



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet

(ab 20 Personen)

April bis September 2024

### AUF LINGNERS SPUREN

\*

Deftiger Kartoffel-Gurkensalat dazu Tranchen vom Weiderind  
Hausgeräuchertes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme <sup>A/E/J</sup>  
Lingners Kalte Platte mit drei verschiedenen Dips <sup>A/C/E/S</sup>

\*\*

Saisonale Suppe

\*\*\*

Geschmorte Backe vom Apfelschwein in Zitronenjus mit Gnocchi <sup>L/F/S</sup>  
Filet vom Rotbarsch in Tomatensugo mit Kräuterreis <sup>F/L</sup>  
Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße <sup>A/E</sup>

\*\*\*\*

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott <sup>C/E/S</sup>

**Preis pro Person 37,90 €**



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet

(ab 20 Personen)

April bis September 2024

Nachfolgende Speisenkomponenten können Sie individuell zu Ihrem Wunschbuffet kombinieren.  
Je nach Zusammenstellung kalkuliert der Küchenchef den Speisenpreis pro Person.

### Vorspeise zur Wahl

Saisonale Blattsalate mit Dressing und Kernen <sup>A/S/L</sup>

Hausgebeiztes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme <sup>E/L/U/J/11</sup>

Terrine von Wildkräutern und Paprikarelish <sup>E/S</sup>

Pollo tonnato mit frischen Champignons und Kapernäpfel <sup>E</sup>

Klassischer Panzanella mit Mozarellakugeln, Sellerie, getrockneten Tomaten und Gurke <sup>E/F</sup>

Salat vom Wildlachs mit Drillingen und Rucola <sup>F/M</sup>

Bunte Rohkostsalate (vegan) <sup>F</sup>

Brotkorb mit verschiedenen Aufstrichen <sup>A/E/L</sup>

### Suppe zur Wahl

Saisonale Suppe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Knoblauch-Croûtons (vegetarisch) <sup>A/E/F</sup>

Minestrone (vegan) <sup>F</sup>

Hochzeitssuppe mit Eierstich <sup>A/C/F</sup>

Lingners Kartoffelcreme mit Minze <sup>E/F</sup>



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet

(ab 20 Personen)

April bis September 2024

### Hauptgang zur Wahl

- Ossobuco vom Kalb auf Ratatouille mit Pomm Anna <sup>€</sup>
- Geschmortes vom Lamm, Wurzelgemüse und Macaire-Kartoffeln <sup>€</sup>
- Kabeljaufilet auf cremigem Mangold und Duftreis <sup>€</sup>
- Krosser Zander auf Dill-Schmorgurken mit gekräuterten Perlgraupen <sup>A/F/J/S</sup>
- Paderborner Landhuhn in Rotwein geschmort dazu römische Nocken <sup>€</sup>
- Spinat-Ziegenkäse-Lasagne <sup>A/E</sup>
- Bunte Gnocchi-Pfanne mit gegrilltem Brokkoli <sup>€</sup>
- Buntes Graupenrisotto mit zarten Austernseitlingen (vegan) <sup>€</sup>

### Grillstation optional dazubuchen:

- Seesaibling vom Brett <sup>J</sup>
- Tranchen von der Rinderhüfte mit Pestobutter <sup>€</sup>
- Maishuhnbrust im Kräutersud
- Garnelen vom Grill <sup>M</sup>
- Gemüsespieß

### Dessert zur Wahl

- Cheesecake mit Beerengelee <sup>C/E</sup>
- Vanille-Panna Cotta mit Mango (vegan) <sup>S</sup>
- Lingners Schoko-Minz-Mousse mit Sauerkirschen <sup>€S</sup>
- Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott <sup>C/E</sup>
- Crème brûlée <sup>C/E</sup>

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

Kinderberechnung: 0 – 4 Jahre kostenlos | 5 – 9 Jahre 60 % des Buffetpreises | 10 Jahre 100 % des Buffetpreises

A/E



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet vegan

(ab 20 Personen)

April bis September 2024

### Vorspeise

Bunte Rohkostsalate <sup>F</sup>

Minestrone <sup>F</sup>

Belugalinsensuppe mit frittierten Kapern <sup>F</sup>

Klassische Gazpacho <sup>F</sup>

Pfifferlings-Cremesuppe, dazu fermentierter Knoblauch <sup>F</sup>

Couscous mit Gemüse-Yakitori <sup>F</sup>

Hummus mit Falafel-Bällchen <sup>IA</sup>

Salat von gebackenen Drillingen und getrockneten Tomaten <sup>FD</sup>

Radicchio-Fenchelsalat mit Trüffelkäse <sup>I</sup>

### Hauptgang zur Wahl

Buntes Graupenrisotto mit zarten Austerseitlingen <sup>F</sup>

Moussaka mit Cashewkern-Bechamele <sup>D</sup>

Spinat-Pilz-Curry mit Duftreis <sup>DF</sup>

Vegane Kräutercrispelle <sup>F</sup>

Geschnetzeltes von der Jackfrucht mit Kartoffelgnocci

### Dessert zur Wahl

Kokos-Panna-Cotta mit Mangosoße<sup>11</sup>

Süßkartoffelbrownie mit Beerenkompott<sup>11</sup>

Melonenkaltschale mit Hafer-Apfelpraline<sup>A</sup>

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

Kinderberechnung: 0 – 4 Jahre kostenlos | 5 – 9 Jahre 60 % des Buffetpreises | 10 Jahre 100 % des Buffetpreises



# LINGNERTERRASSEN

## Menü

(bis zu 40 Personen möglich)

April bis September 2024

### AUF LINGNERS SPUREN

Saisonaler Blattsalat mit geschmolzenen Tomaten  
und hausgeräucherter Forelle <sup>11/5/J/L</sup>

\*\*

Gegrillte Hähnchenbrust mit gerahmtem Lauch  
und Rote Bete-Gnocchi <sup>€</sup>

*oder*

Gemüsegnocchi mit gerahmtem Lauch und Trüffelschaum <sup>€/C/F</sup>

\*\*\*

Vanille-Minz-Panna Cotta mit Himbeerragout <sup>€</sup>

**Preis pro Person € 37,90**

### WASSER | LUFT | ERDE

Salat vom heimischen Rübchen in Balsamico-Vinaigrette  
und karamellisiertem Ziegenfrischkäse <sup>5/E/L</sup>

\*\*

Weißes Sूपchen von Strauchtomaten mit Zanderklößchen <sup>J/E</sup>

\*\*\*

Filet vom Kalb mit Eismeergarnele souffliert auf Austernpilzragout  
dazu getrüffelter Kartoffelgratin <sup>€</sup>

*oder*

Gebackenes Bio-Ei auf Austernpilzragout  
dazu getrüffelter Kartoffelgratin <sup>€</sup>

\*\*\*\*

Variation von Passionsfrucht und Schokolade <sup>A/E</sup>

**Preis pro Person 62,90€**



# LINGNER TERRASSEN

## Fingerfood

### Wir empfehlen:

- als Begleitung zu einem Empfang 2-4 Teile
- als kleiner Snack 5-8 Teile

Bitte wählen Sie, je nachdem wie viele Teile Fingerfood jeder Gast essen soll/darf, unterschiedliche Positionen Fingerfood aus. Die Mindestbestellmenge pro Fingerfood-Teil sind 15 Stück.

### Herzhaftes

Kleine „Lingnerstulle“ <sup>€</sup> Auf Zwiebelbaguette mit leckerem Schinken-Schnittlauchfrischkäse und frischer Minze!	€ 3,30
Antipasti-Salat mit Fetakäse <sup>€</sup>	€ 4,40
Tranchen vom Maishuhn mit Mango-Chili-Chutney <sup>€</sup>	€ 5,20
Mediterrane Frikadelle auf Ratatouille <sup>€</sup>	€ 5,20
Birne-Blauschimmel-Tarte <sup>A/E</sup>	€ 3,80
Tramezzini-Törtchen mit Frischkäse und Roastbeef <sup>A/E</sup>	€ 3,90
Mousse von der Räucherforelle mit Brot-Chip <sup>€</sup>	€ 3,40
Tatar vom Weiderind mit Limonen-Creme fraiche <sup>€</sup>	€ 3,90

### Canapé <sup>A</sup>

mit Roastbeeftranchen	€ 4,30
mit Lachsschinken	€ 3,40
mit Gouda	€ 3,40
mit Tomaten-Ziegenkäsecreme <sup>€</sup>	€ 3,40

### Spießchen

Pflaumen im Speckmantel <sup>11</sup>	€ 2,10
Caprese <sup>€</sup>	€ 3,30
Kräutercrêpe-Röllchen mit Lachs   Frischkäse   Rucola <sup>A/E</sup>	€ 3,30
Kräutercrêpe-Röllchen mit Frischkäse   Rucola <sup>A/E</sup>	€ 3,30

### Süße Kleinigkeiten

Zwei verschiedene kleine Kuchenstücke <sup>A</sup>	€ 3,20
Süßes Blätterteiggebäck <sup>A/E</sup>	€ 2,40
Lingners Schoko-Minz-Mousse mit Sauerkirschen <sup>€</sup>	€ 3,90
Cheesecake mit Beerengelee <sup>C/E</sup>	€ 3,90



# LINGNER TERRASSEN

## Kuchen

Wir beziehen unsere Kuchen von der Bäckerei Wippler und Erlenbacher Kuchenmanufaktur.  
Bitte suchen Sie sich aus den genannten Kuchensorten Ihre Favoriten aus.

**Die Mindestabnahmemenge pro Sorte liegt bei 6 bzw. 12 Stück.**

Im Normalfall werden 1,5 – 2 Stück Kuchen/Torte pro Erwachsenen und  
für die Kinder, je nach Alter, 1 – 1,5 Stück kalkuliert.

Kleckselkuchen (Saisonprodukt)	rund	12	Stück	je	€	3,90
Gefüllter Streuselkuchen (im Sommer ungefüllt)	rund	12	Stück	je	€	3,90
Eierschecke	rund	12	Stück	je	€	3,90
Lausitzer Rund (Eierschecke mit Mohn   Saisonprodukt)	rund	12	Stück	je	€	3,90
Mohnkuchen	rund	12	Stück	je	€	3,90
Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte	eckig	16	Stück	je	€	3,70
Apfel-Butterstreusel-Schnitte	eckig	16	Stück	je	€	3,70
Schwarzwälder-Kirsch-Torte	rund	12	Stück	je	€	4,90
Bayrisch Creme-Himbeer-Torte	rund	12	Stück	je	€	4,90
Gefüllter Bienenstich (im Sommer ungefüllt)	rund	12	Stück	je	€	3,90
Zupfkuchen	rund	12	Stück	je	€	3,90
Donauwelle	eckig	16	Stück	je	€	4,10
Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	eckig	16	Stück	je	€	4,10
Mousse au Chocolat Törtchen	rund	12	Stück	je	€	4,10
Himbeer-weiße-Schokolade-Törtchen	rund	12	Stück	je	€	4,10
Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	eckig	24	Stück	je	€	3,70
Erdbeerschnitte (vegan)	eckig	12	Stück	je	€	4,70
Himbeer-Brownie (glutenfrei)	eckig	12	Stück	je	€	4,10
Apfelkuchen (vegan)	rund	12	Stück	je	€	3,90

## Mitternachtssnack

Mitternachtssnack		
Knabbergebäck im Körbchen (für ca. 4 Personen) <sup>A/E</sup>	€	5,90
Butterbrezel (pro Person)	€	3,50
Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf, Butter und Brot (für ca. 25 Personen) <sup>A/E</sup>	€	49,90
Lingner-Antipasti Platte mit Brot (für 25 Personen) <sup>F</sup>	€	55,90
Currywurst mit Ofenbrot (pro Person) <sup>A/F</sup>	€	5,50
Köstliche Käse-Lauch-Suppe (pro 1,00l, entspricht ca. 5-6 Portionen) <sup>E/F</sup>	€	21,50
Feurige Gulaschsuppe (pro 1,00l, entspricht ca. 5-6 Portionen) <sup>F</sup>	€	28,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage



# LINGNER TERRASSEN

## Legende zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen und Zusatzstoffen

A	GLUTEN
B	SCHALENTIERE
C	EIER
D	ERDNÜSSE
E	MILCH & LAKTOSE
F	SELLERIE
G	SÜSSLUPINEN
H	SESAMSAMEN
I	SOJABOHNEN
J	FISCH
K	SCHALENFRÜCHTE
L	SENF
M	WEICHTIERE
N	SCHWEFELDIOXID & SULFITE

1	mit Koffein
2	mit Chinin
3	mit Süßungsmittel
4	mit Taurin
5	mit Säuerungsmittel
6	enthält eine Phenylalaninquelle
7	mit Geschmacksverstärker
8	geschwärzt
9	mit Phosphat
10	mit Aroma
11	konserviert
12	Nitritpökelsalz oder Nitrat
13	Antioxidationsmittel
14	geschwefelt
15	gewachst
16	Farbstoff

Alle Speisen können Spuren von Nüssen und Erdnüssen enthalten.