LW

LANDHAUS WORTELKAMP

GENUSSVOLL FEIERN

INDIVIDUELL **Buffets von 10 - 200 Personen**

Wir liefern Ihnen für jeden Anlass ein kulinarisches Buffet oder ein raffiniertes Menü. Ob Hochzeit, Kommunion oder Betriebsfeier, mit kreativen Genüssen aus dem Hause LANDHAUS WORTELKAMP sind Sie der perfekte Gastgeber.

Es ist unser besonderes Anliegen, Ihnen Ihr individuelles Buffet oder Menü – mit allem, was dazu gehört – zu arrangieren.

Stellen Sie – Ihren Vorstellungen entsprechend – aus unseren reichhaltigen Angeboten an Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts Ihr gewünschtes Buffet oder Menü zusammen.

Ganz besonders empfehlen wir Ihnen unsere Wildspezialitäten, die frisch aus den Wäldern der Eifel, Schermbeck oder Kirchhellen von Peter Schneider erlegt, in unsere Küche gelangen.

BEISPIELHAFT **Eine kleine Auswahl**

VORSPEISEN

• Forellenmousse im Rauchlachsmantel • Marinierte Flusskrebse in Limonenvinaigrette auf Rucola und Parmesankäse • Spaghetti-Pestosalat mit Pinien und Kirschtomaten und Coppa de Parma • Entenbrust rosa gebraten auf roter Zwiebelmarmelade • Tatar vom Rauchlachs auf Gurkencarpaccio mit rosa Pfeffermarinade • Mit feinen Aromaten gegrillte Gemüse und Pilze • Vitello Tonnato Kalbsbrücken mit Thunfischsauce • Roastbeef rosa gebraten mit Sc. Remoulade • Schweinerücken unter der Senfkruste an hausgemachtem Kartoffelsalat

SUPPEN

• Festtagssuppe mit Markklößchen und Eierstich • Schaumsüppchen vom indischen Curry mit pochierte Lachswürfel • Cremesuppe von der Brunnenkresse mit Serranoschinkenstreifen • Münsterländer Kartoffelsuppe mit Mettwurst • Apfel-Meerrettichsuppe mit Crevetten

Hauptspeisen

- Kirchhellener Festtagsbraten mit Pfifferlingen • Unser köstliches Nudelbuffet
- Riesengarnelen auf asiatischem Gemüse und süßer Chilisauce
- Zander auf Frühlingslauch und Dijonsenfsauce
- Kross gebratenes Doradefilet auf mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rucolapüree
- Geschmorte Spanferkelbäckchen in Malzbiersauce mit Kartoffel-Selleriepüree
- Sahniges Rehragout mit Steinpilzen • Schweinemedaillons mit Champignons, Kräutern der Provence und grünem Pfeffer in sahniger Sauce
- Geschmorte Ente in Calvados-Sauce mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle
- Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Cappuccino-Terrine an Mandelschaum • Terrine von der Passionsfrucht
- Beschwipste Pflaumen mit Mascarponecreme • Creme vom grünen Apfel
- Törtchen vom weißen Kaffee an Tia-Maria-Schaum • Topfentörtchen mit Campariegelee • Apfelstrudelcreme

Sauber **Geschirrverleih**

Keine Arbeit mehr mit schmutzigem Porzellan, Gläsern & Bestecken! Wir stellen Ihnen alles zur Verfügung, was ein perfektes und gelungenes Buffet oder Menü ausmacht. Am nächsten Tag holen wir alles wieder ab, – ungespült – versteht sich.

Meet me **Der Fernseh-Koch vor Ort**

Auf Wunsch kommen unsere Köche zu Ihnen nach Hause und bereiten Ihr ausgewähltes Menü vor Ort zu. Wir organisieren selbstverständlich auch die korrespondierenden Getränke. Gerne stellen wir Ihnen zusätzlich unsere Service-Kräfte, zum Beispiel für Ihren Sekt-Empfang, zur tatkräftigen Entlastung zur Verfügung.

Simone & Peter Schneider unterstützen Sie jederzeit persönlich, um mit Ihnen ein individuelles Angebot der Saison zu kreieren und bei der Preisgestaltung behilflich zu sein, damit Ihre Feier für Sie und Ihre Gäste unvergesslich wird.

Service **hat einen Namen**

Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr

Von 14.30 bis 18.00 Uhr verwöhnen wir Sie mit hausgemachten Kuchen und einer kleinen Auswahl von herzhaften Köstlichkeiten.

Warme Küche 18.00 bis 22.00 Uhr

Ruhetag: Montag und Dienstag ganztägig ausgenommen Feiertage und nach Vereinbarung

Landhaus Wortelkamp
Weseler Straße 99 | 46514 Schermbeck
Telefon 0 28 58 / 60 46 | Telefax 0 28 58 / 78 41
www.landhaus-wortelkamp.de
reservierung@landhaus-wortelkamp.de