



Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)

Klassik Menü

Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce
und Blattsalaten

oder

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren an Blattsalaten

Thöner Hochzeitssuppe

oder

Rahmsuppe von Gartenkräutern

Medaillons vom Schweinefilet und
geschmorte Schulter vom Weideochsen in Rotweinsauce,
Kräuterchampions, Gemüseauswahl,
Kartoffeln und Kroketten

Beerengrütze mit Vanillesauce
und hausgemachtem Mandeleis

€ 36,--

3 Gang ohne Suppe € 32,--

3 Gang ohne Vorspeise € 30,--

Hauptgang auf der Platte mit Nachservice + € 2,50 pro Person



Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)

Landhaus Menü

Terrine vom heimischen Reh an Apfel-Sellerie-Salat
oder
Hausgeräuchertes Zanderfilet mit Meerrettichsabayon
und Blattsalaten

Fasanenkraftbrühe mit Kräuterklößchen
oder
Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercrôtons

Rinderhuft am Stück gebraten und
geschmorte Wildschweinkeule mit Rahmpfifferlingen,
Wirsing, grüne Bohnen, Brokkoli
Kartoffeln und Kroketten

oder

Hirschkeule in Preiselbeersauce, gebratene Steinpilze,
Rotkohl, Rosenkohl,
hausgemachte Spätzle und Kartoffeln

Variationen von der Williamsbirne
oder

Zweierlei Mousse au chocolat mit Saisonfrüchten

€ 43,--

3 Gang ohne Suppe € 39,--

3 Gang ohne Vorspeise € 37,--

Hauptgang auf der Platte mit Nachservice + € 2,50 pro Person



Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)

Mediterranes Menü

Italienischer Vorspeisenteller
Vitello tonnato, Carpaccio, Landschinken, gegrillte Gemüse

oder

Salade Nicoise

Thunfisch, Sardellen, Kapern, Bohnen, Oliven

Offener Ravioli mit Meeresfrüchten

oder

Rote Bete Spaghetti in Basilikumsauce

Lachssteak mit Safransauce,
Blattspinat und schwarzer Risotto

oder

Kalbs- und Putenmedaillons in Limonenbutter
provençalisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Aprikosen-Tiramisu mit Himbeersorbet

oder

Panna Cotta mit frischen Früchten

€ 43,--

ohne Vorspeise oder Zwischengang € 37,--

Hauptgang auf der Platte mit Nachservice + € 2,50 pro Person



Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)

Feinschmecker Menü

Variationen vom Wolfsbarsch
geräuchert, Terrine, Tartar
oder

Gefüllte Wachtel auf warmem Gemüsesalat

Hummersuppe mit Hechtklößchen

oder

Essenz vom Kalbsschwanz

Steinbuttfilet an Champagnersauce
und grüner Spargel

oder

Seeteufel auf Thai-Curry
und Zuckerschoten

Rinderfiletsteak auf Bäckchenragout,
glacierte Gemüse und Kartoffelgratin

oder

Irischer Lammrücken mit Kräutern gebraten
Bohnencassoulette und Risolée kartoffeln

Dessertteller "Gasthaus Lege"

€ 55,--

ohne Fisch (Steinbutt oder Seeteufel) € 48,--



**Gasthaus
Lege**

Menü- und Speisenvorschläge für Feiern im Saal ab 20 Personen (Preise je Person)

Oder mögen Sie lieber ein Buffet?

Themen-Buffets
(z.B. Italien, Fisch, Wild, Spargel, Gans, vegetarisch...)
oder Ihr individuelles Festtags-Buffet
gestalten wir nach Ihren Vorlieben.
Ab 40 Personen

Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich frische Produkte
aus überwiegend regionalem Anbau.

Dies sind unsere Vorschläge zur Gestaltung Ihrer Feier.
Änderungen im Speisen- und Getränkeangebot
sind selbstverständlich möglich.

Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre
Vorstellungen und Wünsche ein.

Folgende Leistungen sind in unseren Menüpreisen enthalten:
Service, Tischwäsche mit Stoffservietten, Kerzen, Menükarten,
Raummiete, Reinigung, Gema-Gebühren

Ab 1:00 Uhr berechnen wir für jede Servicekraft
pro angefangene Stunde € 25,-- Nachtzuschlag.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

**Herzlichst
Claudia & Hinrich Schulze**

Gesetzlich vorgeschriebener Hinweis zu Hauptallergenen und / oder Farb- und Konservierungsstoffen

Liebe Gäste,

wir bereiten Ihre gewünschten Gerichte nahezu ausschließlich mit frischen Zutaten - meistens aus regionalem Anbau oder mit regionaler Herkunft - zu. In einigen Fällen kommen tiefgefrorene Rohwaren oder Lebensmittel mit langer Haltbarkeit zum Einsatz. Wir versuchen weitestgehend auf Rohwaren mit künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen zu verzichten. In einigen Fällen lässt sich jedoch nicht verhindern, dass den Rohprodukten solche Zusatzstoffe beigemischt sind.

Gerne informieren wir Sie auf Nachfrage, welche der Allergene oder Zusatzstoffe in der von Ihnen zusammengestellten Speisenfolge enthalten sind bzw. erstellen wir Ihnen gerne ein Menü- oder Buffetvorschlag, der die angegebenen Hauptallergene oder Zusatzstoffe nicht enthält.

Laut Lebensmittel-Informationsverordnung weisen wir Sie nun ausdrücklich darauf hin, dass alle unsere Gerichte die folgenden Hauptallergene und / oder Farb- und Konservierungsstoffe enthalten können:

- Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)
- Eier sowie daraus hergestellte Produkte
- Soja sowie daraus hergestellte Produkte
- Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
- Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Produkte
- Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
- Senf sowie daraus hergestellte Produkte
- Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
- Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
- Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
- Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂ angegeben
- Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte

Bitte sprechen Sie uns an, ob Sie oder einer Ihrer Gäste an einer Allergie leidet. Bestimmt finden wir eine leckere Alternative.