

Verehrter Gast!

Besondere Anlässe werfen ihre Schatten voraus. Damit dieser Anlass als ein schönes Erlebnis haften bleibt, sehen wir es als unsere Hauptaufgabe, Sie fachkundig zu beraten und zu bedienen.

Unsere Räumlichkeiten stehen für Familienfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Empfänge, Vereins- oder Betriebsfeste und sonstige Veranstaltungen für

10 bis 350 Personen

für Sie als festlicher Rahmen zur Verfügung.
Ihre auswärtigen Gäste können gerne in unserem Hotel übernachten.

Damit Ihr Anlass ein Erlebnis wird, vermitteln wir auf Wunsch

Kapellen
Fotografen
Künstler

Wir organisieren für Sie

Menükarten
Hotelreservierungen
Tischdekorationen
Pferdekutschen

Mit den nachfolgenden Menü- und Büffetvorschlägen liegt Ihnen ein Teil unseres Programms vor. Sollten die Vorschläge nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, stehen wir Ihnen gern zur individuellen Beratung zur Verfügung.

Ihre Familie Wittag
und Mitarbeiter

Aperitif

Unsere Empfehlung für den guten Empfang oder als Appetitanreger:

Gl. Sekt
Gl. Sekt mit Orangensaft
Gl. Sherry medium oder dry
Gl. Martini bianco oder rosso
Gl. Campari mit Orangensaft
"Kir", trockener Weißwein mit Creme de Cassis
"Kir Royal", Sekt mit Creme de Cassis

Canapees

Wir bereiten diese kleinen Köstlichkeiten für Sie auf Weißbrot, Graubrot, Schwarzbrot, Vollkornbrot und belegen sie je nach Wunsch mit:

westf. Knochenschinken
Poulardenbrust
gek. Schinken
Italienische Salami
Roastbeef
Crevetten
Scampi
gebeiztem Lachs
Forellenfilet
Matjesfilet
Camembert
internationale Käsesorten

Haus Mütterthies Büffet

Kalt:

wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Matjesfilet "Hausfrauen Art"
gebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich
Medaillons vom Rind und Schwein
westfälische Wurstausswahl
rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade
Melonenschiffchen mit Knochenschinken
kleine Hackfleischbällchen
Poulardenbrust mit Früchten
frisches Mett mit Zwiebelringen

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Einlage

warm:

gefüllter Schweinebraten
Geschnitztes vom Schwein mit Butterreis

Salat:

Krautsalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat
Blattsalat, Gurkensalat, Geflügelsalat

Desserts:

gedeckter Apfelkuchen
rote Grütze mit Vanillesoße
Weincreme mit Früchten

Käseauswahl

verschiedene Brotsorten mit Butter

Gala Büffet

kalt:

hausgebeitzter Lachs mit Zwiebelringen
frische Krabben mit Cocktailcreme
Rehrücken "Baden-Baden"
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
rosa gebratenes Roastbeef mit Kräutercreme
Rinder- u. Schweinemedallions reich garniert
wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Suppe:

Rinderkraftbrühe "Royal" mit Gemüse

warm:

Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce
Butterspätzle
geschmorte Rinderkeule - am Tisch geschnitten -
Folienkartoffel und feines Gemüse

Salat:

Teufelssalat, Waldorfsalat, Nudelsalat,
frische Salate der Saison

Käseplatte

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
und Butter

Desserts:

Herrencreme
Apfelkuchen
Fruchtsalat

Haus Mütterthies Außer-Haus-Büffet

kalt:

hausgebeizter Norwegerlachs mit Zwiebelringen
wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Matjesfilet "Hausfrauen Art"
rosa gebratenes Roastbeef
Melone mit Parmaschinken

Suppe:

Rinfleischsuppe mit Einlage

warm:

gefülltes Schweinefilet im Kräutermantel
Rinderkeule am Stück

Salat:

verschiedene Salate

Käsebrett

Brot und Butter

Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Rote Grütze mit Vanillesauce

Rindfleischsuppe mit Einlage



Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Kartoffelsalat



Gemischte Bratenplatte, Gemüseplatte, Salatplatte, Salzkartoffeln, Kroketten



Vanille-Eisbombe mit flambierten Sauerkirschen

Rindfleischsuppe
mit reicher Einlage



Zunge in Madeira,
Schweinemedallions in Rahmsoupe,
gebackene Früchte,
Salatplatte und Kroketten



Burgunderbraten und Schweinebraten,
Gemüseplatte und Salzkartoffeln



Vanille-Eisbombe
mit flambierten Brombeeren,
Herrencreme

Hawaii- Salat



Rindfleischsuppe
mit Einlage



Rinderzunge in Madeira,
gemischte Salatplatte, Kroketten



Sauerbraten und Schweinebraten,
gemischte Gemüseplatte, Salzkartoffeln



Herrencreme,
Vanilleeis mit flambierten Kirschen

Hühnersuppe
mit verschiedenen Einlagen



Pastete
mit Ragout fin



Champignon-Schnitzel
mit Salatplatte



Schmor- und Schweinebraten,
Gemüseplatte, Salzkartoffeln



Schokoladencreme,
Weincreme

Rindfleischsuppe
mit reicher Einlage



Zunge in Madeira,
Schnitzel mit Pilzen,
Salatplatte und Kroketten



Sauerbraten und Schweinebraten,
Gemüseplatte und Salzkartoffeln



Vanilleeisbombe
mit flambierten Kirschen,
Welfenspeise

Hochzeitssuppe "Royal" mit Gemüsestreifen



Putenschnitzel in Kokos gebraten, Butterreis und Salatteller



Rheinischer Sauerbraten und Schweinebraten, feines Gemüse und Salzkartoffeln



Vanilleeis mit flambierten Brombeeren

Champignonrahmsuppe



Geschnetzelte Poulardenbrust in Curryrahmsouße mit Früchten Butterreis und Salat



Rinderfiletbraten mit feinem Gemüse umlegt, Kartoffel-Rösti



Grand-Marnier-Parfait Halbgefrorenes

Rindfleischsuppe
mit Einlage



Schweinemedallions in Sahnesoße
mit Früchten garniert,
gemischte Salatplatte, Kroketten



Schmor- und Schweinebraten,
gemischte Gemüseplatte,
Salzkartoffeln



Zitronencreme,
Vanilleeis mit flambierten Kirschen

Rindfleischsuppe
mit reicher Einlage



"Züricher Geschnetzeltes"
im Reisrand,
Salatplatte und Kroketten



Rinder- und Schweinebraten,
Gemüseplatte,
Salzkartoffeln



Schokoladencreme,
Welfenspeise

Hawaii- Salat



Rindfleischsuppe
mit Einlage



Rahmschnitzel,
Salatplatte, Kroketten



Rostbeefbraten
in Rotweinsöße mit Pfifferlingen,
Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln



Welfenspeise,
Erdbeercreme

Fischteller "Graf Adolph"
hausgebeizter Lachs, wacholdergeräuchertes Forellenfilet,
Matjesfilet mit Apfel-Sahne-Soße,
Toast und Butter



Hochzeitsuppe "Royal"
mit Gemüsestreifen



Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen,
gefüllte Birne, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln



Vanilleeisbombe
mit flambierten Kirschen,
Herrencreme

Tomatencremesuppe



Fischteller "Graf Adolph"
hausgebeizter Lachs, wacholdergeräuchertes Forellenfilet,
Matjesfilet mit Apfel-Sahne-Soße,
Toast und Butter



Roastbeefbraten "Gärtnerin Art"
mit feinem Gemüse umlegt,
Kartoffel-Kroketten



Vanilleeis
mit flambierten Himbeeren

Fischteller "Graf Adolph"
hausgebeizter Lachs, wacholdergeräuchertes Forellenfilet,
Matjesfilet mit Apfel-Sahne-Soße,
Toast und Butter



Hochzeitsmenü
bis 30 Personen

Hochzeitssuppe "Royal"
mit Gemüsestreifen



"Züricher Geschnetzeltes"
Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsoße



Filetbraten "Gärtnerin Art"
mit feinem Gemüse umlegt,
Salzkartoffeln



Grand-Marnier-Parfait

Hawaii- Salat



Spargelcremesuppe



Schweinemedallions in Rahmsoße
mit gebackenen Früchten,



Rostbeefbraten in Rotweinsauce
mit Pfifferlingen,
Gemüseplatte und Salzkartoffeln



Vanilleeisbombe
mit flambierten Kirschen,
Herrencreme

Rindfleischsuppe mit Einlage



Rindfleisch mit Zwiebelsoße,
Kartoffelsalat



Hirschkalbsbraten,
Pufferlinge und
Preißelbeeren,
Rotkohl, Salatplatte,
Salzkartoffeln und
Kroketten



Schokoladencreme,
Herrencreme

Honigmelone
mit Knochenschinken



Rindfleischsuppe
mit Einlage



"Züricher Geschnetzeltes"
im Reisrand,
gemischte Salatplatte, Kroketten



Hirschkalbsbraten,
Pfifferlinge, Preiselbeeren,
Rotkohl, Salzkartoffeln



Fürst Pückler Eisbombe,
Welfenspeise

Rindfleischsuppe
mit Einlage



Pastete
mit Ragout fin



Zunge in Madeira,
Schweinemedallions in Rahmsoße,
Salatplatte und Kroketten



Hirschkalbsbraten
mit Pfifferlingen, Preiselbeeren,
Rotkohl und Salzkartoffeln



Eisbombe mit flambierten Kirschen,
Erdbeercreme

Rindfleischsuppe



Schweinelendchen in Sahnesoße
mit gebackenen Früchten, Kroketten,
gemischte Salatplatte



Hirschkalbsbraten
mit Pfifferlingen, Preiselbeeren,
Rotkohl, Salzkartoffeln,
Sahneschnitzel



Vanilleeis mit flambierten Kirschen,
Welfenspeise

Hawaii-Salat



Rindfleischsuppe mit Einlage



Schweinemedallions in Rahmsoße mit gebackenen Früchten, Salatplatte und Kroketten



Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Rotkohl und Salzkartoffeln



Vanilleeisbombe mit flambierten Kirschen, Herrencreme

Spargelcremesuppe



Schweinelendchen und Schnitzel
in Rahmsoße, gebackene Früchte,
Salatplatte, Kroketten



Wildschweinbraten
mit Pfifferlingen, gefüllte Birne,
Preißelbeeren, Rotkohl und



Herrencreme,
Erdbeercreme

Hawaii-Salat



Rindfleischsuppe mit Einlage



Rinderzunge in Madeira, Salatplatte und Reis



Wildschweinbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten, Salzkartoffeln



Vanilleeis mit flambierten Kirschen, Welfenspeise