



Menüs und Buffets

Hochzeiten

Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Erwachsenen. Unsere Menüs sind einheitlich buchbar ab 15 Erwachsenen (Vegetarier/Veganer ausgenommen).

bootshaus

RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

Da unsere Produkte frisch zubereitet werden, behalten wir uns vor, unsere Menüs der Saison und der jeweiligen Personenanzahl anzupassen. Speisenänderungen können bis 14 Tage vor der Veranstaltung durch uns vorgenommen werden. Bei einer Menüauswahl im Hauptgang, benötigen wir die Anzahl der gewünschten Hauptspeisen (Fleisch oder vegetarisch), bis 10 Tage vor der Veranstaltung. Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne separat. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir individuelle Menüs und Buffets neu kalkulieren müssen und der Preis von den hier aufgeführten Preisen abweichen kann.

Menüs und Buffets Hochzeiten

BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE I

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

- | Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken
- | Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie
- | Eingelegte Oliven mit Citrusaromen
- | Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern
- | Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico
- | Gegrillte, marinierte Pilze
- | Marinierter Rucola
- | Mediterraner Dip
- | Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch
- | Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

- | Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)
- | Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

- | Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse
- | Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

- | KIKOK Maispouardenbrust mit feiner Madeirajus

Das Kikok-Haltungskonzept: langsames Wachstum, mehr Platz, viel Bewegung und Maisfütterung für zartes, saftiges Fleisch. Erleben Sie ein Hähnchen, das ganz wie früher schmeckt!

- | Ricotta-Spinat-Tortellini mit Frischkäsesauce und Blattspinat
- | Knackige Zuckerschoten, grüne Spargelspitzen, Brokkoli und Blattspinat in mediterranem Gewürzsud
- | Cremiges Tomatenrisotto mit Grana Padano

DESSERT

- | Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze
- | Panna Cotta mit Erdbeersauce

Menüs und Buffets Hochzeiten

BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

- | Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken
- | Peperoni in Knoblauchsauce und Blatt Petersilie
- | Eingelegte Oliven mit Citrusaromen
- | Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern
- | Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico
- | Gegrillte, marinierte Pilze
- | Marinierter Rucola
- | Mediterraner Dip
- | Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch
- | Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

- | Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)
- | Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

- | Rosa gebratene Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Naturjus und Schnittlauchsauce
- | Im Ofen gegartes Lachsfilet in Basilikumsauce
- | Tagliatelle mit leichter Steinpilz-Trüffelsauce
- | Knackige Zuckerschoten, grüne Spargelspitzen, Brokkoli und Blattspinat in mediterranem Gewürzsud
- | Knuspriges Kartoffelgratin mit Bergkäse
- | Knackige Blattsalate mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

DESSERT

- | Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze
- | Cremiges Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver

Menüs und Buffets Hochzeiten

BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

- | Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken
- | Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie
- | Eingelegte Oliven mit Citrusaromen
- | Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern
- | Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico
- | Gegrillte, marinierte Pilze
- | Marinierter Rucola
- | Mediterraner Dip
- | Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch
- | Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

- | Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)
- | Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

- | Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) mit klassischer Rotweinsauce
- | Kabeljaufilet mit Garnelen-Spitzkohl-Paprikaragout
- | Gnocchi mit gebratenen Brokkoli, französischem Ziegenkäse-Crumble
in fruchtiger Sauce Pomodoro
- | Ligurisches Schmorgemüse aus Zucchini, Aubergine, Zwiebel und bunter Paprika
fein gewürzt mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian
- | Kleine, gebratene Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- | Knackige Blattsalate mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

DESSERT

- | Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze
- | Mousse au Chocolat – cremiges Schokoladenmousse von heller und dunkler
belgischer Kuvertüre
- | Mini-Cheesecake mit Kirschragout und Schokostick

Menüs und Buffets Hochzeiten

MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE I

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Vitello Tonnato – rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rucola, gehobeltem Parmigiano Reggiano und Kapern

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

| Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

| KIKOK Maispouardenbrust gebraten mit feiner Madeirajus, grünen Bohnen mit Maple-Misobutter, Chili Flakes, Sesam, knusprigem Kartoffelgratin und Röstzwiebel-Quinoa Crunch

Das Kikok-Haltungskonzept: langsames Wachstum, mehr Platz, viel Bewegung und Maisfütterung für zartes, saftiges Fleisch. Erleben Sie ein Hähnchen, das ganz wie früher schmeckt!

DESSERT

| Hausgemachtes Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver, edlem Amaretto und

Espresso getränkten Löffelbiskuits

Menüs und Buffets Hochzeiten

MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Melanzane e Hummus – gegrillte Auberginenscheiben auf cremigem Hummus mit Granatapfelkernen, Rucola, altem Balsamicoessig und Parmigiano Reggiano

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

| Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

| Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Kalbsjus, Sauce Bernaise, grünem Spargel und knusprigem Kartoffelgratin

DESSERT

| Mini-Cheesecake mit braunem Zucker karamellisiert, Kirschragout und gehackten Pistazien

Menüs und Buffets Hochzeiten

MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Rindercarpaccio – hauchdünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet mit nussigem

Rucola, altem Balsamicoessig und Parmigiano Reggiano

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

| Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranche vom Premium Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke

mit klassischer Rotweinsauce, grünem Spargel, gegrillten Kräuterseitlingen

und cremig-schmelzendem Kartoffelgratin

DESSERT

| Schokoladenmousse-Törtchen mit Baiserkern, Mangosauce und Schokostick

Menüs und Buffets Hochzeiten

SUPPEN DER SAISON

Januar bis März

Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Blattpetersilie

April bis Juni

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

Juli bis September

Blumenkohlcremesuppe mit gebackenem Blumenkohlröschen

Oktober bis November

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Dezember

Waldpilzsuppe mit gebratenen Waldpilzen und Schnittlauchöl

Menüs und Buffets Hochzeiten