

Bankettmappe

Landgasthaus Holbeck

„Zu den Eichen“

*Restaurant und Biergarten
Eichenallee 9
14947 Nuthe – Urstromtal / OT Holbeck
Telefon: 033733 - 600057
E-Mail: landgasthaus-holbeck@hotmail.de
www.landgasthausholbeck.de
Inh. Tino Krenz*

CANAPES UND EMPFANGSGASTRONOMIE

Halbe Brötchen belegt mit

Preis pro Stück auf Anfrage

Schnittkäse, Radieschenfächer
Brie, Walnusskerne
Gekochter Schinken, Cornichons
Roher Schinken, Silberzwiebeln
Salami, Oliven
Truthahnbrust mit Gurkenfächer, Kirschtomate
Roastbeef, Kresse

Baguette (französische Weiß- oder Vollkornbrotscheiben) belegt mit

Preis pro Stück auf Anfrage

Frischkäse, Schnittlauch
Brie, Walnusskerne
Roastbeef, Waldorfsalat
Tatar, Zwiebelringe
Roher Schinken, Melonenkugel
Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Dip
Matjestatar auf Pumpernickel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucheraal mit Dill, Wachtelei
Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce

Kalte Snacks

Preis pro Person auf Anfrage

Spieße von Tomaten und Mozzarella
Käsespieße mit Weintraube
Scampispieße mit Krustade
Peppadew mit Frischkäsefüllung
Antipasti-Spieße
Bagels gefüllt mit Eiersalat und Kochschinken
Wraps gefüllt mit Farmersalat und Hähnchenbrust

Warme Snacks

Preis pro Person auf Anfrage

Verschieden belegte Minipizzen
Gemüsesticks im Tempuramantel
Nürnberger Bratwürstchen mit Senf
Quiche Lorraine
Scampispieße
Hähnchenspieße
Vegetarische Frühlingsrollen mit Ketjap Manis

Fingerfoodbuffet

Französisch

Kalte Speisen

Lebermousse auf Vollkornbaguette

Salat von Fetakäse und Oliven

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Dijonsenf

Warme Speisen

Französische Zwiebelsuppe

Gratinierte Käsequiche

*Gefüllte Zucchini mit Ratatouille
und kleinen Kartoffeln*

Coq au vin

Dessert

Crème Brûlée

Mousse au Chocolate

*Euro 27,90
ab 20 Personen*

Fingerfoodbuffet

Preußisch

Kalte Speisen

*Kleine Berliner Buletten
mit Cornichons*

*Vollkornbrot
mit Apfel - Grießen – Schmalz
und Spreewälder Gewürzgurken*

*Weißbrotscheiben
mit Zwiebelmett, Metzgerbackschinken,
geräuchertem Forellenfilet*

Käsespieße mit Weinbeeren

Warme Speisen

*Schaschlik
vom Landschwein in eigenem Saft*

*Kleine Kartoffelpuffer
mit Apfelmus*

gegrillte Gemüsespieße an Gartenkräutersauce

*Pellkartoffeln
mit Kräuterquark und Leinöl*

Dessert

*Rote Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce*

*Grießflammeri
mit Fruchtmark*

*Euro 27,90
ab 20 Personen*

Fingerfoodbuffet

Italienisch

Kalte Speisen

Spieße von Cocktailtomaten und Mozzarella

Italienischer Landschinken auf Ciabattabrot

Pastasalat „Roma“

Antipasti von Gemüse und Pilzen in Olivenöl und Balsamicoessig

Warme Speisen

Bolognese Lasagne al forno

Gemüsespieße in Pestosauce

Calamarisringe mit Sauce Tattare

Mini-Pizzen, verschieden belegt

*Kleine Schweinesteaks mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
in Kräutersauce*

Dessert

Frisches Fingerobst

Hausgemachtes Tiramisu

*Euro 27,90
ab 20 Personen*

Brunchbuffet

Kalte Speisen

*Salami und Schinkenspezialitäten vom Brett
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Geräucherter Wildlachs mit Senf-Dillsauce
Kräuterquark, Eiersalat*

*Verschiede Konfitüren, Honig, Nuss-Nougatcreme
Fruchtjoghurt und Quark*

*Vollkornbrot, Brötchen, Croissants,
Butter, Kräuter-Frischkäse*

Warme Speisen

*Rühreier
mit Schinkenstreifen und Tomaten*

Panierte Schweineschnitzel und Putenschnitzel

*Nürnberger Bratwürste und Mini - Bouletten
mit Senf, Ketchup und Barbecuesauce*

*Knusprig gebratener Speck,
gebackene Champignonköpfe mit Sauce Remoulade*

Passierte Tomatensuppe

*Backschweinschinken in einer Kräuterjus,
frisches Marktgemüse und Kräuterkartoffeln*

Dessert

*Süße gefüllte Eierkuchen
Götterspeisenauswahl mit Vanillesauce
Frisches Fingerobst*

*Euro 32,90
ab 25 Personen*

Bürgerliches Buffet

kalt

Käse – Wurst – Salat

Pellkartoffelsalat

Kaviar – Eier

Hackepeter – Igel

Spreewälder Essiggemüse

*Vollkornbrot, Partybrötchen
Apfel – Griebenschmalz, Kräuterbutter*

warm

Suppe

*Bouillon vom Huhn
mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und frischen Kräutern*

Hauptgänge

*„Frikassee vom Landhuhn“
mit Buttererbsen und Pariser Karotten, Spargel und Champignons,
Langkornreis*

*„Schustertopf“
Eine Hausspezialität mit gebratenen Streifen vom Schweinerücken,
Würstchen, Zwiebeln, Sauerkraut, Kartoffeln in einer Honig - Senfsauce*

Dessert

*Walmeistergötterspeise,
Waldbeergrütze
mit Vanillesauce*

*Euro 32,90
ab 20 Personen*

Preußisches Buffet

Vorspeisen

*Räucherfischauswahl aus dem Buchenrauch
mit Meerrettichsahne*

Schinkenplatte mit Spreewälder Essiggemüse

Frischer Hackepeter mit Zwiebeln und gekochtem Ei

*Saisonaler Pflücksalat, Weißkrautsalat, Tomatensalat und Gurkensalat
Vollkornbrot, Butter, Apfel-Grieben-Schmalz*

Suppe

*Altmärkische Bauernsuppe
Bouillon mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse
und frischen Kräutern*

Hauptgänge

*Pikant mariniertes Krustenbraten vom Landschwein
in einer Kräutersauce,
frisches Marktgemüse und Kartoffelkroketten*

*Lachsforellen-, Schollen- und Welsfilet „Spreewälder Art“
auf Schmorgurkengemüse
und Märkischen Sandkartoffeln*

Dessert

*Frisches Fingerobst
Rote Waldbeerengrütze
mit Bourbon-Vanillesauce*

*Euro 34,90
ab 20 Personen*

Nostalgie Buffet

Vorspeisen

kalt

*Geräucherte Fische aus dem Buchenrauch
mit Apfel – Meerrettichsahne,
kleine Buletten mit Spreewälder Essiggemüse,
Gefüllte Eier mit Kaviar*

*Schopskasalat, Krautsalat, Bunter Kartoffelsalat,
saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing*

Weißbrot, Krustenbrot, Butter und Apfel-Griebenschmalz

warm

*Ukrainische Soljanka
mit Sauerrahm und Weißbrot*

Hauptgänge

„Steak au four“

Gebratenes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken

„Goldbroiler“ Junges Hähnchen aus dem Ofenrohr

*Lachsforellen-, Schollen- und Zanderfilet
auf einer Sauce mit Wurzelgemüwestreifen und Meerrettich*

Beilagen:

*Ungarischer Letscho,
Erbsengemüse in Holländischer Buttersauce,
Kartoffeln aus der Mark, Kroketten*

Dessert

*Waldmeistergötterspeise
und Schokoladenpudding
mit Vanillesauce
Zitronenquarkcreme*

*Euro 34,90
Ab 20 Personen*

Grill- Buffet Standard

Vorspeisen

*Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Knoblauch
Amerikanischer Farmersalat
Senf und Gewürzgurken
Gegrillte marinierte Gemüse
Pellkartoffelsalat*

*Dreierlei Grillsaucen:
Barbecuesauce, Knoblauchsauce, Honigsauce
Kräuterbutter*

Ofenfrisches Brot, Ciabatta

Frisch vom Grill

*Rostbratwurst aus der Region
Truthahnsteaks mit frischen Kräutern
Rinderhüftsteak
Spareribs*

*Grillsteaks vom Schwein
in Kräuter-Marinade*

*als Beilagen servieren wir
Maiskolben vom Grill, Grillkäse
Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern*

Dessertbuffet

*Vegane Kokos Panna Cotta
Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce
Frisches Fingeobst*

*Euro 35,90
ab 25 Personen*

Kleines Grill- Buffet

Vorspeisen

Pflücksalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Knoblauch

Pellkartoffelsalat

Dreierlei Grillsaucen:

Barbecuesauce, Knoblauchsauce,

Kräuterbutter

Ofenfrisches Brot,

Frisch vom Grill

Rostbratwurst aus der Region

Truthahnsteaks mit frischen Kräutern

Grillsteaks vom Schwein

in Kräuter-Marinade

als Beilagen servieren wir

Maiskolben vom Grill,

Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kräutern

Dessertbuffet

Veganes Kokos Panna Cotta

Beerenragout mit Bourbon-Vanillesauce

Frisches Fingerobst

Euro 30,90

ab 20 Personen

Italienisches Buffet

kalt

Vorspeisen (Als Fingerfood)

*Duett von Melone
und italienischem Landschinken mit Grissini*

*Sonnengereifte Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
an Balsamicoessig und Olivenöl*

*Antipasti von verschiedenen Gemüsen
Mediterraner und tomatisierter Pastasalat*

Ofenfrisches Ciabatta

warm

Suppe

*Strauchtomatensuppe
mit geschmolzenem Mozzarella*

Hauptgänge

*Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce,
Mandel-Broccoli und Kartoffelgnocchis*

*Osso Buco von der Lammhaxe
mit mediterranem tomatisiertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln*

*Bandnudeln mit Rucola, getrockneten Tomaten,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, Rucola*

*Gebratenes Mittelmeerfischfilet an Knoblauchbutter,
Tomaten, Oliven, Paprika und Zucchini*

Dessert

*Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Karamellsauce
Frisches Fingerobst*

*Euro 39,90
Ab 20 Personen*

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

(Als Fingerfood)

Sonnengereifte Tomaten und Büffel-Mozzarella
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse
Nuthe-Lachsfilet an Pumpernickel und Frischkäse
Veganer Cous Cous Tabouleh-Salat
Wakamesalat mit mariniertem Hähnchenspieß
Ciabatta, Baguette

Suppe

„Altmärkische Hochzeitssuppe“

Geflügelbrühe mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und frischen Kräutern

Hauptgänge

Geschmorte Irish Beef Ochsenbäckchen in einer Wurzelgemüsesauce
Filet vom Jüterboger Heuschwein in Café de Paris Buttersauce
Saltim Bocca von der Hähnchenbrust an Basilikumpestosauce
Wels- und Zanderfilet in Gartenkräutersauce

Vegetarisch:

Gnocchi Pfanne mit Spinat und Tomaten

als Beilagen servieren wir

Buttergemüse

Bandnudeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat

Hausgemachtes Tiramisu

Vegane Kokos Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

Frisches Fingerobst

Euro 45,90

ab 25 Personen

Wir empfehlen Ihnen als Mitternachtsimbiss:

Deftige Gulaschsuppe mit Baguette,
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen

Euro 15,90

Getränke Pauschale Bier/Wein

Wasser:

Still/Medium Flaschen für Bar und für die Tische zum eindecken

Saft:

Apfelsaft, Rhabarbersaft

Softdrinks:

Coca Cola/Zero, Sprite, Ginger Ale, Limos

Wein:

Rot Trocken/ Halbtrocken

Weiß Trocken/ Halbtrocken/

Weinschorle

Sekt:

Trocken oder Halbtrocken

Bier:

Fassbier (Zapfanlage)

Mixbier Alster, Diesel

Bier Alkoholfrei

Hefe

Hefe Alkoholfrei

Pro Person 25 Euro

Kinder 15 Euro bis 14 Jahre

Imbisswagen

Preis auf Anfrage

Getränke dienen zur Orientierung und können individuell an ihre Veranstaltung angepasst werden sowie auch der Imbisswagen