

Wenn Ihre Veranstaltung ein  
Erfolg werden soll...



...sind wir für Sie da!

Das Landhaus Berghof Team

# Ihr Hochzeitsplaner:

Datum der Hochzeit: \_\_\_\_\_

Uhrzeit der Trauung: \_\_\_\_\_

Gästezahl gesamt: \_\_\_\_\_

Kinderanzahl: 1-4 J. \_\_\_ 5-9 J. \_\_\_ 10-15J. \_\_\_

Ankunft im Landhaus Berghof: \_\_\_\_\_

Wünschen Sie einen Sektempfang:  ja  nein

Möchten Sie ein Kalt-Warmes Büffet?

Wieviel Gänge soll Ihr Menü aufweisen?

- 1) Vorspeise
- 2) Suppe
- 3) Zwischengericht
- 4) Hauptgang
- 5) Dessert
- 6) Käseplatte

Welcher Wein soll gereicht werden?

- 1) Rotwein
- 2) Weißwein
- 3) Weißherbst

\*Wünschen Sie Tellerservice  oder Plattenservice ?

\*Welche Blumendekoration soll eingedeckt werden?

\*kleines Gesteck für ca. 15,- €  20,- €  25,- €

\*Wünschen Sie eine Hochzeitstorte?

\*Haben Sie eine musikalische Unterhaltung?

\*Wollen eventuell Familienangehörige eine Ansprache halten?

\*Wieviel Gäste nächtigen im Landhaus Berghof?

Bei Fragen zu Speisen und Getränke wenden Sie sich bitte an

Herrn Siepermann: Tel. 02762-5266

Bei Fragen zur Dekoration:

Frau Siepermann Tel. 02762-5266

## Kalte Vorspeisen

Rosen von Räucherlachs und hausgebeizten Wildlachs mit kleinem Apfelrösti an Zuckerrübensahne	7,50 €
Westfälischer Knochenschinken mit Honigmelone	5,50 €
Cocktail von frischen Garnelen mit Spargel und Champignons an Kräuter-Creme fraiche	6,50 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Preiselbeer-Sahnemeerrettich, Toast und Butter	5,50 €
Carpaccio vom Ochsenfilet und Milchkalb, Olivenmarinade, bestreut mit Parmesanspänen	6,50 €
Geräucherte Gänsebrust an Apfel-Walnußsalat mit Cumberlandsauce	7,50 €
Kopfsalatherzen an Himbeeressigmarinade, Crevetten und gerösteten Sonnenblumenkerne	4,50 €
Kleiner gemischter Salatteller	4,20 €
Bunter Eisbergsalat mit Grapefruitfilets an Orangendressing und Putenbruststreifen	5,50 €
knackiger Feldsalat an einer Himbeeressig-Marinade mit in Kräuterbutter gebratenen Wiesenchampignons	5,50 €

# Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,00 €
Doppelte Rinderkraftbrühe mit bunten Eierstich	4,00 €
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	4,00 €
Sauerländische Zwiebel-Lauchsuppe mit Käsecroutons	4,00 €
Aufgeschäumte Kartoffelrahmsuppe	3,50 €
Tomatenrahmsüppchen mit Ginsahne	4,00 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestange	4,50 €
Essenz vom sauerländischen Reh mit Sherry Cream	4,50 €
Forellenrauchsuppe mit Kräutersahne	4,50 €
Steinchampignonrahmsuppe mit Estragonsahne	4,00 €
Spinatcremesüppchen mit Speckwürfel	4,00 €
Minestrone	4,50 €
Kresserahmsüppchen mit Räucherlachsrose	4,50 €
Rucolaschaumsüppchen mit frittierten Blättern	4,50 €
Bärlauchrahmsuppe mit Räucherlachs-Creme-fraiche	4,50 €
Hühnerkraftbrühe mit bunter Einlage	4,00 €

## Warme Vorspeisen

Schafskäse überbacken mit Tomatenwürfel auf Olivennudeln	6,50 €
Lachs - Zanderroulade auf Safran-Spinattunke und kleinem Reistimbale	7,50 €
Kleine Edelfischvariation vom Grill an Rieslingschaumsauce und Blattspinat	8,00 €
Feine Hechtklößchen in Dillsabayone und bunten Nudeln	5,50 €
Badisches Schneckenragout mit Gemüsebrunoise und Knoblauch in Kräutersauce	5,50 €
Scheiben von der Flugentenbrust auf Balsamicosauce an Feldsalat mit Steinchampignons in Kartoffel-Speckdressing	7,50 €
Schnitzelchen vom Wildhasenrücken auf Wacholder-Preiselbeersauce an bunten Blattsalaten	7,50 €
Jackobsmuscheln vom Grill auf provenzialischen Gemüsen	8,50 €
Bunte Bandnudeln mit Meeresfrüchten in leichter Pernodsahne	6,50 €
in Kräuterbutter gebratene Wiesenchampignons mit Edelkäse gratiniert	5,50 €
gebratene Waldpilze im Spinatnest mit Ziegenkäse überbacken	4,50 €

# Hauptgänge vom Schwein

Schweinefiletmedaillons an Steinpilzrahmsauce, buntes Marktgemüse und Butternudeln	14,50 €
Jungschweinefilet mit Saftschinken und Blätterteig gebacken, auf einer Rieslingsauce mit Champignons, Mandelbrokkoli und Schupfnudeln	15,50 €
Glasierter Jungschweinerücken auf Altbiersauce, mit Bayerisch Kraut und Semmelklößen	11,50 €
Filet vom Schwein, Rind und Kalb auf einer Pfifferlingrahmsauce, buntes Marktgemüse und Rahmkartoffeln	18,50 €
saftiger Braten von der Spanferkelkeule auf Burgundersauce, mit Weinkraut und Röstzwiebelpüree	16,50 €
Schnitzel aus der Oberschale mit Rahmchampignons Buttererbsen und Pommes frites	12,50 €
Krosse Schweinehaxe an Kümmeljus auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,50 €
Schweinesaftbraten an eigener Sauce, Apfelrotkraut und hausgemachten Kartoffelknödeln	11,50 €
Ungarischer Kesselgulasch mit Paprikastreifen, Butternudeln und gemischten Salat	13,50 €
Coburger Saftschinken auf Burgundersauce mit Rahmrosenkohl und Eierspätzle	12,50 €
Geschnetzeltetes in Champignonrahmsauce, Buttererbsen und Bandnudeln	14,50 €

# Hauptgänge vom Rind

gesottener Tafelspitz an Apfel-Sahnerrettich, Blattspinat und Zwiebelröstkartoffeln	14,50 €
Rheinischer Sauerbraten an Rosinen-Mandelsauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	15,50 €
Roastbeef am Stück gebraten, an Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Mandelbällchen	18,50 €
Rinderfiletspitzen in Pfifferlingrahmsauce, Romanescoröschen und asiatischer Duftreis	19,50 €
Geschmortes Rindsragout mit Zwiebel und Paprikastreifen, Butternudeln und gemischten Salatteller	13,50 €
Rindsroulade mit Gurken und Speck gefüllt, an Burgundersauce, Apfelrotkraut und Salzkartoffeln	14,50 €
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel, bunten Marktgemüsen und Herzoginkartoffeln	21,50 €
Rindersaftbraten aus der Keule, an Burgundersauce mit Rahmwirsinggemüse und Schwenkkartoffeln	15,50 €
Filetsteak vom Angusrind an grüner Pfefferrahmsauce, grünen Speckbohnen und Röstkartoffeln	21,50 €
Rindergeschnetztes „Stroganoff“, in einer pikanten Sauce mit Paprika und Gurken, Brokkoliröschen und asiatischem Basmatireis	16,50 €

## **Hauptgänge vom Kalb**

„Zürcher“ Kalbsrahmgeschnetztes mit frischen Champignons, Berner Rösti und Salaten der Saison	16,50 €
Kalbsrückensteak vom Grill an Spitzmorchelsauce Brokkoliröschen mit Mandelbutter und Herzoginkartoffeln	19,50 €
Kalbsfiletmedaillons an Steinpilzrahmsauce mit frischen Marktgemüsen und Spinatnudeln	21,50 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, Pommes frites und gemischten Salatteller	16,50 €
Glasierte Kalbshaxe an eigener Sauce, Sauerkraut und gebratenen Semmelkloßscheiben	15,50 €

## **vom Lamm**

geschmorte Lammkeule an Rosmarinsauce, mit Kräutertomaten und Macairekartoffeln	15,50 €
Lammrücken mit Kräuterkruste auf einer Barolosauce, grüne Speckbohnen und Kartoffelgratin	17,50 €
zarte Lammfilets, mit Kiwi und Camembert überbacken, gebackene Zucchini Gemüse und Tomatenreis	18,50 €



## Hauptgänge vom Geflügel

Barbarieentenbrust, zart rosa gebraten, auf einer Orangen - Pfeffersauce mit Romanescoröschen und Kartoffelschupfnudeln	18,50 €
Geschnetzeltes von der Truthahnbrust in fruchtiger Curryrahmsauce, Brokkoliröschen mit Mandeln und Butterreis	12,50 €
Maispoulardenbrust gefüllt mit Erdnüssen und Petersilie auf Burgundersauce, Blattspinat und weißen Nudeln	13,50 €
Perlhuhnbrust in Olivenöl gebraten, auf Safran-Spinattunke, buntem Saisongemüsen und Kartoffelrösti	17,50 €
zarte Hähnchenbrust vom Grill, an einer Orangensauce, Ingwermöhrrchen und Basmatireis	13,50 €

## vom Wild

Sauerländer Wildragout mit frischen Champignons, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	15,50 €
Geschmorte Rehkeule mit Steinchampignons in Cassissauce, Schinkenrosenkohl und Mandelbällchen	17,50 €
zarter Hirschkalbsbraten, an einer Preiselbeer-Wacholderrahmsauce Spitzkohl und gebackenen Serviettenknödel	16,50 €
Medaillons vom Wildschweintrücken mit Waldpilzen in Hagebuttenrahmsauce, Apfelrotkraut und Sesamschupfnudeln	18,50 €

## Hauptgänge aus Fluß und Meer

Seeteufelmedaillons auf einer Buttersauce von Sherry Cream, Tomatenrisotto und Salaten der Saison	18,50 €
Zanderfilet in Olivenöl gebraten auf Linsengemüse und Pesto-Kartoffelsalat	17,50 €
Heilbuttschnitte vom Grill an Rosmarinbutter, Tomaten-Lauchgemüse und Wildreis	18,50 €
Wildlachssteak in Riesling pochiert, auf geschmorten Gurkengemüse und Dampfkartoffeln	16,50 €
Scampis in Knoblauch gebraten mit Pestonudeln und buntem Salatteller	16,50 €
Potpourri von Edelfischen und Scampis mit Blattspinat und Safrankartoffeln	17,50 €
Seeteufel-Sauerbraten auf Balsamicosauce mit Blattspinat und Kartoffelschnee	18,50 €
Ragout von Edelfischen in Safransauce mit Brokkoliröschen und asiatischem Duftreis	17,50 €
Steinbeißertranche in Weißwein pochiert, auf einer Dijon-Senfrahmsauce, Petersilienkartoffeln und Tomaten-Schalottensalat	15,50 €
Red - Snapperfilet vom Grill mit Limonenrahmsauce und bunten Gartenkartoffeln	16,50 €

## Dessert

Rote Grütze mit Vanilleschaum	3,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,50 €
Vanilleeis mit warmen Himbeeren (Kirschen)	4,00 €
Frischer Obstsalat mit Sahne und Vanilleeis	4,00 €
Frische Feigen in Bierteig gebacken auf Zimtschaum und Pistaziensahneeis	5,50 €
Weißes und braunes Mousse au chocolat an Fruchtsaucenaquarelle und exotischen Früchten	5,00 €
Bayerische Creme mit Süßkirschen	4,50 €
Geeister Vanillequark mit Heidelbeeren und Sahnehaube	4,00 €
hausgemachtes Tiramisu an Fruchtsauce	4,00 €
Weinschaumcreme mit roten Trauben	4,00 €
Zitronen - Grießflammerie mit Erdbeerfruchtsauce	3,50 €
Braunes Tobleronemousse auf einer Kaffeelikör-Rahmsauce und frischen Früchten	4,50 €
Gemischtes Eis mit Sahnehaube	3,50 €
Dessertvariation „Landhaus Berghof“	6,50 €
gebackene Apfelringe, in Zimt-Zucker gewälzt, mit einer Kugel Vanilleeis	4,00 €

Oder stellen Sie den Hauptgang als Plattenservice zusammen:  
z.B. 3 Sorten Fleisch, Gemüseauswahl, 3 Sorten Beilagen kleiner Salat

Fleischauswahl:

3 verschiedene Filets vom Rind, Schwein und Kalb  
gesottener Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce  
saftiges Rindsgulasch mit Paprikastreifen und Pilzen  
Rindgeschnetzeltes Stroganoff in einer pikanten Sauce  
saftige Scheiben von der Spanferkelkeule  
zartes Jungschweinefilet an Steinpilzsauce  
Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons  
saftiger Burgunderschinken, Schweine oder Rinderbraten  
panierte Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce  
Spanferkelbraten an Malzbiersauce  
Truhahnmedaillons an Pfefferrahmsauce,  
Hähnchenbrustfilet an Orangensauce  
Geflügelcurry mit frischen Früchten  
zarte Entenbrust an Orangen-Pfefferrahmsauce  
zarte Lammkeulenscheiben an Thymiansauce  
zarte Rindsrouladen an Burgundersauce  
zartes Wildragout mit frischen Pilzen  
Scheiben vom Hirschen, Rehbock oder Wildschwein  
Medaillons von Reh, Hirsch oder Wildschwein  
Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen

Beilagen:

hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelkroketten, Pommes frites,  
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Basmatireis, Kartoffelknödel,  
Semmelknödel, Butternudeln, Herzoginkartoffeln

# Rustikales Bauernbuffet

(ab 35 Personen)

## Kalter Teil:

Westfälischer Knochenschinken mit Honigmelone,  
Medaillons vom Schweinefilet mit  
frischen Früchten garniert,  
kleine panierte Hähnchenschnitzel,  
große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings,  
Brotauswahl mit Kräuterbutter und Knoblauchquark

## Suppe:

Kartoffelrahmsuppe mit Brotcroustons

## Warmer Teil:

Ganzer Burgunderschinken an eigener Sauce,  
gesottener Tafelspitz an Apfel-Meerrettichsauce,  
Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons  
bunte Gemüseauswahl, Kartoffel - Sahnegratin,  
hausgemachte Eierspätzle

## Dessert:

Käseauswahl mit Früchten garniert,  
rote Fruchtgrütze mit Vanillesauce,  
verschiedene Cremes, großer Früchtekorb

26,50 € pro Person

# Buffet Landhaus Berghof

( ab 35 Personen )

## Kalter Teil

Ganzer pochierter Wildlachs fein ausgarniert,  
Roastbeef, rosa gebraten, mit Essiggemüse garniert,  
Medaillons von der Hähnchenbrust mit Früchten garniert,  
Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken  
Auswahl von geräucherten und gebeizten Edelfischen,  
kleine geräucherte Pfefferbeißer  
große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings,  
Brot und Brötchenauswahl

## Suppe

Sauerländer Zwiebel - Lauchsuppe mit Brotroutons

## Warmer Teil

Schweinefilet am Stück gebraten, mit Steinpilzrahmsauce,  
Wildlachsrücken mit Blattspinat im Blätterteigmantel,  
Junglammkeule, aus dem Backofen, mit Thymiansauce  
Bunte Gemüseauswahl, Sahnekartoffeln und  
hausgemachte Eierspätzle

## Dessert

Weißer und brauner Mousse au chocolat,  
Auswahl von nationalen und internationalen Käsespezialitäten,  
Früchteplatte,  
rote Beerengrütze mit Vanillesauce

28,50 € pro Person

# Galabuffet

( ab 35 Personen )

## Kalter Teil

3 farbige Wildlachsgalantine an Senf-Honig-Dillschmand,  
verschiedene Terrinen und Pasteten,  
Variation von geräucherten Edelfischen,  
Kalbszunge in weißer Chaud-froid, Scampis,  
in Pestobutter gebraten, auf Ananasstückchen,  
Flußkrebse auf Salatherzen,  
Kalbsrückenscheiben, rosa gebraten, am Knochen garniert,  
große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

## Suppe

Hummerschaumsuppe mit Safransahne

## Warmer Teil

Roastbeef, am Stück rosa gebraten, mit Sauce Bearnaise,  
gefülltes Spanferkel an Altbiersauce,  
große Gemüseauswahl  
Kartoffel-Sahnegratin, hausgemachte Semmelknödel

## Dessert

weiße und braune Mousse au chocolate,  
hausgemachtes Tiramisu, gefüllte Ananasschiffchen,  
Apfelstrudel mit Vanillesahne

32, - € pro Person

# Italienisches Buffet

(ab 35 Personen)

## Minestronesuppe

Auberginesscheiben vom Grill in Kräuter-Olivenöl

Parmaschinken mit Melonenschnitze

und frischen Feigen

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Parmesanspäne

Olivettitomaten mit Mozzarella

gemischte Oliven in Kräuteröl

ganzer pochierter Wildlachs

große Auswahl von frischen Salaten

Brot und Brötchen

Kalbshaxe, am Stück gebraten, an Rosmarinsauce

zartes Geschnetzeltes in Zitronensauce

Schweinefilet mit Mozzarella gefüllt

kleine gebratene Kartoffeln, Penne in Tomatensauce,

bunte Gemüseauswahl

Himbeer-Joghurtcreme, hausgemachtes Tiramisu,

Panna cotta mit Früchten, italienische Käseauswahl

mit Kräuterbaguette

29,50 €



## Weißwein

Kiechlinsberger Teufelburg 16,50 €  
Weißer Burgunder QubA -trocken  
Weingut Kiechlinsbergen/Baden

Kiechlinsberger Ölberg 16,50 €  
Grauer BurgunderQubA -trocken  
Weingut Kiechlinsbergen/Baden

Jean Baptiste 18,00 €  
Riesling Kabinett -halbtrocken  
Weingut Wegeler Erben/Rheingau

Pinot Grigio del Veneto 16,50 €  
WG Cantine Sacchetto -trocken  
Italien/Vevetien

Kiechlinsberger Ölberg 14,50 €  
Müller Thurgau -trocken  
Weingut Kiechlinsbergen/Baden

## Rotwein

Kiechlinsberger Ölberg 18,50 €  
Spätburgunder Rotwein -trocken  
Weingut Kiechlinsbergen/Baden

Dornfelder Rotwein 18,00 €  
Qualitätswein -trocken  
Weingut Zimmermann/Pfalz

Cabernet Sauvignon Reserva 19,50 €  
Baron Philippe de Rohtschild -trocken  
Chile

Zweigelt Strassertal 1,0 l 20,00 €  
Weingut Joh. Topf -trocken  
Kamptal/Österreich

## Weißherbst

Kiechlinsberger Ölberg 16,50 €  
Spätburgunder Weißherbst  
Weingut Kiechlinsbergen