



Milchhäuschen



Feierlichkeiten und Veranstaltungen

Gern planen wir mit Ihnen gemeinsam Ihre kleinen, größeren und großen Festlichkeiten.

Wir nach Ihren Wünschen mit einem Menü oder Büffet, von der Hochzeit über Betriebsfeiern, Geburtstage bis zur Trauerfeier wollen wir einen unvergesslichen Tag für Sie und Ihre Gäste gestalten können.

Menüs, Büffet und kleine Karten werden in Absprache mit dem Küchenchef nach Ihren Wünschen und unter berücksichtig der Saison erarbeitet.

Kleine Karte

Ab 8 – 30 Personen

Wir erstellen für Sie und mit und Ihnen zusammen eine Auswahl an Speisen aus unserer a la carte Speisekarte, bestehend aus mehreren Vorspeisen, Hauptgängen und Dessert. Ihre Gäste wählen direkt vor Ort der Feierlichkeit nach deren geschmack.

Ein Beispiel (Karte wird bei Einzelzahlern mit Preisen versehen)

Speisekarte

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Hirtenkäse

Soljanka

Ragout fin

Tafelspitz mit milder Meerrettichsauce auf Boullionkartoffeln

Grillhax´n mit Specksauce auf Sauerkraut und Servietten Knödel

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons in Cognacrahmsauce und Butterspätzle

Schweinemedallions gebraten mit Kräuterkruste auf Steinpilzen und Kartoffelrösti

Cordon bleu auf Speckbohnen und Bratkartoffeln

Menü

Ab 4 - 50 Personen
3-5 Gänge
ab 35 € pro. Person

Ein Beispiel

Vorspeise

*Dreierlei vom Thunfisch
mariniert, gebacken, gebraten*

Suppe

Getrüffelte Kohlrabieremesuppe

Hauptgang

*Rinderfilet mit Macadamianusskrust
Thymianjus, Ratatouille, Kartoffelgratin*

Dessert

Variation von Kirsche und Schokolade

Büffet

ab 20 – 70 Personen

im Sommer bis 100 Personen

ab 40 Euro pro Person (Preise richten sich nach Personenzahl und Umfang des Büffets)

Ein Beispiel

Büffet

Tomatensuppe

Couseoussalat mit Tofu

Mozzarella mit Tomate & Pesto

Geräucherte Fischauswahl

Schinken roh und gekocht auf Melone

Blattsalate

Kartoffelsalat

Gemüserisotto

Schweinekrustenbraten auf Sauerkraut

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Schweinefilet gebraten auf Pfeffersauce

Gemüseauswahl

Petersilienkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelgratin

Käsebrett mit Früchten

Berliner Beerenkompott

Obstsalat

Kaffeetafel

Ab 10- 40 Personen
bis 2 Stunden 17 Euro pro Person / jede weitere Stunde 5 Euro
Inkl. 1 Stück Blechkuchen, 1 Stück Torte nach Wahl
Frische Schlagsahne
Mineralwasser, Filterkaffee und Tee unbegrenzt

Frühstücks Arrangement.

Ab 20 Personen
23,00 Euro pro Person
Von 11.00 – 13.00 Uhr
1 Glas Sekt, 1 Glas O-Saft
Brot/Brötchen
Butter/Marmelade
Rührei
Nürnberger Rostbratwürstchen
Speck
Grilltomate
Schinken roh und gekocht
Salami
Käseauswahl
Geräucherter Lachs
Mozzarella mit Tomaten

Berliner Beerenkompott oder Obstsalat

Für alle Veranstaltungen nach 20.00 Uhr erheben wir für jede angefangene Stunde einen Zuschlag von 300 €