



## Fingerfood

1. Crêpes Röllchen mit verschiedenen Füllungen
2. Baguette-Schnittchen mit Tomaten und Basilikum
3. Fleischbällchen mit Erdnuss – Sauce
4. Blätterteigschnecken Fleisch- oder Vegetarischer Füllung
5. Pikante Windbeutel mit herzhafter Füllung

## Vorspeisen

6. Rote Beete Carpaccio mit Merrettichschaum
7. Vitello Tonnato  
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
8. Salatherzen in Dill – Sahnedressing mit Orangenscheiben
9. Timbale von Flusskrebsen auf Meerrettich-Mousse

## Suppen

10. Eicklinger Hochzeitssuppe  
geschmackvolle hausgemachte Kraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Eiernudeln
11. Gurkencremesuppe mit Paprikaklößchen und Dill
12. Champagner-Dijon-Senfcremesuppe mit Lachsstreifen
13. Leichtes Kartoffelsüppchen mit Krabben



## Salate

14. **Ruccola – Nudel - Salat**  
Mit Ruccola, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Pesto
15. **Frische Salatvariationen**  
Blattsalat mit Croutons und Himbeerdressing
16. **Waldorfsalat**  
mit Sellerie und Wallnüssen
17. **Bauernsalat**  
mit Paprika, Gurken und Schafskäse und Oliven
18. **Porree-Salat**  
mit Erbsen, Kochschinken, Champignons
19. **Heringssalat**  
Matjes, rote Beete und Gewürzgurken
20. **Linsensalat**  
mit roten Linsen, frische Äpfel, Lauchzwiebeln

## Beilagen

21. **Hausgemachte Kroketten**  
aus eigener Herstellung
  22. **Kartoffelgratin**
  23. **Spätzle**  
frisch und lecker
  24. **Reisvariationen**  
Wildreis, Reis mit saisonalem Gemüse
- \* **Herzoginkartoffeln**

## Gemüse



25. **Bunte Gemüseauswahl**  
mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Kohlrabi je nach Jahreszeit
26. **Rotkohl mit Äpfeln**  
frisch und hausgemacht
27. **Rahmwirsing**  
angemacht mit Rahm und frischen Kräutern
28. **Bauerngemüse**  
Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Paprika lecker gedünstet

## Fleisch in seiner Vielfalt

29. **Putenmedaillons in Käse-Ei-Hülle**
30. **Gefüllte Poulardenbrust**  
mit Kräuter- oder Gemüsefüllung
31. **Schweinefilet im Pilzmantel**
32. **Schweinefilet mit Walnusskruste in Rotwein-Pflaumen-Sauce**
33. **Rindergeschnetzeltes nach Winzer Art**  
mit Rotwein, hellen und dunklen Weintrauben
34. **Rinderbraten auf Burgundersauce mit Champignons**
35. **Kassler in Blätterteig**



## Saisonale Gerichte

36. Spargelvariationen
37. Grünkohl mit Bregenwurst und Kasseler
38. Grillhaxen
39. Spanferkel
40. Gänsebraten

## Dessert

41. Crème Brûlée
42. Mousse au Chocolat
43. Welfenspeise
44. Buttermilch-Limetten-Creme
45. Frischer Obstsalat
46. Tiramisu  
klassisch mit Kaffee und Mandellikör oder mit Himbeermark

Dies sind einige Vorschläge und Anregungen. Gerne nehmen wir auch Ihre Ideen und Wünsche in Ihrer Menü – Planung mit auf!



### *Frühstück (ab 20 Personen)*

Brot/Brötchen

Hausgemachte Marmeladen,  
Honig von Eicklinger Bienenvölkern  
Nougatcreme

Cerealien, Müsli mit Naturjoghurt und Milch

Rührei mit Bacon

Käseauswahl vom Brett mit frischem Obst

Fischvariationen

Gemischte Aufschnitt-Platte

Tomate-Mozzarella mit Balsamico

Eierplatte

Kaffee/Tee satt

### *Brunch (ab 25 Personen)*

Das oben aufgeführte Frühstück kann mit warmen Gerichten aus den Menü-Vorschlägen auch zum Brunch erweitert werden.

Sowohl das Frühstück als auch das Brunch können Ihren individuellen Wünschen angepasst und ergänzt werden. Sprechen Sie uns an!



## Pröve – Hof Buffet (ab 30 Personen)

Eickliger Hochzeitssuppe

\*

Kassler in Blätterteig  
Putenmedaillons in Käse-Ei-Hülle

Gemüse des Marktes

Hausgemachte Kroketten und Spätzle

\*

Käsevariationen mit frischem Obst  
Allerlei vom Fisch  
Melonen-Schiffchen mit Schinken  
Tomate-Mozzarella mit Balsamico  
Antipasti-Variationen  
Zucchini-Röllchen mit Mettfüllung  
Spargel eingehüllt in Schinken

Zwei Salate nach Wahl

Brotauswahl und Butterrose

\*

Crème Brûlée  
Himbeer-Tiramisu  
Mousse au Chocolate



## *Eicklinger – Buffet (ab 30 Personen)*

Wildsamtsuppe mit Steinpilzen-Champignonblättern

\*

Rehkeule mit Pfifferlingen  
Schweinefilet im Wirsingmantel

Apfelrotkohl, grüne Bohnen mit Speck

Herzogin-Kartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln

\*

Birnen und Pfirsiche mit Preiselbeerfüllung

Medaillons vom Schwein mit Obst

Datteln im Speckmantel

Melonen-Schiffchen mit Schinken

Crêpes-Röllchen mit bunten Füllungen

Bunte Antipasti-Vielfalt

Tomate-Mozzarella mit Balsamico

Fischvariationen

Eierplatte mit verschiedenen Garnituren

Käseauswahl vom Brett mit frischem Obst

Zwei Salate nach Wahl

Brotauswahl und Butterrose

\*

Welfenspeise

Mousse au Chocolate

Crème Brûlée



Dies ist eine Auswahl unserer Menü-Vorschläge, die wir Ihnen gerne bei Interesse zukommen lassen.

Gerne stellen wir mit Ihnen ein ganz persönliches Menü oder Buffet zusammen und beraten Sie umfangreich.