



Lieber Gast

Speisen, feiern und sich verwöhnen lassen. Bei uns im Gasthaus Jägerberg erwartet Sie, gepflegte Gastlichkeit in einer familiären Atmosphäre. Sodas Sie schöne Stunden bei uns verbringen und gerne wiederkommen!

Ob Familienfeiern im kleinen oder großen Rahmen. In unserem Gasthaus Jägerberg gibt es den richtigen Raum für alle Fälle.

Gute Deutsche Küche mit frischen Produkten sind selbstverständlich. Regionale Küche mit exklusiven Anspruch.



Liebevoller Service

Sie und Ihre Gäste werden von unserem Profiteam verwöhnt. Alle Details werden für Ihren einzigartigen Moment zuvor mit Ihnen sorgsam durchdacht und liebevoll aufeinander abgestimmt. Beachten Sie bitte, dies ist eine kleine Auswahl an Möglichkeiten, die wir Ihnen zur Inspiration aufgelistet haben. Sie können auch ein individuell auf Ihre persönlichen Wünsche zugeschnittenes Programm erstellen lassen.

Keine versteckten Kosten. Alle von uns angebotenen Preise beinhalten die derzeit gültige MwSt., Service, Tischdecken, Servietten, Kerzen, Gläser und Gedecke. Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Erstklassige Küche

Stephan Müller: er lässt keine Wünsche offen in Sachen Menü oder Buffetauswahl. Küchenmeister, staatlich geprüfter Gastronom der Hotelfachschule Heidelberg. Diätisch geschulter Koch (Allergene und Unverträglichkeiten), weit bereiste Länder als Küchenchef und Koch wie z.B. Asien, Spanien, Italien, Österreich, Schweiz, Tunesien und die Weltmeere als Koch auf der MS Europa.

Ihre Familie Müller und
das Jägerberger Team

Zum Empfang

Sektempfang



Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Glas heimischen Sekt
Ob auf unserer schönen Terrasse oder im Kaminzimmer
Schauen Sie nach unseren Empfangsangeboten:

Klassischer Sektempfang

Sekt-, Prosecco oder Kir Royal Empfang

Sekt Hausmarke „Schloß Rheinberg“, trocken 0,75 l €

Prosecco, fruchtig-leicht 0,75 l €

Kir Royal, Sekt mit Cassislikör verfeinert 0,75 l €

Orangensaft 1 l €

Sekt trifft Likör &

Alkoholfreie Cocktails

Glas Sekt mit Holunderlikör (Hugo)

Bachelorette“ Rhabarber Spritz

Aperol Spritz (einem italienischem Bitter)

Pussy Cat (Alkoholfrei)

Ananassaft-, Orangensaft mit Alkoholfreien Sekt

Jägerberger Spezial (Alkoholfrei)

Grenadine, Bananenektar und Multisaft im € 0,2l Sektglas

Null Promillo - Kirschsafft, Bananenektar, Kokossirup und Sahne

Car Driver - Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine und Ginger Ale



Wild Berry

Wild Berry von Schweppes mit Lillet und Beerenfrüchten auf Eis € 0,2l Sektglas

Fingerfood zum Empfang

Auswahl von Canapés Stückpreis €

z.B. mit Räucherlachs, Camembert, Schinkenauswahl

(wir empfehlen Ihnen 3 Stück pro Person)

(alternativen, siehe Fingerfood)

Gespießte Melone mit Schinken €

Tomaten-Mozzarella Spieß €

Cräcker mit Käsecreme €

Hackbällchen €

Pflaume oder Dattel im Speckmantel €

Menüvorschläge

Die Suppe servieren wir in Terrinen
Die Hauptgänge werden in Plattenform am Tisch serviert.

Menü 1

„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Klößchen
Eierstich und Blumenkohl

Krustenbraten vom Schweinenacken mit Zwiebelsauce
mit Rahmwirsing, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Vanille-Sahneeis
mit heißen Kirschen

€ / Person

zusätzlich: Rinderschmorbraten in Rotweinsauce € / Person

Dritter Hauptgang: Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce € / Person

Menü 2

„Jägerberger“ Festtagssuppe

vom heimischen Weiderind mit dreierlei Einlagen

Schweinebraten vom Hagener Landschwein mit Landbiersauce

Wildgulasch vom heimischen Wild in Wacholdersauce

Preiselbeerbirne und Champignons

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit vom Versmolder Landhahn

Auswahl an frischen Saisongemüsen

Kroketten und hausmacher Spätzle

Hausgemachtes Vanillesahneeis mit heißen Kirschen

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Herrencreme mit Rum und Schokostreusel

€ / Person

Menü 3

Hochzeitssuppe vom heimischen Weiderind

mit dreierlei Einlagen

dazu feine Blattsalate an Hausdressing

„Goldbach Forelle „

Kross gebratene Forellenfilets aus Hagener Zucht in Mandelkruste mit Kräutersauce

Gebratenes Schweinefilet vom Hagener Landschwein

mit Champignonrahmsauce, Speckbohnen und Kroketten

Gebratenes Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung, Saisongemüse mit Sauce Hollandaise

Limettencreme mit Himbeersauce

Mousse von dunkler Schokolade

€ / Person

Die Suppe servieren wir in Terrinen
Die Hauptgänge werden in Plattenform am Tisch serviert.

Menü 4

Knackig frische Blattsalate mit Balsamicodressing
Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust
mit Passionsfruchtdip, Baguette und Butter

Glandorfer Stangenspargel
mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

Gebratenes Kalbsschnitzel mit Zitrone
marktfrisches Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffel

Geschmorte Rehkeule vom Maibock
aus hiesigen Wäldern (Natrup Hagen)
an Wildsauce mit Preiselbeerbirne
und Krokette

Hausgemachtes Vanilleeisparfait
mit Toppheider Erdbeeren
Schlagsahne
€ / Person

Menü 5

Hagener Räucherforelle und Räucherlachsrose
mit zweierlei Saucen, Salatbouquet mit Kräuterdressing

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohl

Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“
Putenmedaillons im Speckmantel mit Rahmsoupe,
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise, Rösti & hausgemachten Krokette

Joghurtmousse und Schokomousse
auf Kirschragout
€ / Person

Menü 6

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Klößchen
Eierstich und Blumenkohl

Gebratene Ente in Orangen Sauce,
Wildgulasch vom heimischen Reh und Hirsch mit Pilzen in Wacholdersauce
Preiselbeerbirne und Krokette

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Apfel-Calvadosauce
Gemüse mit Sauce Hollandaise - Rotkohl und Kartoffelklößen
Petersilienkartoffeln

Hausgemachtes Vanille- und Zimtsahneis mit heißen Kirschen und heißen Pflaumen
Schokoladencreme mit Schokostreusel und

€



Vorspeise am Tisch -
Die Suppe in Terrinen am Tisch - Tellerdessert
je nach Vereinbarung



Buffet 1

Am Tisch serviert:

Variation von italienischer Anti Pasti
Aubergine, Zucchini, Paprika, Olive, Champignon in Oliven-Knoblauchöl
Tomate Mozzarella, Melone mit Teutoburger Schinken
und Bruschetta mit Tomaten-Basilikumöl

Am Tisch in Terrinen serviert:

Rinderkraftbrühe mit Klößchen
Eierstich und Blumenkohl

Vom Buffet:

Rotbarschfilet auf cremigem Risotto an Paprikaschaumsauce
Saltimbocca a la Romana vom Jungschweinfilet mit Salbei im Schinkenmantel
Gebratene Brust vom Landhahn mit Basilikum und Mozzarella überbacken
frische Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison,

Tiramisu, Panna Cotta mit Beerenfrüchten der Saison
Vanilleeisbombe „a la cassata“ mit Kirschsauce

€ / Person

Buffet 2

Am Tisch serviert:

Variation von Vorspeisen „Bella Italia“
Mariniertes Gemüse mit Olivenöl
Aubergine- Zucchini - Champignons -Paprika
Tomate a la Caprese mit Mozzarella und Basilikum
Schinken mit Melone, Vitello tonato
Bruschetta mit Tomaten in Knoblauchöl

vom Buffet:

Verschiedene Salate mit Balsamico- und Joghurtdressing
Baguette und Butter

Lachslasagne al Forno mit Blattspinat und Käse gratiniert
Rinderbraten in Rotweinsauce geschmort
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
„Putensaltimbocca“

Gebratene Putensteaks mit Salbei im Schinkenmantel
Gnocchi und Mandelbrokkoli

Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Crème Brûlée

€ / Person



Menü-Buffer Variationen

Buffer 3

Am Tisch serviert:

Marktfrische Blattsalate mit gebratener Entenbrust
an Himbeer-Orangendressing

Vom Buffet:

Kleine Rouladen“Hausfrauen Art“ in Rotweinsauce geschmort
Gebratene Poulardenbrust an einer Paprikaschaumsauce
Geschnetzeltes vom Jungschweinfilet mit Pfifferlingrahmsauce (Saison)
Auswahl an frischen Gemüsen mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Kroketten
Petersilienkartoffeln

Herrencreme, Vanilleeisbombe mit frischem Obstsalat
Mascarpone-Creme mit Erdbeeren (Saison)

€ / Person

Buffer 4

Am Tisch serviert:

Bunte Pflücksalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Schafskäse, Fenchel und gebackenen Süßkartoffelstreifen
an Sanddorndressing, Baguette & Butter

„Jägerberger Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich & Blumenkohlrößchen

Vom Buffet:

Gebratenes Jungschweinfilet an einer Waldpilzsauce
Gebratene Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung an Basilikumschaum
Filet von der Hagener Lachsforelle (Hof Kasselmann) mit Weißweinsauce
Auswahl an frischen Gemüsen mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Röstinchen & Spätzle

Schokoladenmousse & Mangomousse

Eisbombe mit heißen Kirschen

Joghurtcreme mit Himbeeren

€ / Person

Buffet 5

Buffet Vorschläge ab 30 Personen : Jägerberger Festtags Buffet

(Suppe am Tisch serviert:)
Hochzeitssuppe mit Klößchen
Eierstich und Blumenkohl

(vom Buffet):

Hagener Lachsforelle „la Bellevue“ garniert mit gefüllten Eiern
Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
Geräucherte Hagener-Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Rote Bete Carpaccio mit karamelisiertem Ziegenkäse
Gegrillte Geflügelbrust mit Mango-Curry-Dip
Teutoburger Landschinken mit Honigmelone
Anti-Pasti-Platten mit Kräutern in Knoblauchöl
Tomate a la Caprese mit Mozzarella und Basilikum
Bruschetta mit Tomate und Knoblauch
Knackige Blattsalate und Rohkostsalate
mit dreierlei Dressings
hausgebackenes Brot mit Dips und Butter

Hauptgerichte

Hagener Roastbeef von Schlachter Plogmann
Rose gebraten mit Pfefferrahmsauce
**

Gebratenes Schweinfilet mit frischen Pilzen
in Rahmsauce
**

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet
mit Kräutersauce
**

Gebratene Hähnchenbrust im Knuspermantel
mit frischer Ananas in fruchtiger Currysauce
**

Saisongemüse mit Sauce Hollandaise
Kartoffelbällchen, hausgemachte Spätzle, Röstinchen
Petersilienkartoffeln

Eisbombe mit Tischfeuerwerk
Kleine Dessertspezialitäten im Glas:
Joghurtmousse mit Beerenfrüchten
Bayrisch-Creme-Vanille mit Passionsfruchtsauce
Schokoladenmousse von weißer und dunkler Schokolade
Cremè Brûléé mit knackiger Kruste

Pro Person: €

Buffet 6

Am Tisch serviert:

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Klößchen
Eierstich und Blumenkohl

Vom Buffet:

Feine Blattsalate und angemachte Salate
Tomate Mozzarella mit Basilikum - Melone mit Teutoburger Landschinken
Schinkenröllchen mit Spargel (Saison)

Gebratenes Forellenfilet in Mandelkruste mit Kräuterrahmsauce
Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Rotweinsauce geschmort
Gebratenes Schweinefilet mit Frischkäsefüllung in Pilzsauce
Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Rahmsauce
Saisongemüse mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit Erdbeeren (Saison) oder Beerenfrüchte
Herrencreme mit Rum und Schokostreusel & Crème Brûlée
€ / Person

Buffet 7

Am Tisch serviert:

Honigmelonenschiffchen „Diana“
mit geräuchertem Wildschweinschinken

Klare Wildkraftbrühe mit Rehklößchen
und Petersilienwurzelstreifen

vom Buffet:

Frischlingsbraten „Hubertus“ Preiselbeerbirne, Wildsauce,
Semmelklößen, Rotkohl und Bohnenbündchen

&

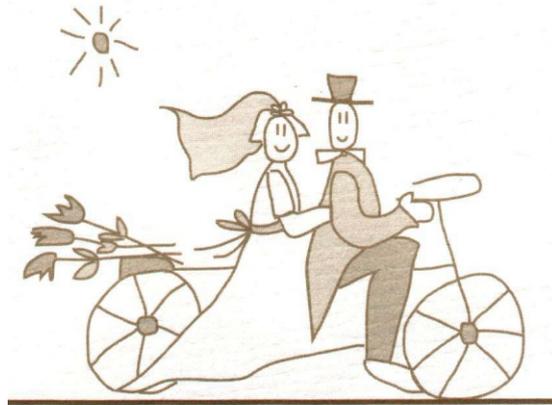
Lachsforellenmedaillon „Goldbachtal“
mit Kräuterrahmsauce, Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing,

&

Geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce
mit Champignons, Marktgemüse
Kartoffelpüree & Kroketten

Vanilleeis „Waldeslust“
mit heißen Beerenfrüchten
€ / Person

Hochzeitsbuffet Galabuffet



ab 50 Personen
(Suppe am Tisch serviert)
Jägerberger Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Eierstich, Suppennudeln
und Blumenkohlrößchen

(vom Buffet):

Ganzer gedämpfter Lachs „Bellevue“ garniert mit gefüllten Eiern
Ziegenkäse Creme Brûlée mit Dattelmelone
und Rote Zwiebel-Confit
Salat von Eismeershrimps mit Melone und Cocktailsauce
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Teutoburger Landschinken mit Honigmelone
Lauch-Quiche mit Speck
mariniertes Grill Gemüse mit Knoblauchöl
feine Blattsalate und angemachte Salate
mit verschiedenen Dressings
Baguette und Butter

Gefülltes Schweinefilet mit Frischkäse an Sherrysauce
Gebratene Poulardenbrust mit leichter Kräuterrahmsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Hagener Bachforellenfilet in der Mandelkruste
Garnelenspieße mit Aioli
Kroketten, Kartoffelgratin, hausmacher Rösti, Butternudeln
und Gemüse der Saison

Mousse von dunkler Schokolade, Cremé Brûlée
Bayrisch Creme Vanille mit Himbeeren
Salat von frischen Früchten, bunte Eis- und Parfaitplatten
kleine Käseauswahl
Euro



Digestif & Obstbrände

Williams Birne
Aprikosenbrand- Quitten Edelbrand- Mirabellen Edelbrand
Sauerkirsch Edelbrand Apfelbrand
Zwetschgenbrand Grauburgunder Tresterbrand
Grappa
Aquavit
Malteser - Linie Aquavit - Jubiläums Aquavit
Ramazotti - Averna - Fernet Branca
Jägermeister Kräuter Liköre
Baileys - Amaretto

Imbiss zu später Stunde

Currywurst, geschnitten € p.P.
Käse vom Brett mit Feigensenf € p.P.
Hausgemachte Gulaschsuppe € p.P.
Wurstplatte mit Bauernbrot, Schmalz und Butter € p.P.
Fingerfood - Mini Pizzen
Kaffee & Kuchen
Waffeln mit Kirschen und Vanilleeis.



Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet

Kaffeespezialitäten:

Tasse Kaffee

Cappuccino

Espresso

Bei einer Kaffeetafel ab 20 Personen wird der Kaffee
nach Thermoskannen abgerechnet: Kanne mit 1,5 L €

€
€
€

Getränke

Weine:

Nach Absprache und Weinprobe.

Spirituosen:

Bei allen Spirituosen bis 20 Stück berechnen wir den Restaurant Preis
ab 20 Stück berechnen wir die Flaschenpreise

Pils (Krombacher) 1,00 L € Potts Pilsener (Jägerberger) €

Fl. Mineralwasser Graf Metternich 0,75 L €

Cola/ Fanta / Sprite 1,00 L €

Kaffee und Kuchen



Wir werden Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet aufbauen und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.
Hier unsere 4 Kaffee & Kuchenangebote:

Angebot 1

p.Person

- Auswahl an Kuchen und Torten (2 Stück pro Person)
in Form eines Kuchenbuffets inklusive geschlagene Sahne.
- inklusive Kaffee, entcaffeinierter Kaffee, Tee ohne Limit.

Angebot 2

p.Person

- Auswahl an Blechkuchen (2 Stück pro Person) Apfel-, Kirsche-, und Käsekuchen
in Form eines Kuchenbuffets inklusive geschlagene Sahne.
- inklusive Kaffee, entcaffeinierter Kaffee, Tee ohne Limit.

Angebot 3

• Die Kuchen, Torten oder Hochzeitstorte bringen Sie mit. Wir werden diese vorschneiden und dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden Sie gekühlt aufbewahren.

- Kaffee, entcaffeinierter Kaffee, Tee ohne Limit.
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

p.Person

p.Person

Angebot 4

• Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorte bringen Sie mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon ein Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden Sie gekühlt aufbewahren.

- Die servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

p.Person

Kuchen:

Sahnetorten und Torten mit rohem Ei können aus HACCP Vorschriften nicht von Privatpersonen mitgebracht werden.

Kuchen vom Bäcker oder Konditor ihrer Wahl kann angeliefert werden, wir berechnen dann eine Servicepauschale von 1,50 € pro Person .

Fingerfood

Die perfekte Bewirtung für den Empfang im Stehen
Kleine Gerichte, in mundgerechten Häppchen angerichtet,
Spießchen in allerlei Arten und Formen machen Besteck überflüssig.
Saucen & Dips werden in extra Schälchen serviert.

Flying Buffet:

Unser Service bietet die verschiedenen Köstlichkeiten
direkt von großen Servierplatten an.

Alle Speisen sind so konzipiert und angerichtet,
dass zum Verzehr kein Besteck nötig ist;
lediglich eine Serviette wird dazu gereicht.

Fingerfood Vorschlag

Canapés, Cocktailhäppchen, Vollkorntaler, Mini-Blätterteigteilchen mit:

Räucherlachs mit Lachsmousse und Lachskaviar

Geräuchertes Goldbach Forellenfilet mit Sahnemeerrettichmousse

Partybällchen mit Cornichons- Salami mit Eiercreme und Paprika

Blätterteigtaschen mit Lachs oder Käse Schinkenfüllung

Gebratene Hähnchenbrust mit Mango-Dip

Französischer Brie mit Weintraube

ab 20 Gästen, je Gast €

Auch in vielen weiteren Varianten!

Lachspralinen - Garnele mit Cocktail-Dip

Lachsmousse auf Gurkentalern - Melonenbällchen und Schinkenstreifen

Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Dip

Gegrillte Antipasti oder Mini Mozzarella am Spieß

Partybällchen mit Cocktailtomate - Teutoburger Landschinken mit Frischkäsefüllung

Wildschweinschinken mit Apfel-Selleriesalat

Kleine Cocktailgläschen mit Besteck

Avocadosalat mit Tomate und Champignon

Hähnchenbrustsalat mit Ananas - Nizza Salat mit Thunfisch

Gourmetlöffel mit Gurkensalat und Garnele - Räucherfischkonfekt

Bayrischer Kartoffelsalat an Leberkäse

Mini Schnittchen oder Canapés

pro Stück: €

Luftgetrocknete Salami mit Oliven - Gebratene Poulardenbrust mit Mango

Tomate-Mozzarella mit Pesto - Brie mit Trauben und Walnuss

pro Stück: €

Graved Lachs mit Honig-Senfsauce - Räucherlachs mit Keta-Kaviar

Matjestatar mit Creme fraiche - Nordmeershrimps mit Cocktailsauce

Parmaschinken und Melone

Canapés

pro Stück: €

Paprikafrischkäse mit Schnittlauch - Putenbrust mit Currydip

Schweinemetz mit Schalotten - Teutoburger Landschinken mit Melone

pro Stück: €

Wildschweinschinken mit Apfel - Gebratene Entenbrust mit Orange

Französischer Brie mit Walnuss- Lachstatar mit Dill

Gorgonzola mit Birne - Rinderfilet mit Senffrüchten

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich -

Gasthaus Jägerberg - Zum Jägerberg 40 - 49170 Hagen am Teutoburger Wald

Tel. 05405/94111 - mueller@jaegerberg.de - www.jaegerberg.de

Vorspeisen:

Bruschetta - Geröstete Baguettescheiben
mit Tomaten-Knoblauchöl und Basilikum

Feine Blattsalate an Sanddorn Dressing, mit Fetakäse,
Fenchel und gerösteten Sonnenblumenkernen

Carpaccio von Roter Bete mit Petersilienpesto,
Ziegenkäse karamelisiert und Birnenspalten

Feine Blattsalate mit Himbeerdressing,
gebratener Hähnchenbrust und Mango-Chilidip

Gebratene Pfifferlinge mit Speck
auf feinem Blattsalat an Balsamico Dressing

Carpaccio vom Hagener Rinderfilet mit Kräutern
an Olivenöl, Salatbukett und Grano Padano

Anti Pasti mit mariniertem Grillgemüse, Bruschetta, Tomate Mozzarella,
Schinken mit Melone, Parmesan Flakes, Oliven und Baguette

Carpaccio vom Lachs mit Dill-Limettenöl
Salatbukett und Parmesanchips

„Dreierlei aus dem Norden „
mit Hagener Räucherforelle an Sahnemeerrettich,
Norweger Gravedlachs mit Honigsensauce
und Büsumer Nordseekrabben an Cocktailsauce

Suppen:

Spargelcremesuppe von frischem Stangenspargel
mit Schnittlauchsahne (Spargelsaison)

Karottencremesuppe mit Ingwer und Orange

Wildconsomme mit Pilzravioli und Petersilienwurzel

Champignonrahmsuppe mit Croutons

Fruchtige Tomatencreme mit frischem Basilikum –vegetarisch

Lachscremesuppe mit Garnelenspieß

Kartoffelcremesuppe mit frischem Lauch und Räuchermettwurst

Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Ingwer und Kürbiskernöl

Süßkartoffelcremesuppe mit Chili und Kokosmilch

Pfifferlingcremesuppe (Saison, July bis September)

Bärlauchcremesuppe mit gebratenem Tatarbaguette (Saison April-Mai)

Cremsuppe Hagener Räucherforelle mit Meerrettich und Gartenkräutern

Zwischengerichte:

Lachs mit Blattspinat im Blätterteig
Gemüsestrudel in Haselnussauce
Dreierlei von der Riesengarnele mit Mie Nudelsalat
Königin Pastete, Geflügelragout in Weißweinsauce mit Spargel und Champignons
Hausmacher Rösti mit Graved Lachs an Honig-Senfsauce
und feinen Blattsalaten an Balsamiko-Dressing
Vegane Maultaschen mit grünem und weißem Stangenspargel
in Kerbelschaumsauce

Fisch und Meeresfrüchte

Rotbarschfilet mit Paprikaschaum auf cremigen Risotto
Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Kräuterrahmsauce
Riesengarnelenschwänzen und Seeteufelmedaillon auf Champagnerschaumsauce
Roulade vom Schollenfilet mit grünem Spargel gefüllt und Lachsfarce an Krustentiersoße
Gebratenes Lachssteak auf grünen Nudeln mit Weißweinschaum
Lachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel
Lauwarm geräuchertes Lachssteak mit Zitronenbutter
Lachsfilet mit frischem Stangenspargel (Saison)
Hagener Forellenfilet in Mandelkruste mit Kräuterrahmsauce
Hagener Lachsforelle auf Spitzkohl in Rahmsauce
Lachslasagne mit Blattspinat
Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten und Ratatouille
Meeresfrüchte Risotto mit Garnelen
Gebratenes Zanderfilet in Champignons a la Creme
Hagener Zanderfilet in Weissweinsauce mit Rote Bete Püree
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut
Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten mit Aioli
Seezungenröllchen mit Blattspinat und Garnelen gefüllt an Krustentiersauce
Roulade von Lachs und Zanderfilet im schwarzen Nudelteig mit Paprikaschaumsauce
Filet vom Kabeljau in Weißweinsauce

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen nach Wunsch
halbwildem Reis, Risotto, Nudeln, Butterkartoffeln,
Gemüse ihrer Wahl oder marktfrische Salate

Geflügel

Geschmorte Kaninchenkeule in Sherryrahm mit jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln
Brust von der Barbarieente -rosa gebraten- auf Cassissauce, mit glacierten Orangen
Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken, auf Tomatenragout
Piccata von der Maispouardenbrust, auf Tomatenragout
Kaninchenrücken, im Gemüsemantel gebacken, auf Sherryrahmsauce
Pouardenbrust, gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse an weißer Rieslingrahmsauce
Entenkeule in Orangensauce, mit jungem Gemüse und Kartoffelklößen
Putenmedaillons im Speckmantel mit Rahmsoße,
Putenmedaillons „im Cornflakesmantel“ mit Currysoße, Gemüse der Saison
Perlhuhnbrust „nach Art des Hauses“ mit Lauchcremesauce, Süßkartoffelstampf

Vegetarische und Vegane Gaumenfreuden

Vollwert und Genussgarantie

Kalte und warme Vorspeisen

Ziegenfrischkäseterrine mit Rote Bete Carpaccio
Bruschetta mit Knoblauchöl und Tomatenconcasee´
Tomate a la Caprese mit Mozzarella und Balsamiko
Grillgemüse a la mediterane mit Olivenöl
Nigiri Gemüse Sushi mit Gurke, Spargel und Karotte
Grüner Papaya-Kokos-Salat
Spargel-Wildkräutersalat
Cous-Cous mit gegrillten Zucchini und Paprikapüree
Glasnudelsalat mit Erdnusssauce und jungem Spinat

Aus dem Suppentopf

Möhren-Ingwersuppe mit Orangenfilets und Kokosmilch
Cremesuppe von Glandorfer Stangenspargel (Saison)

Hauptgang

Frischer Glandorfer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (Saison)
Tofugeschnetzeltes in Thai-Currysauce
Gemüselasagne auf Tomatensugo
Orangenchicoree´ mit Spargelgemüse
Gegrillte Auberginienröllchen mit Frischkäsefüllung
Gedünsteter Kohlrabi mit Amaranth-Cashew
Grünkerntaler mit Bärlauchsauce und Sesamkartoffeln
Spitzkohlroulade mit Pilzfüllung und Gemüse der Saison
Vegane Maultaschen mit zweierlei Spargel
Falafel mit Gurkenraita
Veggi Burger mit Süßkartoffelpommes
Saitanragout mit mediterranem Gemüse
Kartoffel-Brokkoligratin

Dessert

Crepes mit Anans-Ragout
Quarkküchlein mit Erdbeerchips
Süßkartoffelpuffer mit Stachelbeerkompott
Panna Cotta von Hafermilch mit Himbeersauce
Schokoladenmilchreis von Cocosmilch
mit Pochierten Birnen
Panna Cotta mit Erdbeeren
Grüne Grütze
Mascarponecreme mit Mangosauce
Mousse dunkler Schokolade mit weißer Schokosauce
Caipirinha Sorbet in der Limettenschale
Buttermilchmousse mit Granatapfelsauce

Bindemittel beim Dessert rein Vegan
Rotalgen (Agar Agar, Lota, und Xhantan)

Fleisch und Wild

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeersauce
gefüllte Birne, Saisongemüse und Semmelklöße

Kalbstafelspitz in Meerrettichsahnesoße auf Spitzkohlgemüse

Wildgulasch von Tieren aus heimischer Jagd, Preiselbeersauce,
Waldpilze, Rotkohl und Butterspätzle

Tafelspitz vom Hagener Jungbullen mit Meerrettich-Soße,
dazu Schnittlauchkartoffeln

Schweineschnitzel, in Butter gebraten mit Champignons
in Rahmsauce und Bratkartoffeln

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Kartoffelklößen und Apfelmus

Schweinenackensteak mit Zwiebeln-Champignons und Käse gratiniert

Rinderroulade, mit Speck und Zwiebeln gefüllt mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Spanferkelbraten mit Altbiersauce, Wirsinggemüse in Rahm und Kartoffelklößen

Gebratenes Schweinefilet mit Pilzen an Sahnesauce

Hirschrücken rosa gebraten mit einer Haselnusskruste überbacken auf Holundersauce

Lammhüfte unter der Kräuterkruste -rosa gebraten- mit Rosmarinjus an Bohnengemüse

Roastbeef -rosa gebraten- mit Sauce Bernaise

Tranche vom Kalbsrücken im Stück gebraten mit Morchelrahmsauce

Rinderfilet mit frischen Kräutern in Pfefferrahmsauce

Saltimbocca vom Kalbsrücken im Schinkenmantel und Salbei

Schweinefilet mit Pilzen, im Blätterteig, Kräutersauce

Gebratener Rehrücken mit Pfifferlingen an Wacholderrahmsauce

Geschmorte Lammkeule in Knoblauchjus mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Gefüllter Schweinenackenbraten mit Zwiebelsauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln

Hirschkalbsbraten „Hubertus“ Preiselbeerbirne, Soße und Mandelbrokkoli

„Besoffene Wildsau“ Geschmorte Wildschweinkeule in Schwarzbiersauce mit Rotkraut und Knödeln

Schweinemedaille „im Speckmantel“ mit Soße, grünen Böhnchen,

Damhirschkeule „Teutoburger Wald“ mit Kirschkrautsauce, Butterrosenkohl und Rotkohl



Süßes Finale

Unsere Klassiker

Bayrisch Creme mit Himbeersauce und Schlagsahne
Frische Erdbeeren (Saison) mit hausgemachtem Vanilleeisparfait
Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne
Welfenspeise mit Weinschaumsauce
Schokoladen Creme an Moccaschaum
Zimtsahneeis Parfait mit heißen Kirschen und Sahne
Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstreusel
Erdbeercreme mit Mascarpone Schaum
Cremè Brûlé mit knackiger Kruste
Joghurtcreme mit Himbeermark
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Mascarponecreme mit Obstsalat von frischen Früchten

Spezialitäten

Tiramisu mit Löffelbiskuit und Mascarpone
Vanilleparfait mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Sahne
Mangomousse mit exotischem Fruchtsalat und Granatäpfeln
Quarkmousse mit Passionsfruchtsauce und Sahne
Kokoscreme mit weißer Schokolade und Ananas
Kaluaparfait mit feinem Kaffeegeschmack und Sahne
Panna cotta mit Bailey's, Schokolade und Johannisbeeren
Quarkknödel mit Aprikosenfüllung und Vanillesauce
Apfelquarkmousse mit Kompott und Schokoladenornament
Blaubeermuffin mit weißem Schokoladenparfait und Schlagsahne
Grießflammerie mit Orangensalat und Schlagsahne
Apfelbeignets mit Vanillesauce oder Kaiserschmarrn mit Vanilleeis
Der Gipfel der Genüße - Toblerone-Parfait mit Feigen und Krokant

Eissorten:

Hausgemachte Eisbombe mit Früchten und Feuerfontane serviert
Zimtsahneeis, Walnussparfait, Vanilleeis, Schokoladeneis,
Walnusseis, Schokoladenparfait, Cassata Milanese
Joghurteiscreme, Stracciatella, Erdbeereis



Sorbet:

Mangosorbet, Kirschsorbet, Zitronesorbet
Birnsorbet, Himbeersorbet,

Vegan

Kokospanna Cotta mit Ananas



Räume & Bestuhlungsformen

	Größe	Personen An Runde Tische	Personen An Tisch- Reihen Menü	Mit Buffet im Raum	Blockstellung 8 er Tische
Cubzimmer	35	20	24		20
Kaminzimmer	70	40	50	36	40
Kamin-und Clubzimmer	105	60	70	55	60
Saal	120	50	90	65	50
Saal-und Kaminzimmer	190	80	140	90	80
Saal-, Kamin-und Clubzimmer	225	80	180	100	80
Gaststätte	70		36	24	
Kegelbahnen	40		30	30	
Terrasse	110		60	40	
		Mit Musik DJ	Mit Musik DJ	Mit Musik u. Buffet	Mit Musik DJ
Cubzimmer	35				
Kaminzimmer	70		36		
Kamin-und Clubzimmer	105	40	55	36	40
Saal	120	40+16*	65	50	48
Saal-und Kaminzimmer	190	80+16*	105	65	88
Saal-, Kamin-und Clubzimmer	225	80+16	100	100	100
Gaststätte	70				
Kegelbahnen	40				
Terrasse	110				

Unsere Leistungen für Sie!

Weißer Tischdecken	€ / Stück
Servietten in Wunschfarbe (soweit verfügbar)	kostenfrei
Kerzen passend zur Tischdekoration	kostenfrei
Menükarten alle 6 Personen	kostenfrei
Exklusive Gestaltung	€ / Stück
Bereitstellungskosten für den Raum	kostenfrei
Stromkosten für Musik	inklusive
Servicepersonal für Ihre Feier	inklusive
Tischgestecke (Blumendeko)	ab €
Stuhlhussen	€ / Stück
Kinderpreise bei Buffet /Menü 1-12 Jahre	€ pro Lebensalter Jahre
Bestuhlung Ihres Raumes	kostenfrei
Stehische mit Hussen nach Gästezahl	kostenfrei
Nachzuschlag ab 02:00 Uhr pro Stunde/Pauschal	120 €
Sonderformen Servietten auf Anfrage	
Korkgeld pro Flasche Wein	15,00 €



Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern!

Liebe Gäste, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's! Bitte bringen sie diese Liste zu Ihrem Absprachetermin mit.

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ., Ort: _____

Tel. Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ? ja ? nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? ? Bar ? Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

? Menü ? Büffet? Sind Vorschläge angefordert ? ja ? nein

Vorschläge erhalten? ? ja ? nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt ? noch offen ?

Getränkeauswahl: festgelegt ? noch offen ?

Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern!

Wie sind die Einladungen gestaltet? _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet? Datum: _____

Zimmerreservierungen erforderlich? ? ja ? nein

Zimmerpreise? _____

Zimmer, Selbstzahler? _____

Ist es den Gästen das bekannt? _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Tischdekoration, Blumen: _____

Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____

