
LANDGLÜCK - WINTERGARTEN

Genießen Sie Ihren persönlichen Winterzauber in geselliger Atmosphäre mit Ihren Freunden / Ihrer Familie oder als gemütliches Teamevent.

In unserem Wintergarten bieten wir verschiedenen kulinarische Konzepte an.

Wie im Sommer schmeißen wir auch im Winter den Grill an. Gerne können wir die Spezialitäten festlegen, die an dem Abend für Sie gegrillt werden. Nach dem Empfang mit Glühwein / Sekt / Bier beginnt das Menü mit ihrem Vorspeisen Buffet. Im Anschluss können sich die Gäste am Grill oder am Warmen Buffet nach Lust und Laune bedienen.

Damit das Drumherum auch passt können Sie individuell den Rahmen planen: Musik / Speisen / zeitlicher Ablauf alles wird so gestaltet, dass es zu Ihrem Ablauf passt.

MENÜ-VORSCHLAG 1 „Winter-BBQ“

Vorspeisenbuffet

Blattsalat / Joghurtlimettendressing / Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis mit seinem Öl und karamellisierte Kürbiskerne / Linsensalat / Grillgemüse in Gewürzölivenöl Parmesan und Pesto / Schinken / Ziegenkäse in Zitronenöl

Hauptgang „Vom Grill“

Entrecôte / gesmokter Lachs / Geflügel / Würstchen

dazu Rosmarinkartoffeln / Gemüse der Saison / Verschiedene Dips / Dunkle Sauce / BBQ-Sauce

Dessert

Joghurtschaum auf Fruchtsalat / Nougatschaum auf Fruchtsalat / Creme Brûlée

Menüpreis 55,- pro Person

MENÜ-VORSCHLAG 2 „Badisch“

Vorspeisenvariation

Feldsalat mit Speck und Kracherle / Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und karamellisierten Kernen

Hauptgang-Buffer

Rinderbug langsam geschmort in feiner Rotweinsauce / Schweinelendchen in Pilzrahmsauce

Beilagen: Rotkraut / Selleriepüree / Spätzle / Bandnudeln

Dessert

Schnäpsle oder eine Bolle marmorierte Mousse au Schokolade

Menüpreis 38,- pro Person

APERITIF – AUSWAHL

Sekt: Durbacher Edelmann Sekt trocken oder Oberkircher Pinot Weiß oder Rosé Sekt trocken

Alkoholfreier Traubensaft Secco

0,3 Bier / Hauscocktail / Glühwein

Pauschal 12,- pro Person (2-3 Getränke)

FINGERFOOD

Bruschetta Variation Landglück

oder

Flammkuchen

Pauschal 6,- pro Person

ZUSATZGERICHTE AUS DER LANDGLÜCKKÜCHE:

Garnelenpfanne mit Knoblauch und Kräutern gebraten 10 St / 22,-

Schinkenplatte - mit Hausgeräuchertem Wildschweinschinken und Schwarzwälder Schinken 3,- / Person

Kassler auf Sauerkraut 6,- / Portion

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut 8,- / Person

Eisbein auf Sauerkraut 14,- / St.

Rosa gebratener Kalbstafelspitz 8,- / Person

Die Preise der Zusatzgerichte sind als Zusatzpreise kalkuliert nicht als Hauptkomponente.

Unser Bestreben ist es, dass Sie einen unvergesslichen schönen Abend erleben. Dafür geben wir uns mit allem was wir haben dieser Aufgabe hin und gestalten Ihren Abend nach Ihren Vorstellungen und Wünschen. Bei knisterndem Feuer empfangen wir Ihre Gäste und begleiten Sie durch den Abend hinweg.

Wir erlauben uns hierfür eine kleine Unkostenpauschale von 100,- zu berechnen.

Der Preis beinhaltet das Personal zu den gewohnten Öffnungszeiten bis 23 Uhr. Natürlich können Sie auch länger feiern, wir legen im Vorfeld gemeinsam den Ablauf mit Zeiten fest und wir planen dementsprechend das Personal, welches wir dann separat in Rechnung stellen.