

Buffet

(ab 20 Personen)

April bis September 2024

AUF LINGNERS SPUREN

*

Deftiger Kartoffel-Gurkensalat dazu Tranchen vom Weiderind
Hausgeräuchertes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme ^{A/E/J}
Lingners Kalte Platte mit drei verschiedenen Dips ^{A/D/E/5}

**

Saisonale Suppe

Geschmorte Backe vom Apfelschwein in Zitronenjus mit Gnocchi ^{L/F/5}
Filet vom Rotbarsch in Tomatensugo mit Kräuterreis ^{F/L}
Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße ^{A/E}

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott ^{C/E/5}

Preis pro Person 39,50 €

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 ^{A/S/L}

Hausgebeiztes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme ^{EA/UJ/11}

Terrine von Wildkräutern und Paprikarelish ^{E/S}

Pollo tonnato mit frischen Champignons und Kapernäpfel ^E

Klassischer Panzanella mit Mozzarellakugeln, Sellerie, getrockneten Tomaten und Gurke ^{E/F}

Salat vom Wildlachs mit Drillingen und Rucola ^{F/M}

Bunte Rohkostsalate (vegan) ^F

Brotkorb mit verschiedenen Aufstrichen ^{A/E/L}

Suppe zur Wahl

Saisonale Suppe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Knoblauch-Croûtons (vegetarisch) ^{A/E/F}

Minestrone (vegan) ^F

Hochzeitssuppe mit Eierstich ^{A/C/F}

Lingners Kartoffelcreme mit Minze ^{E/F}

Buffet

(ab 20 Personen)

April bis September 2024

Hauptgang zur Wahl

Ossobuco vom Kalb auf Ratatouille mit Pomm Anna [€]

Geschmortes vom Lamm, Wurzelgemüse und Macaire-Kartoffeln [€]

Kabeljaufilet auf cremigem Mangold und Duftreis ^{€/J}

Krosser Zander auf Dill-Schmorgurken mit gekräuterten Perlgraupen ^{€/F/J/5}

Paderborner Landhuhn in Rotwein geschmort dazu römische Nocken [€]

Spinat-Ziegenkäse-Lasagne ^{€/€}

Bunte Gnocchi-Pfanne mit gegrilltem Brokkoli [€]

Buntes Graupenrisotto mit zarten Austernseitlingen (vegan) [€]

Grillstation optional dazubuchen:

Seesaibling vom Brett ^J

Tranchen von der Rinderhüfte mit Pestobutter [€]

Maishuhnbrust im Kräutersud

Garnelen vom Grill ^M

Gemüsespieß

Dessert zur Wahl

Cheesecake mit Beerengelee ^{€/€}

Vanille-Panna Cotta mit Mango (vegan) ⁵

Lingners Schoko-Minz-Mousse mit Sauerkirschen ^{€/5}

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott ^{€/€}

Crème brûlée ^{€/€}

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

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

Buffet

vegan

(ab 20 Personen)

April bis September 2024

Vorspeise

Bunte Rohkostsalate ^F

Minestrone ^F

Belugalinsensuppe mit frittierten Kapern ^F

Klassische Gazpacho ^F

Pfifferlings-Cremesuppe, dazu fermentierter Knoblauch ^F

Couscous mit Gemüse-Yakitori ^F

Hummus mit Falafel-Bällchen ^{IA}

Salat von gebackenen Drillingen und getrockneten Tomaten ^{FD}

Radicchio-Fenchelsalat mit Trüffelkäse ^I

Hauptgang zur Wahl

Buntes Graupenrisotto mit zarten Austernseitlingen ^F

Moussaka mit Cashewkern-Bechamele ^D

Spinat-Pilz-Curry mit Duftreis ^{DF}

Vegane Kräutercrispelle ^F

Geschnetzeltes von der Jackfrucht mit Kartoffelgnocci

Dessert zur Wahl

Kokos-Panna-Cotta mit Mangosoße¹¹

Süßkartoffelbrownie mit Beerenkompott¹¹

Melonenkaltschale mit Hafer-Apfelpraline^A

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

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

Menü

(bis zu 40 Personen möglich)
April bis September 2024

AUF LINGNERS SPUREN

Saisonaler Blattsalat mit geschmolzenen Tomaten
und hausgeräucherter Forelle ^{11/5/J/L}

**

Gegrillte Hähnchenbrust mit gerahmtem Lauch
und Rote Bete-Gnocchi [€]

oder

Gemüsegnocchi mit gerahmtem Lauch und Trüffelschaum ^{€/C/F}

Vanille-Minz-Panna Cotta mit Himbeerragout [€]

Preis pro Person € 39,50

WASSER | LUFT | ERDE

Salat vom heimischen Rübchen in Balsamico-Vinaigrette
und karamellisiertem Ziegenfrischkäse ^{5/€L}

**

Weißes Süppchen von Strauchtomaten mit Zanderklößchen ^{J/E}

Filet vom Kalb mit Eismeergarnele souffliert auf Austernpilzragout
dazu getrüffelter Kartoffelgratin [€]

oder

Gebackenes Bio-Ei auf Austernpilzragout
dazu getrüffelter Kartoffelgratin [€]

Variation von Passionsfrucht und Schokolade ^{A/E}

Preis pro Person 62,90€

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

Canapé ^A

mit Roastbeeftranchen	€ 4,30
mit Lachsschinken	€ 3,40
mit Gouda	€ 3,40
mit Tomaten-Ziegenkäsecreme [€]	€ 3,40

Spießchen

Pflaumen im Speckmantel ¹¹	€ 2,10
Caprese [€]	€ 3,30
Kräutercrêpe-Röllchen mit Lachs Frischkäse Rucola ^{A/E}	€ 3,30
Kräutercrêpe-Röllchen mit Frischkäse Rucola ^{A/E}	€ 3,30

Süße Kleinigkeiten

Zwei verschiedene kleine Kuchenstücke ^A	€ 3,20
Süßes Blätterteiggebäck ^{A/E}	€ 2,40
Lingners Schoko-Minz-Mousse mit Sauerkirschen [€]	€ 3,90
Cheesecake mit Beerengelee ^{D/E}	€ 3,90

Kuchen

Unser Kuchen wird liebevoll von unserer Greta in hauseigener Patisserie hergestellt.

Bitte suchen Sie sich aus den genannten Kuchensorten Ihre Favoriten aus.

Gerne stellen wir eine vegane oder glutenfrei Auswahl zur Verfügung.

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.

Eierschecke	rund	12	Stück	je	€	3,50
Kleckselkuchen (Saisonprodukt)	rund	12	Stück	je	€	3,90
Fruchtschecke saisonal	rund	12	Stück	je	€	3,80
Lausitzer Rund (Eierschecke mit Mohn Saisonprodukt)	rund	12	Stück	je	€	3,80
Mohnkuchen mit und ohne Frucht	rund	12	Stück	je	€	3,80
Obststreusel nach Saison	rund	12	Stück	je	€	3,50
Apfel-Butterstreusel-Schnitte	rund	12	Stück	je	€	3,50
Apfelkuchen mit Decke	rund	12	Stück	je	€	3,50
Rüblikuchen	rund	12	Stück	je	€	3,80
Schmand-Mandarinen-Kuchen	rund	12	Stück	je	€	3,80
Zupfkuchen	rund	12	Stück	je	€	3,50
Gefüllter Bienenstich	rund	12	Stück	je	€	3,50
Cheesecake in verschiedenen Variationen	rund	12	Stück	je	€	3,80
Brownie (vegan oder nicht vegan)	eckig	12	Stück	je	€	3,50
Donauwelle	eckig	12	Stück	je	€	3,80
Schwarzwälder-Kirsch-Torte	rund	12	Stück	je	€	4,80
Bayrisch Creme-Himbeer-Torte	rund	12	Stück	je	€	4,80
Baiser-Sahne-Torte (Himmelstorte)	rund	12	Stück	je	€	4,80
Schoko-Mousse-Torte	rund	12	Stück	je	€	4,80
Tortenkreationen nach Saison und Idee á la Greta	rund	12	Stück	je	€	4,80
Erlenbacher Kuchen						
Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	eckig	16	Stück	je	€	4,10
Himbeer-weiße-Schokolade-Törtchen	rund	12	Stück	je	€	4,10
Erdbeerschnitte (vegan)	eckig	12	Stück	je	€	4,70

Jeder Kuchen ist auch vom Blech erhältlich und in eckiger Form.

Mitternachtssnack

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

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage

Kontakt

Wir haben eine Vielzahl an Ideen und stehen Ihnen bei der Planung gern zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Unser Veranstaltungsbüro steht Ihnen telefonisch Mo | Mi – Fr in der Zeit von 10:00 – 14:00 Uhr zur Verfügung.

Gern können Sie für Ihre Anfrage auch das Formular auf unserer Webseite nutzen oder Sie schreiben uns eine E-Mail.

Kathrin Ehrhardt

0351 – 810 85 002

veranstaltungen@lingnerterrassen.de

