

Menüvorschläge

- gültig bis Ende 2024 -

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge für Ihr geplantes Essen, aufgegliedert in die einzelnen Gänge oder Pauschalen.

So haben Sie die Möglichkeit, sich Ihr Menü individuell zusammenzustellen.

Unter anderem finden Sie auch Anregungen für ein Büffet.

**Ein Menü bieten wir ab 10 Personen an,
ein Buffet ab 25 Personen.**

Um Ihnen die Wahl der zu Ihrem gewählten Menü harmonisierenden Getränke zu erleichtern, stehen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Günter Große - Til Große - Marcus Förster

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, dass Sie unserem Haus entgegenbringen und freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Große

Telefon: 04173/51300

Mail: kontakt@gasthof-grosse.com

Vorsweg

Lachsfilet aus unserem Smoker

Kartoffelrösti / Beete
Heidehonig-Senfsauce

11,50

Rosa Hirschhüfte

Birnencreme / Feldsalat /
Kartoffelcroûtons /
Preiselbeer-Vinaigrette

12.50

Carpaccio von der Roten Beete

Blattsalate / Ziegenfrischkäse / Nüsse & Honig

10.00

Burratina

-gefüllter Büffelmorzarella-
Tomatensalat / Ananas / Rauchmandel
alter Balsamico / Kresse

12.00

Carpaccio vom Weiderind

gebratene Kräuterseitlinge / Rucola /
Pinienkerne / Pesto

13.00

Vorspeisenreise

alles in die Mitte zum teilen

**Burratina / Carpaccio vom der Roten Beete / Riesengarnelen
im Knoblauch-Kräutersud / mini Paprika
Brot & Dipps**

16.00

Suppen

Hochzeitsuppe „Alt Wulfsen“
mit reichlich Einlage

8.50

Weißer Tomatencremesuppe
mit Pesto

8.50

Steinpilzcremesuppe

8.50

Zwischendurch

Handgemachte Ravioli
- getrüffelte Waldpilzfüllung -
Baby Spinat / Backensholzer Deichkäse
Nussbutter

12.00

Hauptgänge

Zweierlei vom Weiderind

24 h geschmorte Rinderbacke & rosa Filet

Portweinsauce / Vierländer Möhren
Kroketten / Kartoffelnussbutterpüree

36.00

Rosa Lammrücken & Maishähnchenbrust

Jus / Ratatouille / Speckbohnen
gebratene Pilze / Kartoffelgratin / Kroketten

33,00

Zarter Hirschbraten an Rahmsauce,

Portweinbirne / Rosenkohl in Speck / Apfelrotkohl
Heidekartoffeln / Kroketten

29,00

Asiatisch marinierte Entenbrust

& krosser Schweinebauch

Teriyaki-Jus / Wokgemüse /
Kartoffelnussbutterpüree

30.00

Rosa Rinderfilet &

Schweinefilet im Speckmantel

bunte Gemüseplatte / Sauce Béarnaise / Jus
Röstitaler / Kroketten / Heidekartoffeln

35.00

Hauptgänge

Filet Wellington

- Rinderfilet im Blätterteigmantel -
Sauce Béarnaise / Trüffeljus
bunte Gemüseauswahl / gebratene Drillinge
Kroketten

36.00

Geschmorte Rehkeule und Kalbsbraten

zweierlei Saucen / Rahmwirsing
bunte Gemüseauswahl / Röstitaler
Heidekartoffeln / Kroketten

34.00

Zarter Rinder- und Schweinebraten

gebratene Pilze / Jus
bunte Gemüseauswahl
Heidekartoffeln / Kroketten

25.00

Geschmorte Rehkeule

Portweinsauce / gebratene Pilze
Rahmwirsing
Rosenkohl in Speck
Heidekartoffeln und Kroketten

30,00

Dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Beerenkompott / Vanilleeis

10.50

Vanille Crème Brûlée

Crumble / Himbeersorbet

9.90

Dessertauswahl

viele verschiedene kleine Sünden in
Gläsern als Buffet serviert.
Für jeden ist etwas dabei,
lassen Sie sich überraschen

11.00

Vanilleeis auf Platten serviert

mit Sahne /
heiße Kirschen oder Himbeeren

8.00

Menüvorschlag 1

Aperitif nach Absprache

Vorspeise

Burratina

-gefüllter Büffelmorzarella-

Tomatensalat / Ananas / Rauchmandel
alter Balsamico / Kresse

oder

Carpaccio vom Weiderind

gebratene Kräuterseitlinge / Rucola / Pinienkerne / Pesto

Weißer Tomatencremesuppe / Pesto

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

Zartes Rinderfilet aus dem Smoker

24h geschmorte Ochsenbacke

Rosa Entenbrust -asiatisch-

Jus / Sauce Béarnaise / gebratene Pilze
Salatauswahl / Wokgemüse / Selleriestampf
Brokkoli mit Mandelbutter / Speckbohnen
Röstitaler / Kroketten

Dessertauswahl „Gasthof Große“

... bitte blättern Sie weiter ...

**An Getränken stehen Ihnen und Ihren Gästen während
der gesamten Veranstaltung zur freien Wahl:**

Weine

Grauer Burgunder , Rheinhessen , 2021 , trocken
Spätburgunder Weissherbst , Rheinhessen , 2021
halbtrocken
Porta 6 , Cuvée , Lissabon , 2021 , trocken

Biere

König Pilsener, Weizen, Jever Fun,
König Pilsener alkoholfrei

Spirituosen

Saure Zitrone, Kirsch-Wodka, Waldmeister, Wodka,
Ballantines, Bacardi, Gin, Baileys, Weinbrand, Korn,
Kümmel, Sambuca, Jägermeister, Havanna Club,
Aperol-Spritz

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsaft oder Bananensaft
Culligan Sprudel oder Natur

Kaffee

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

Mitternachtsschmaus:

Käseauswahl / Weintrauben / Baguette,
Currywurst / hausgemachte Currysauce / Steak Pommes

... bitte blättern Sie weiter ...

Die Tische decken wir mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten sowie Kerzen in einer Farbe Ihrer Wahl ein. Gerne kümmern wir uns auch um Gestecke, die nicht im Preis enthalten sind.
Hussen (pro Stuhl 6,00 Euro).

**Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale
ab 129,00 € pro Person an.**

Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten,
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 5,00 € pro Person.

Für Trauungen im Wohlfühlgarten,
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 7,50 € pro Person.

Für Veranstaltungen mit Musik, berechnen
wir eine Gema-Gebühr von 45,00 €.

Für Veranstaltungen im Veranstaltungssaal,
berechnen wir eine Raummiete vom 250,00€.

Die Pauschale läuft bis zum Ende der Veranstaltung.
Nach 2:00 Uhr wird allerdings eine Servicegebühr von
200,00€ pro Stunde berechnet.

Menüvorschlag 2

Aperitif nach Absprache

Suppe

Hochzeitssuppe „Alt Wulfsen“
oder wählen Sie aus unserem Angebot

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut:

**Rosa Rumpsteak aus dem Smoker -tranchiert-
Maishähnchenbrust / Harissa / Mais**

Unsere Köche braten für Sie im Saal:
Lachsfilet / Garnelen mit Knoblauch
Mediterranes Pfannengemüse
Speckbohnen / Sauce Hollandaise / Jus
Rosmarinkartoffeln / Kroketten

(zusätzlich möglich **Tagliatelle aus dem Parmesanleib**)

Kaltes Buffet:

Gebackene Garnelen / Mango-Chutney
Vitello Tonnato / gebackene Kapern / mini Paprika
Gebackene Champignons / Aioli / Olivendipp
Gauges "Sylter" / Ciabatta

**Zweierlei Mousse au Chocolat /
Brownie / Salz-Karamell / Popcorn
Vanille Crème Brûlée**

... bitte blättern Sie weiter ...

**An Getränken stehen Ihnen und Ihren Gästen während
der gesamten Veranstaltung zur freien Wahl:**

Weine

Grauer Burgunder , Rheinhessen , 2021 , trocken
Spätburgunder Weissherbst , Rheinhessen , 2021
halbtrocken
Porta 6 , Cuvée , Lissabon , 2021 , trocken

Biere

König Pilsener, Weizen, Jever Fun,
König Pilsener alkoholfrei

Spirituosen

Saure Zitrone, Kirsch-Wodka, Waldmeister, Wodka,
Ballantines, Bacardi, Gin, Baileys, Weinbrand, Korn,
Kümmel, Sambuca, Jägermeister, Havanna Club,
Aperol-Spritz

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschschaft oder Bananensaft
Culligan Sprudel oder Natur

Kaffee

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

Mitternachtsschmaus:

Käseauswahl / Weintrauben / Baguette,
Currywurst / hausgemachte Currysauce / Steak Pommes

... bitte blättern Sie weiter ...

Die Tische decken wir mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten sowie Kerzen in einer Farbe Ihrer Wahl ein. Gerne kümmern wir uns auch um Gestecke, die nicht im Preis enthalten sind.
Hussen (pro Stuhl 6.00 Euro).

**Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale
ab 117,00 € pro Person an.**

Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten,
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 5,00 € pro Person.

Für Trauungen im Wohlfühlgarten,
berechnen wir eine Aufwandspauschale
von 7,50 € pro Person.

Für Veranstaltungen mit Musik, berechnen
wir eine Gema-Gebühr von 45,00 €.

Für Veranstaltungen im Veranstaltungssaal,
berechnen wir eine Raummiete vom 250,00€.

Die Pauschale läuft bis zum Ende der Veranstaltung.
Nach 2:00 Uhr wird allerdings eine Servicegebühr von
200,00€ pro Stunde berechnet.

Menüvorschlag 3

Aperitif nach Absprache

Vorspeise:

Vitello Tonnato / gebackene Kapern / mini Paprika

Gebackene Riesengarnelen / Mango Chutney

Büffelmozzarella / Tomatensalat / Ananas /
Rauchmandeln / Kresse

Anti Pasti

Gaues "Sylter" / **Ciabatta** / Olivendipp / Aioli

Hauptgang:

**Rosa Steakhüfte -tranchiert-
Schweinefilet im Speckmantel**

bunte Gemüseauswahl / Kartoffelgratin
gebratene Champignons / Kroketten / Jus

Kabeljaufilet

Dijon-Senfsauce / Rahm- Gurkensalat / Drillinge

Dessert:

Creme Brûlée / **Beerenkompott** / **Brownie**
Mousse au Chocolat

... bitte blättern Sie weiter ...

**An Getränken stehen Ihnen und Ihren Gästen während
der gesamten Veranstaltung zur freien Wahl:**

Weine

Grauer Burgunder , Rheinhessen , 2021 , trocken
Spätburgunder Weissherbst , Rheinhessen , 2021
halbtrocken
Porta 6 , Cuvée , Lissabon , 2021 , trocken

Biere

König Pilsener, Weizen, Jever Fun,
König Pilsener alkoholfrei

Spirituosen

Saure Zitrone, Kirsch-Wodka, Waldmeister, Wodka,
Ballantines, Bacardi, Gin, Baileys, Weinbrand, Korn,
Kümmel, Sambuca, Jägermeister, Havanna Club,
Aperol-Spritz

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Water
Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsft oder Bananensaft
Culligan Sprudel oder Natur

Kaffee

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

Mitternachtsschmaus:

Käseauswahl / Weintrauben / Baguette,
Currywurst / hausgemachte Currysauce / Steak Pommes

... bitte blättern Sie weiter ...

Die Tische decken wir mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten sowie Kerzen in einer Farbe Ihrer Wahl ein. Gerne kümmern wir uns auch um Gestecke, die nicht im Preis enthalten sind.
Hussen (pro Stuhl 6,00 Euro).

**Dieses Menü bieten wir in einer Pauschale
ab 109,00 € pro Person an.**

Eine Hochzeitstorte darf gern mitgebracht werden.

Für einen Empfang in unserem Wohlfühlgarten berechnen wir eine Aufwandspauschale von 5,00 € pro Person

Für Trauungen im Wohlfühlgarten berechnen wir eine Aufwandspauschale von 7,50 € pro Person

Für Veranstaltungen mit Musik berechnen wir eine Gema-Gebühr von 45,00 €

Für Veranstaltungen im Veranstaltungssaal berechnen wir eine Raummiete vom 250,00€

Die Pauschale läuft bis zum Ende der Veranstaltung. Nach 2:00 Uhr wird allerdings eine Servicegebühr von 200,00€ pro Stunde berechnet