Menü Übersicht

Folgend findet ihr einmal die Übersicht all unserer aktuellen Menüvorschläge. Nehmt diese gern als Inspiration euch euer eigenes Wunschmenü individuell zusammenzustellen. Bei Fragen, Wünschen oder Sorgen stehen wir euch gerne jederzeit zur Verfügung.

Unsere Menüvorschläge

Classic
Premium
Exclusive
Deluxe
Royal



BBQ Locker & Lässig
BBQ Classic
BBQ Exclusive
BBQ Deluxe



Veggie & Vegan
BBQ Veggie & Vegan

Burger Buffet
Pasta Buffet



Winter Locker & Lässig
Winter Classic
Winter Exclusive
Winter Deluxe
Winter Royal

Hof Frien

Classic

Empfang
mit Hugo
O-Saft
Sekt mit Kiwi-Saft
***
Suppe im Glas serviert
Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und Baguette (vegan)
***
Hauptgang
Mediterran gebratene Putenbrust
Geschnetzeltes vom Schwein in Dijon-Senfsauce
Rote Pesto-Sauce
Seehechtfilet auf Rahmlauch
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren
Schupfnudeln, Kroketten und Reis
Kartoffel-Brokkoli-Curry mit roten Linsen (vegan)
***
Dessert
Mousse au chocolate
Vanilleeis mit heißen Kirschen
***
Mitternachtsimbiss als Flying Buffet
Italienischer Flammkuchen
Klassischer Flammkuchen
***
Getränke (Pauschale für 12 Stunden)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.
***
Inklusivleistungen
Getränke, Besteck, Gläser, Tischwäsche, sowie Servietten
Personal 12 Stunden
***
Preis: 128,70 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Premium

Empfang

Aperol Spritz
Maracuja-Schorle
Prosecco

***

OPTIONAL: Fingerfood 8,50€ p.P.

3 Teile je Person
Datteln im Speckmantel
Käsespieße mit Trauben
Cracker mit Tomatencreme (vegan)

***

Suppe am Tisch serviert

Höfener Hochzeitssuppe

***

Vorspeisenbuffet

Antipasti
Tomate – Mozzarella mit Balsamico
Melone mit luftgetrocknetem Schinken
gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Blattsalate und Rohkostvariationen
Saisonal angemachte Salate
Baguette, Kräuterbutter, Aioli

***

Hauptgang

Hähnchenbrust in süß-saurer Sauce
Jungschweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Champignons
Pfefferrahmsauce
Gebratener Zander auf Karotten-Lauch-Beet
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren
Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Curry-Reis
Pasta in Käsesauce mit Schnittlauch

***

Dessert

Obstplatte
Eisvariation (versch. Sorten), dazu Sahne, Schokoraspeln, Schoko- & Karamellsauce
Bayerische Creme mit Fruchtspiegel

Hof Frien

Premium

Mitternachtsbuffet als Flying
Currywurst mit Pommes
Mayo & Ketchup

***
Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.
***
Preis: 138,90 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Exclusive

Empfang

Prosecco mit Ramazotti Rosato
Lillet mit Wildberry
Fruchtsecco (alkoholfrei)

***

OPTIONAL: Fingerfood 8,50€ p.P.

3 Teile pro Person
Datteln im Speckmantel
Wrap mit Pesto-Creme (vegan)
Crostini mit Weißkäse

***

Suppe im Glas serviert

Strauchtomaten-Cremesuppe mit Basilikum mit Baguette (vegan)

***

Vorspeisenbuffet

Antipasti
Tomate-Mozzarella mit Balsamico
Melone mit Serrano
Räucherfisch mit Meerrettichsahne
Saisonale Blatt-, Rohkost- & angemachte Salate mit zweierlei Dressing
Marinierte Kuhmilch-Fetawürfel
Brotauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

***

Hauptgangbuffet

Schweinefilet im Speckmantel
Mit Frischkäse und Feta gefüllte Hähnchenbrust
Roastbeef am Stück gebraten
Klassische Lasagne
Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Kroketten
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen & Möhren
Kichererbsen-Curry (vegan)
Pfeffersauce & rote Pestosauce

***

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Cappuccino Mousse mit Amarettinis
Eisvariation (versch. Sorten)

Hof Frien

Exclusive

Mitternachtsbuffet

Erlesenes von Dauerwurst und Hartkäse
Mini-Schnitzel, kleine Frikadellen
Brotauswahl und Butter

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 158,00 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Deluxe

Empfang

Winzersekt
Fassbier
Cocktail Ipanema (alkoholfrei)

***

Fingerfood

Crostini mit Camembert und Preiselbeeren
Spieße mit Büffelmozzarella und Strauchtomaten
Cräcker mit Guacamole (vegan)
Pikantes Blätterteiggebäck

***

Suppe im Glas serviert

Kohlrabi Cremesuppe mit Trüffel-Öl
mit Baguette

***

Vorspeisenbuffet

Antipasti
Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikum & Balsamico
Italienische Salami mit Feigen
Vitello Tonnato
Fischvariationen mit Orangen-Senfsauce
Saisonal angemachte Salate
Rohkostvariationen mit zweierlei Dressing
Eingelegter Schafskäse
Brotauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

***

Hauptgang als Buffet

Kalbstafelspitz in Schnittlauch-Meerrettichsauce
Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert, Kräuterbutter
Maishähnchen-Sûpreme mit Parmesankruste und Kräutersauce
Lachs- & Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm
Marktfrisches Gemüse
Mit Honig verfeinerte Rosmarin-Kartoffeln
Dauphine-Kartoffeln, Gnocchi
Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch (vegan)

Hof Frien

Deluxe

Dessert

Joghurt – Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Pralinenmousse
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Käseauswahl mit Trauben

***

Mitternachtsbuffet als Flying Buffet

Mini-Burger
3 Sorten Flammkuchen: Süß mit Apfelringen, Zimt und Zucker (vegan),
Klassisch mit Speck und Zwiebeln und vegetarisch mit Tomate Mozzarella

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 179,90 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Royal

Empfang

Champagner
Cocktail Bellini mit weißem Pfirsich graniert
Sex on the Beach (alkoholfrei)
Pimp your Prosecco Bar

***

Fingerfood

Ziegenkäsepraline
Fischkonfekt
Gebackene Wachtelkeulen
Spieße mit Melone und Iberico Schinken

***

Vorspeise am Tisch

Lachstatar mit Avocado, Frisée und Limettenjoghurt, Brot-Chips
Klare Tomatenessenz mit Ravioli

***

OPTIONAL: Warme Vorspeisen als Tellergericht

Welsfilet auf zweierlei Gemüsepüree, Kartoffelstroh 14,70 € p.P.

***

OPTIONAL: Zwischengang als Tellergericht

Passionsfruchtsorbet auf Champagner 10,00 € p.P.

***

Hauptgang als Buffet

Rosa Rinderfilet und Kalbsrücken am Buffet tranchiert, Portwein-Rosmarinsauce
Coq au vin vom Freilandhuhn
Steaks vom Thunfisch auf Wok Gemüse
Gebratene Pilze der Saison
Variationen von der Karotte, Romanesco, Lila Blumenkohl
Apfel-Kartoffelgratin, gratinierte Süßkartoffeln, Basmati
Paprika-Jackfruit-Ragout (vegan)

***

Dessert

Mousse von weißer Schokolade
Mascarpone-Creme mit Beerenfrüchten
Crêpe Suzette mit Karamellparfeit

Hof Frien

Royal

Mitternachtsbuffet
In kleinen Gläsern serviert:
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Granatapfelkernen
Garnelencocktail
Käse-Sticks mit Feigensenf
Rosa Roastbeef auf Pumpernickel
Gemüsesticks mit Guacamole
***
Getränke (Pauschale für 12 Std.)
inkl. Longdrinks & Cocktails
***
Preis: 249,00 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

BBQ-Locker & Lässig

Empfang

Prosecco

Bier

Johannisbeer-Schorle

***

Grillbuffet

Spanferkel (ab 50 Pers. - Alternative: Spanferkelbraten)

Gegrillte Nackensteaks

Bratwürstchen und Krakauer

verschiedene Grillsaucen

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat

Blattsalate und Rohkostvariationen

Rosmarinkartoffeln

Grillgemüse (vegan)

Halloumi mit Grilltomaten

Baguette, Kräuterbutter & Aioli

***

Dessert

Karamellisierte Bananen mit Mandeln & Vanilleeis

Milchreis mit Apfelkompott, Zimt und Zucker

***

Mitternachtsimbiss als Flying Buffet

Currywurst mit frischem Baguette

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)

Longdrinks +5,00 € p.P.

Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 124,90 € p.P. (inkl. MwSt)

ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

BBQ Classic

Empfang

Prosecco, Fassbier & O-Saft

***

Vorspeisenbuffet

Antipasti

Tomate – Mozzarella mit Balsamico

Coleslaw - amerikanischer Krautsalat

Klassischer Kartoffelsalat

Nudelsalat mit Mango-Chutney, Mais, Paprika & Frühlingszwiebeln

Blattsalate und Rohkostauswahl

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

***

Hauptgangbuffet (vom Grill und Smoker)

Bacon Bombs

Pulled Pork

Marinierte Nacken- und Hähnchensteaks

Feine & grobe Bratwurst

Kartoffelecken

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Halloumi mit Grilltomaten

Gemüse-Paella (vegan)

Verschiedene Grillsaucen

***

Dessert

Vanilleeis mit roter Grütze

Pfirsich-Maracujacreme

***

Flying Mitternachtsbuffet

Pizza mit Schinken & Salami

Pizza mit allerlei Gemüse

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)

Longdrinks +5,00 € p.P.

Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 138,90 € p.P. (inkl. MwSt)

ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

BBQ Exclusivr

Empfang

Prosecco

Limoncello Spritz

Rhabarber-Schorle

***

OPTIONAL: Fingerfood 3,00€ p.P.

Brezelbar mit gesalzener Butter

***

Vorspeise am Tisch serviert

Antipasti

Bruschetta

Baguette mit Aioli

***

Vorspeisenbuffet

Tomate-Mozzarella & Balsamico

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Senf-Speckdressing

Italienischer Nudelsalat

Wassermelonensalat mit Minze und Chili

Cole Slow – amerikanischer Krautsalat

Bunter Bauernsalat

Brotauswahl, Kräuterbutter, Aioli

***

Hauptgangbuffet

Spare Ribs

Spanferkel (ab 50 Pers. - Alternative: Spanferkelbraten)

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel

Roastbeef im Ganzen tranchiert

Flammlachs und Garnelen

Halloumi, Grilltomaten

Kartoffelecken und Rosmarinkartoffeln

verschiedene Grillsaucen

Pasta mit getrockneten & frischen Tomaten, Pesto & Fetawürfeln

Hof Frien

BBQ Exclusivr

Dessert

Mousse au chocolate

Vanille- & Erdbeereis mit Sahne, Erbeersauce & weißen Schokoraspeln

Tiramisu

***

Mitternachtsbuffet (als Flying Buffet)

Currywurst mit Baguette

Flammkuchen vegan & italienisch

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)

Longdrinks +5,00 € p.P.

Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 159,70 € p.P. (inkl. MwSt)

ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

BBQ Deluxe

Empfang

Erdbeer-Prosecco
Aperol-Spritz
Limetten-Zitronen-Limonade

***

OPTIONAL: Fingerfood +8,50 € p.P.

Tandoori-Hähnchenbrustspieße
Crostini mit Guacamole (vegan)
Tomaten-Feta-Creme auf Salzgebäck

***

Vorspeise am Tisch serviert

Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Baguette mit Lachstatar
Roastbeef mit Honig-Senf-Sauce
Mariniertes, italienisches Gemüse

***

Vorspeisenbuffet

Coleslaw - amerikanischer Krautsalat
Strauchtomaten mit Burrata
Farfalle-Salat mit Pesto, kleinen Tomaten, Parmesan und gerösteten Kernen
Couscous Salat mit Datteln und Apfel
Panzanella – Toskanischer Brotsalat
Feine Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brotauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

***

Hauptgang als Buffet (vom Grill und Smoker)

Steaks vom Ibericonacken
Entrecote am Buffet tranchiert
Maishähnchen Sûpreme
Chorizo
Flammlachs, King Prawns
Spitzpaprika mit Feta gefüllt, gegrillte Strauchtomaten
Grüner Spargel im Baconmantel
Gebackene Süßkartoffeln, mit Honig verfeinerte Rosmarinkartoffeln
Verschiedene Grillsaucen
Mango-Tofu-Curry (vegan)

Hof Frien

BBQ Deluxe

Dessert

Espresso-Panna Cotta mit Schokoladenspiegel
Triologie vom Sorbet (vegan)
Crème Brûlée
Obstplatte (vegan)

***

OPTIONAL: Mitternachtsbuffet 12,50€

Black Bull-Burger-Station mit allem Drum und Dran

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 176,40€ p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Veggie + Vegan

Empfang
Hugo
Sekt mit Kiwi-Saft
Ingwer-Shot
***
Suppe am Tisch serviert
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch
***
Vorspeisenbuffet (vegan)
Antipasti
Blumenkohl-Brokkoli-Salat mit Granatapfelkernen
Couscous- und Kichererbsensalat
Blattsalate und Rohkostvariationen
Brotauswahl mit veganer Kräuterbutter & Guacamole
***
Hauptgang als Buffet
Soja-Geschnetzeltes in Kokos-Curry-Sauce (vegan)
Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten, Mozzarella und Rucola
Chili sin Carne (vegan)
gebackener Tofu mit Grilltomate (vegan)
Gemüse-Lasagne (vegan)
***
Dessert
Obstplatte
zweierlei Sorbet
***
Mitternachtsbuffet
Italienischer Flammkuchen
veganer Flammkuchen mit Gemüse
***
Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.
***
Preis: 138,90 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

BBQ Veggie + Vegan

Empfang

Lillet Wild Berry
Maracuja-Schorle
Sekt

***

Fingerfood

Mini-Frühlingsrollen (vegan)
Falafel mit Ajvardip (vegan)
Crostini mit Tomatencreme

***

Hauptgang als Buffet (vom Grill und aus dem Smoker)

gegrillter Tofu mit grünem Spargel (vegan)
Burger-Station mit verschiedenen Pattys (vegan)
gefüllte Paprika & Zucchini (mit Frischkäse & Feta / mit Mais, Tomate, Couscous & veganem Käse)
Gebratene Champignons (vegan)
Couscous-Salat (vegan)
Hirtensalat
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola & Kernen (vegan)
Rosmarinkartoffeln (vegan)
Gebackenen Süßkartoffelwürfel (vegan)

***

Dessert

Veganes Mousse au chocolat
Himbeertraum – Quarkcreme mit Himbeeren & Baisé
Mango-Maracujacreme vegan

***

Mitternachtsbuffet als Flying Buffet

Deftige Mitternachtssuppe mit Tomaten, Paprika, Mais
dazu Baguette (vegan)
Käseauswahl mit Laugenvariation

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 138,90 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Burger Buffet

Empfang

Fassbier
Sarti Spritz
Limetten-Zitronen-Limonade

***

Hauptgang als Buffet (Burgerstation)

Saftige Beefpattys
Crispy Chicken Pattys vom Hähnchen
Crispy „Chikn" Pattys (vegan)
Gemüse Pattys
Pulled Pork
Optional: Flammlachs +4,00 € p.P.
Brioche & Sesam Buns
Cheddar, Gouda & Bacon
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Blattsalate & Jalapenos
Geschmorte Zwiebeln
Coleslaw
Steakhouse Pommes & Kartoffelwedges
Mac & Cheese
verschiedene Burger Saucen

***

Dessert

American Brownies mit Vanilleeis
Mousse au Chocolate mit Cookies

***

Mitternachtsbuffet

Hot-Dog-Station

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 105,90 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Pasta Buffet

Empfang

Prosecco

Aperol-Spritz

Rhabarberschorle

***

Vorspeisenbuffet

Antipasti

Tomate-Mozzarella

Bruschetta

Ciabatta & Focaccia

Aioli & Kräuterbutter

***

Hauptgang als Buffet

Pasta aus dem Parmesanlaib mit hausgemachtem Pesto (nach Verfügbarkeit)

Ragout alla Bolognese mit Spaghetti

Penne all"Arrabbiata – würzige Tomatensauce mit Chili & Knoblauch

Farfalle mit Pesto Genovese (Basilikum Pesto)

Tagliatelle mit gedünsteten Garnelen & Lachs in Spinat-Sahne

Toppings: Rucola & Parmesanhobel

***

Dessert

Tiramisu

Zitronen-Ricotta-Creme mit Amarettinis

***

Mitternachtsbuffet als Flying

Arancinis mit Rind

Panzerotti mit Tomate-Mozzarella-Füllung

verschiedene Dips

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)

Longdrinks +5,00 € p.P.

Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 105,90 € p.P. (inkl. MwSt)

ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Winter locker & lässig

Empfang
Apfelpunsch & Glühwein
***
Suppe am Tisch serviert
Tafelspitzbrühe mit Flädle
***
Vorspeisenbuffet
Möhren-, Bohnen- & Rotkrautsalat
Landbrot mit Griebenschmalz
***
Hauptgangbuffet
Sahneschnitzel mit Speck & Zwiebeln
Rinderbraten in Rotwein geschmort
Hähnchen-Pilzgeschnetzeltes
Honig-Karotten-Steckrübengemüse mit Speckbohnen
Reis
Dampfkartoffeln
Pasta mit Wirsinggemüse (vegan)
***
Dessert
Vanillecreme mit Krokant
Lebkuchen-Mousse
***
Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.
***
Preis: 124,90 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Winter Classic

Empfang
Heißen Hugo
Glühbier
Orangenpunsch (alkoholfrei)
***
Suppe im Glas serviert
Champignoncremesuppe mit Sahnehaube
dazu Baguette
***
Vorspeisenbuffet
Sellerie-, Rote Bete & Spitzkohlsalat
Bauernbrot mit Gänseschmalz
***
Hauptgangbuffet
Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen
Krustenbraten in Altbiersauce
Wildgulasch mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Rotkohl
Kroketten, Kartoffelstampf, Spätzle
Kürbis – Kichererbsen – Curry (vegan)
***
Dessert
Apfel-Crumble mit Zimt und Vanillesauce
Spekulatiusmousse
***
Mitternachtsbuffet
Stippgrütze mit Bauernbrot und Gewürzgurke
***
Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.
***
Preis: 138,90 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Winter Exclusive

Empfang

Prosecco mit Ramazotti Rosato
Glüh-Lillet Wild Berry
Fruchtsecco (alkoholfrei)

***

Fingerfood

Klassischer Flammkuchen
Italienischer Flammkuchen

***

Suppe im Glas serviert

Kürbis – Kokoscremesuppe mit Chili und Ingwer mit Baguette

***

Vorspeisenbuffet

Roastbeef mit Feldsalat, Granatapfel und Croutons
Fischvariationen mit Dill-Senf-Sauce
Geräuchterte Entenbrust
Tomatensalat mit Mozzarella-Kugeln und Kapernvinaigrette
Dreierlei winterliche Salate
Brotauswahl, gesalzene Butter

***

Hauptgangbuffet

Entenkeulen & Gänsebrust
Hausgemachte Rouladen
Lachsfilet auf cremigem Senfkohl
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Honig-Steckrüben
Kartoffelklöße, Schupfnudeln und Salzkartoffeln
Ofensüßkartoffel mit Kichererbsen und Tahin-Zitrononensauce (vegan)

***

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Heiße Zimt-Kirschen mit Vanilleeis
Tiramisu

Hof Frien

Winter Exclusive

Mitternachtsbuffet

Leberkäse & Nürnberger Würstchen
Hartkäseauswahl mit Feigensenf
Bauernbaguette

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)
Longdrinks +5,00 € p.P.
Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 169,70 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Winter Deluxe

Empfang

Winzersekt
Holunderpunsch (alkoholfrei)
Weißer Winzer-Glühwein

***

OPTIONAL: Fingerfood +9,80 € p.P.

Crostini mit Camembert und Preiselbeeren
Avocado-Creme auf Pumpernickel
Pflaumen im Speckmantel

***

Suppe im Glas serviert

Süßkartoffel-Apfelsuppe mit Basilikum und Brotkorb

***

Vorspeisenbuffet

Rote Bete mit Waldbeeren-Dressing und Büffel-Mozarella
Tafelspitzcarpaccio mit Kürbiskernöl
Pochiertes Lachfilet mit Honig-Senfsauce
Schafskäsecrumble mit Rauke und Tomate
Dreierlei angemachte Salate
Brotauswahl mit gesalzener Butter und Griebenschmalz

***

Hauptgang als Buffet

Am Buffet tranchiert: gebratene Hirschkeule
Gänsebraten (Brust & Keule) mit Orangensauce (in der Saison)
Sauerbraten vom Rind mit Balsamico und Rübensirup
Filet vom Kabeljau auf Rahmspitzkohl
Apfel-Rotkohl, Rosenkohl, Ofenkürbisgemüse, Karotten
Mandelkroketten, Rosmarinkartoffeln
Wintergratin
Schwarzwurzelrisotto mit gebratenen Pilzen (vegan)

***

Dessert

Gewürz-Panna Cotta mit Apfelragout
Vanille- & Straciatellaeis mit warmen Glühweinpflaumen
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Trauben

Hof Frien

Winter Deluxe

Mitternachtsbuffet

Bratkartoffeln mit Sülze und Remouladen-Sauce

Pikantes Blätterteiggebäck

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)

Longdrinks +5,00 € p.P.

Longdrinks & Cocktails +10,00 € p.P.

***

Preis: 175,50 € p.P. (inkl. MwSt)

ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien

Winter Royal

Empfang

Champagner
Feuerzangenbowle & Zimt-Orangen-Punsch (alkoholfrei)
Candybar (bleibt den gesamten Abend stehen)

***

Fingerfood

Garnelen-Pancettaspieße
Flammkuchen mit Speck, Wirsing & Maronen
Datteln im Speckmantel
Kürbis-Feta-Schaschlik

***

Suppe im Glas serviert

Rote Bete-Suppe mit Räucherforelle im Glas serviert

***

Vorspeisenbuffet

Dreierlei vom Lachs (Terrine, Tatar, Stremellachs)
Orangensalat mit Granatapfel und geräucherter Entenbrust
Carpaccio mit Wacholder-Spekulatiusmarinade
Wildschweinschinken an Wildkräutersalat
Ziegenkäsepralinen auf Radicchio
Winterliches Salatbuffet
Brotauswahl mit gesalzener Butter und Griebenschmalz

***

Hauptgang als Buffet

Am Buffet tranchiert: gebratene Rehkeule und Kalbsrücken
Lackierte Entenbrust und Brust & Keule von der Gans
Boeuf Bourguignon vom Hirsch mit Preiselbeeren
Seeteufelmedaillons mit glaciertem Pak Choi
Apfel-Rotkohl, Rosenkohl, Pastinaken, Lila Möhren
Brandteigkartoffeln, Semmelknödel
Birnen-Kartoffelgratin
Tagliatelle mit sautierten Pilzen in Kräuterpesto
Sauce Bernaise

Hof Frien

Winter Royal

Dessert

Mascarponecreme mit Trauben und Grappa
Weißes Kaffee-Pumpernickel-Mousse
Bratapfelparfait mit Schokoladenschaumsauce
Crêpe Suzette

***

Mitternachtsbuffet

Flammkuchen mit Birne und Gorgonzola
Flammkuchen mit Chorizo und Ziegenkäse
Flammkuchen mit Datteln und Speck

***

Getränke (Pauschale für 12 Std.)
inkl. Longdrinks & Cocktails

***

Preis: 234,80 € p.P. (inkl. MwSt)
ZZGL. RAUMMIETE

Hof Frien