräuter Tee
  
- Rotkäppchen Sekt trocken oder halbtrocken
- Hauswein weiß
- Hauswein rot

***Gern können Ihre Gäste eine Longdrinkpauschale nach dem Essen zubuchen***

- Cuba Libre
- Gin Tonic
- Cola Wodka
- Rhabarber spritz
- hausgemachte Limonaden mit Wodka, Rum oder Gin

***Oder auch eine Cocktailpauschale***

beinhaltet alle Getränke aus der Longdrinkpauschale plus

- Caipirinha
- Pina Colada
- Swimming Pool
- Sex on the Beach
- Mojito
- Tequila Sunrise



## Digestif

Nach dem Essen servieren wir Ihren Gästen gegen Aufpreis einen Verdauungsschnaps. Bitte wählen Sie 3 Schnäpse, die wir Ihren Gästen anbieten:

- Nordhäuser Doppelkorn
- Lauterbacher Tropfen
- Kräuterweibl
- Calmus
- Eierlikör
- Wilthener Goldkrone
- Vogelberrschnaps
- Pflaumenschnaps
- Pfefferminzlikör
- Aquavit – Malteser Kreuz
- Wodka Gorbatschow

### ***Verlängerung nach 1 Uhr***

*Nach 1 Uhr berechnen wir die Getränke nach Verbrauch zum Kartenpreis zuzüglich eines Nachtzuschlages für jede angefangene Stunde plus Aufpreis der Saalmiete pro angefangene Stunde*

HEIRATEN & FEIERN  
DESIGN & DEKORATION  
KÜCHEN & KOCHEN  
MARKETING & WERBUNG  
SEMINARE & KURSE