

BISMARCK- PAUSCHALE

SEIT 1871



FÜRST BISMARCK MÜHLE

MENÜ

Vorspeisenvariation

Hausgebeizter Limonenlachs, klassischer Waldorfsalat,
gefülltes Ei mit Forellenkaviar an einem Salatbouquet



Hochzeitssuppe

Kräftige Bouillion mit Spargel, Gemüse, Eierstich und Markklößchen



Kalbsbraten mit Sherryrahm

Paprikagemüse, grünem Spargel
und wahlweise Herzoginkartoffeln oder Kräuterkartoffeln



Feines Schokoladenherz gefüllt mit weißer Schokomousse
an einer Himbeersauce



Zum Menü reichen wir Ihnen französisches Baguette und Limettenbutter



MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe & Brot

Alternativ zum Menü wählen Sie gerne zwischen unseren Buffetvariationen.

BUFFETVORSCHLAG 1

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Erdnuss-Weißkrautsalat mit getrockneten Cranberrys

Räucherfischauswahl
Sahnemeerrettich & Wasabi-Mayonnaise

Blattsalate der Saison
Lebkuchendressing
Mandarinen-Vinaigrette

Brotkorb
Tafel- & Dijonsenfutter



Getrüffelte Kartoffelsuppe



Geschmorte Entenkeule
Apfel-Rotkohl und Klöße

Wildsauerbraten
gestofter Wirsing und Kroketten

Skeifilet auf Champagnerkraut
Wildreis



Schokoladenmousse
Mascarponecreme mit Gewürz-Orangen

BUFFETVORSCHLAG 2

Mini-Quiche mit Schinken und Lauch
Büsumer Nordseekrabben mit Curry Dip
Wiesenchampignons gefüllt mit Schafskäse und Kräutern
Wachtelbohnsalat mit eingelegten Feigen im Cassis-Sud
Saisonale Blattsalate
Haselnusskern-Vinaigrette
Joghurt-Oregano-Dressing
Brotkorb
Tafelbutter & Café de Paris Butter



Karotten-Orangencremesuppe



Cassoulet vom Kaninchen mit grünem Spargel
Tagliatelle in Safranbutter
Geschmorte Lammkeule mit Kreuzkümmeljus
Speckbohnen und Kartoffelgratin
Gebratenes Lachsfilet auf Mandelspinat in Weißweinsauce
Tomaten Couscous



Creme Karamell
Himbeer-Gazpacho mit süßem Joghurt im Glas

GETRÄNKE

Fürst Bismarck Mineralwasser
alle Lüthauer Säfte aus unserem Sortiment
Coca Cola, Fanta, Sprite
Thomas Henry Ginger Ale, Bitter Lemon und Tonic Water



Kaffee, Tee



Dithmarscher Pils, Maisels Hefeweizen



Glück Glück Glück Sekt zum Empfang und der gesamten Feier



Rot- und Weißwein
mit Ihnen abgestimmt zum Menü und der gesamten Feier



Campari – Soda/Orangensaft
Whisky Cola, Rum Cola
Gin Tonic, Wodka Lemon



Averna, Baileys, Sambuca
Bismarck Doppelkorn und Bismarck Wodka



Blumenbouquet für die Tische, farblich auf Ihre Wünsche abgestimmt



Preis pro Person € 115,- für 8 Stunden gilt für eine Personenanzahl von 30-50 Erwachsenen
Preis pro Person € 109,- für 8 Stunden gilt für eine Personenanzahl von 51-90 Erwachsenen
Kinder bis zum 6. Lebensjahr kostenfrei
Kinder bis zum 12. Lebensjahr 50% danach Vollzahler