

Gasthof Emmen

Menü-Vorschläge 2024

Für Gesellschaften ab 10 Personen

Das klassische Hochzeitsessen - Menü 1 bis 3

Ein Klassiker des Festtagsessens wie er hier schon seit Jahrzehnten serviert wird, früher ein Muss für große Landhochzeiten, bei uns schon ab zehn Personen serviert.

*

Menü 1 Bratenplatte

Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen und Eierstich
in der Terrine serviert

*

Rinder-, Schweine- und Putenbraten,
mit gebratenen Champignons auf der Platte serviert,
dazu reichen wir eine Salatplatte mit American Dressing,
eine Gemüseplatte der Saison und Sauce Hollandaise, Kroketten,
Salzkartoffeln, und Rahmsauce zum Fleisch

*

Vanilleeis mit Sahnehäubchen und heißen Sauerkirschen

pro Person € 36,50

*

Menü 2

Fleischplatte

Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen und Eierstich
in der Terrine serviert

*

Schweinefilet, Roastbeef und Hähnchenbrustfilet
mit gebratenen Champignons auf der Platte serviert,
dazu reichen wir eine Salatplatte mit American Dressing ,
eine Gemüseplatte der Saison und Sauce Hollandaise, Kroketten,
Salzkartoffeln, und Rahmsauce zum Fleisch

*

Vanilleeis mit Sahnehäubchen und heißen Sauerkirschen

pro Person € 45,50

*

Menü 3

Filetplatte

Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen und Eierstich
in der Terrine serviert

*

Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet
mit gebratenen Champignons auf der Platte serviert,
dazu reichen wir eine Salatplatte mit American Dressing ,
eine Gemüseplatte der Saison und Sauce Hollandaise, Kroketten,
Salzkartoffeln, und Rahmsauce zum Fleisch

*

Vanilleeis mit Sahnehäubchen und heißen Sauerkirschen

pro Person € 54,50

Menü 4 Wildmenü

Waldpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen

*

Wildplatte „Hubertus“

Rehkeule und Wildschweintrücker

serviert mit Wachholderrahmsauce und gebratenen Pilzen,

Rotkohl und Rahmwirsing mit Speck,

dazu Kroketten und Kartoffelklöße

*

Elfenspeise,

eine Zitronen-Rotweincreme

pro Person € 48,50

*

Selbstverständlich kochen wir auch für Gäste die sich vegetarisch oder vegan ernähren, auch für Gäste die Laktose oder Gluten nicht vertragen oder andere Lebensmittel meiden müssen gibt es Alternativen.

Wir machen Ihnen gern Vorschläge für vegetarische Menüs oder tauschen problematische Zutaten aus.

Bitte sprechen Sie uns an.

*

Sollten Sie Interesse daran haben die Reste mitzunehmen möchten wir Sie bitten, selbst Behälter dafür mitzubringen.

*

Wir behalten uns Änderungen an dieser Kalkulation vor, da wir aufgrund der momentanen Lage am Markt leider unmittelbar von starken Preiserhöhungen betroffen sind.