· Empfang · Hochzeit · Geburtstag · Jubiläum · Taufe · Betriebsfest ·

Menüs & Buffets

HOTEL & RESTAURANT
WEHRMANN BLUME

Kolenfelder Str. 86 · 31515 Wunstorf
+49 5031 1791-1 · info@hotel-wehrmann-blume.de
www. hotel-wehrmann-blume.de

Genüsslich schlemmen

Unsere Menüvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen versprechen einen besonderen kulinarischen Genuss:

VORSPEISEN

Bunte Salate der Saison: Mit Vinaigrette und Croûtons
wahlweise mit frischen Pilzen oder gebratenen Putenbruststreifen

Zwei Melonenschiffchen:
Feiner, hauchdünner, hausgemachter Schinken auf Honigmelone

Antipastiteller „Milano“: Tomate-Mozzarella,
gebratene Pilze, Zucchini, Auberginen und gefüllte Kirschpaprika

Hausgebeizter Lachs „Wehrmann-Blume“:
mit Honig-Dill-Senfsauce und einer kleinen Salatauswahl

Lachs-Crêperoulade mit Kressesauce an kleinem Salat

Tomate Mozzarella mit Olivenpesto und Basilikum

Rosa gebratene Barberieentenbruststreifen
auf bunten Blattsalaten mit Himbeervinaigrette

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Butter und knuspriges Weißbrot aus dem Ofen.

AUS DEM SUPPENKESSEL

Wunstorfer Hochzeitssuppe in der Tasse oder in der Terrine

Suppe der Saison (Spargel, Kürbis, Steinpilz)

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Rauchlachs

Curry-Kokossuppe mit Putenstreifen und Ananas

Ihr Menü für eine Familienfeier, Firmenfest
oder einfach im schönen Freundeskreis genießen.

HAUPTGERICHTE (ALS TEIL DES MENÜS)

Geflügel aus der Pfanne

Piccata von der Putenbrust mit Spaghetti und Tomatensauce

Poulardenbrust mit Pesto und getrockneten Tomaten gefüllt
Pfannengemüse, Safranreis und Paprikasauce

Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce
Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin oder Kartoffelklöße

Schwein

Geschmorter Schweinebraten
Rahmchampignons, buntes Gemüse, Kroketten oder Salzkartoffeln

Spanferkel-Rollbraten mit Braunbiersauce
Bayrisch Kraut und Schupfnudeln

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit weißer Pfeffersauce, Pfannen-Champignons,
Bohnenbündchen und Kroketten

Lamm

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce
Speckbohnen und Lauch-Kartoffelgratin

Wild

Wildragout mit Waldpilzen
Preiselbeersauce, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Frischlingskeule mit Johannisbeersauce
gebratene Champignons, Gemüse der Saison und Semmelknödel

Hirschkalbskeule mit Wacholdersauce
Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, Rotkohl oder Rosenkohl und
Kroketten und Salzkartoffeln

Rehkeule mit Wildsauce
Pfifferlingen, Pfirsich mit Preiselbeeren, feinem Marktgemüse und
Kroketten oder Salzkartoffeln

Rind

Geschmorter Rinderbraten mit Kraftsauce
mit Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln oder Kroketten

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce,
Mandelbroccoli und Kartoffelstampf

Fisch

Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Sauce Hollandaise,
gratiniertem Blumenkohl und Rote Beete-Gnocchi

Gebratenes Lachsfilet
auf Blattspinat mit Safransauce und Butterkartoffeln

Alle Beilagen und Saucen sind Empfehlungen und können nach Ihren Wünschen variiert und ergänzt werden. Eine 2. Fleischsorte gegen Aufpreis möglich.

DESSERTS (PORTIONIERT)

Obstsalat von frischen Früchten, Vanilleeis mit Sahne

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren

Blumes Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Rote Grütze mit Vanilleeis oder Sahne

Dessertteller „Spezialitäten des Hauses“
Schokomousse, Früchte der Saison, Fruchtmark,
Eis, Hippengebäck, Schlagsahne

Kleine Dessertvariationen im Gläschen:
Quarkschaum mit Aprikosen
Limettenschaum mit Heidelbeeren
Tiramisu
Waldbeer-Panna Cotta

Alle Desserts bekommen Sie auf Wunsch gegen Aufpreis in Schalen serviert.

Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin unter Tel. +49 5031 17911.

Unsere Menüs & Buffets

Speisen Sie nach Herzenslust ab 25 Personen.

MENÜ 1

* Karotten-Orangen-Chillisuppe in der Tasse serviert
* Rinderfilet im Mangoldmantel mit Sherrysauce, Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln
* Warmer Schokokuchen an Beerengrütze mit Vanilleeis

MENÜ 2

* Klare Tomatenessenz mit Croûtons in der Tasse serviert
* Hähnchenbrustinvoltini gefüllt mit Kräuterpesto an Mandelbrokkoli und Risottoreis
* Waldbeer-Panna Cotta an Obstsalat und Vanillesauce

MENÜ 3 (VEGAN)

* Karotten-Ingwer-Suppe in der Tasse serviert
* Kichererbsencurry an Duftreis
* Veganes Zitronensorbet mit frischen Früchten

BUFFET - RUSTIKAL

* Hochzeitssuppe in der Terrine serviert

Kalt:

* Frisch gebratene und panierte Schweineschnitzel vom Rücken
* Kleine hausgemachte Party-Frikadellen, Tafelsenf
* Hähnchen-Unterkeulen reichlich garniert mit frischen Früchten
* Hausgemachter Kartoffelsalat
* Leichter Nudelsalat mit Essig und Öl
* Lachs und Forelle
* Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und eingelegten Kräuteroliven
* Käsebrett international mit Traubengarnitur
* Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und hausgemachtem Griebenschmalz

Warm:

* Krustenbraten in Dunkelbiersauce
* Putenbraten in Champignonrahm
* Kroketten
* Kartoffelgratin
* Gemüse der Saison

Dessert:

* Rote Grütze mit Vanillesauce

BUFFET - MEDITERRAN

* Minestrone in der Terrine serviert

Kalt:

* Italienische Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Rucola
* Honigmelone mit Serrano-Schinken
* Antipasti
* Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamico-Vinaigrette
* Italienische Käse-Auswahl mit Traubengarnitur
* Crêpe-Röllchen mit feiner Thunfischcreme
* Gemischter Brotkorb, Partybrötchen und Butter

Warm:

* Kalbsinvoltini mit Schinken, Mozarella und Salbei in Weißweinsauce
* Gratiniertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen
* Kartoffel-Gnocchis
* Gebratene Rosmarin-Kartoffeln
* Zucchini-Hirtenkäse-Auflauf

Dessert:

* Panna Cotta mit Mangopüree
* Amarena-Crème

BUFFET - GOURMET

* Rinderkraftbrühe „Celestine“ in der Terrine serviert

Kalt:

* Marinierter Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Feldsalat
* Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets, Aal und Sahnemerrettich
* Hähnchenbrustfilet mit frischen Früchten garniert
* Bunte Salatplatte und frische Blattsalate mit Dressing
* Käse-Variantion mit Trauben und Feigensenf
* Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter

Warm:

* Zarter Rinderbraten in Burgundersauce
* Schweinemedaillons in Pfifferlingrahmsauce
* Kartoffel-Lauch-Gratin
* Gemüse von Zuckermöhren und Zuckerschoten
* Frische Spätzle

Dessert:

* Heidelbeercrème im Weckglas serviert

BEILAGEN

* Kartoffelgratin
* Reis
* Bandnudeln
* Spätzle
* Kroketten
* Gemüse der Saison
* Schupfnudeln
* Salzkartoffeln
* Macaire-Kartoffeln
* Rosmarinkartoffeln
* Herzoginkartoffeln

Edle Tropfen zu unseren Gerichten

Zum Empfang:

SEKT ODER PROSECCO

Söhnlein Brilliant trocken 0,75l

MM Matheus Müller trocken 0,75l

Rharbarber Secco 0,75l

Prosecco0,75l

COCKTAILS & ALKOHOLFREIER SEKT

Roter Cocktail (alkoholfrei) 0,1l

Grüner Cocktail (alkoholfrei) 0,1l

Light Live (alkoholfreier Sekt) 0,75l

Unsere Cocktails sind auch auf Wunsch gegen Aufpreis mit Alkohol wie z.B. Gin oder Campari erhältlich.

Gerne beraten wir Sie auch bezüglich: Tischdekorationen, Blumengestecken, Menükarten und Menürollen, Tisch und Platzkarten, Hochzeitstorten, Kuchenauswahl, etc.

Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir eine Kuchenservicepauschale pro Person.

Unsere Weine: *Falls Weine aus dem Angebot nicht vorrätig sind, bieten wir adäquaten saisonalen Ersatz.*

ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND

Rheinhessen Weinhaus Flick Dornfelder,
2020, Qualitätswein, trocken 0,75l

Rheinhessen Weinhaus Flick Dornfelder,
2020, Qualitätswein, halbtrocken 0,75l

***

Pfalz Knöll & Vogel Dornfelder
2012 Qualitätswein, halbtrocken 1,0l

Pfalz Knöll & Vogel Dornfelder
2012 Qualitätswein, trocken 1,0l

Baden Markgräferland
Spätburgunder 2018, trocken 1,0l

Trollinger mit Lemberger, Württemberg
2020 1,0l

Flick portugiesischer Rosèwein (Weißherbst)
(lieblich) halbtrocken 2020 1,0l

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

Baden Markgräferland
Grauer Burgunder 2020, trocken 0,75l

***

Baden Müller-Thurgau,
2020 Qualitätswein, halbtrocken 1,0l

Baden Heinrich Hansjakob
Müller-Thurgau, 2020 Qualitätswein, trocken 1,0l

Pfalz Lergenmüller „Fruit de Mer“
2020 Riesling, Qba, trocken 1,0l

© www.kreatyv.de
iStock.com: ©Kondor83
MEV-Verlag. ET1953, ET1424

HOTEL & RESTAURANT
WEHRMANN BLUME

Mo. - Fr. 07.00 - 23.00 Uhr, Sa. 07.00 - 12.00 Uhr & 14.30 - 23.00 Uhr,
So. nur Frühstück für Hausgäste und Veranstaltungen nach Absprache.

Hotel & Restaurant Wehrmann Blume GmbH & Co. KG · Kolenfelder Str. 86 · 31515 Wunstorf
Tel.: +49 5031 1791-1· Fax: +49 5031 1791-33· E-Mail: info@hotel-wehrmann-blume.de
facebook.com/hotel-wehrmann-blume

www.hotel-wehrmann-blume.de

Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung.