



LINGNER TERRASSEN

Buffet

(ab 20 Personen)

September 2024 bis April 2025

AUF LINGNERS SPUREN

*

Deftiger Kartoffel-Gurkensalat dazu Tranchen vom Weiderind
Hausgeräuchertes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme
Lingners Kalte Platte mit drei verschiedenen Dips

**

Saisonale Suppe

Geschmorte Backe vom Apfelschwein in Zitronenjus mit Gnocchi
Filet vom Rotbarsch in Tomatensugo mit Kräuterreis
Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren (glutenfrei)

Preis pro Person 41,50 €



LINGNER TERRASSEN

Buffet

(ab 20 Personen)

September 2024 bis April 2025

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

Vorspeise

Winterliche Blattsalate mit Cranberyydressing

Rote und Gelbe Beete mit Frischkäse

Hausgebeiztes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme

Terrine von Wildkräutern und Paprikarelish

Pollo tonnato mit frischen Champignons und Kapernäpfel

Klassischer Panzanella mit Mozzarellakugeln, Sellerie, getrockneten Tomaten und Gurke

Salat vom Wildlachs mit Drillingen und Rucola

Räucherlachs auf Erbsen-Wasabi Püree mit Algensalat

Brotkorb mit verschiedenen Aufstrichen

Suppe

Saisonale Suppe

Maronencremesuppe mit Waldschinken

Getrüffelte Selleriesuppe mit Knoblauch-Croûtons (vegetarisch)

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Juliengemüse und Markklößchen

Lingners Kartoffelcreme mit Minze



LINGNER TERRASSEN

Buffet

(ab 20 Personen)

September 2024 bis April 2025

Hauptgang

Kalbsbäckchen auf mediterranem Gemüse mit Pomm Anna
Knuspriger Schweinebauch, Wurzelgemüse und Macaire Kartoffeln
auf cremigem Romanesco und Duftreis
Krosser Zander auf Dill-Schmorgurken mit gekräuterten Perlgraupen
Paderborner Landhuhn in Rotwein geschmort dazu römische Nocken
Bunte Gnocchi-Pfanne mit gegrilltem Brokkoli
Ossobuco vom Kalb auf Ratatouille mit Pomm Anna
Lammstelzen mit Bohnen und Drillinge
Ente mit Rotkohl und Kloß
Maishuhn auf Schmorgemüse und Kürbis
Selleriesteak an Karotten und Kartoffelsoße
Spinat-Ziegenkäse-Lasagne

Von der Grillstation

Seesaibling vom Brett
Tranchen von der Rinderhüfte mit Pestobutter
Brust vom Landhuhn
Garnelen vom Grill
Gemüsespieße



LINGNER TERRASSEN

Dessert

Veganes Kokos Panna Cotta mit Mangokompott (glutenfrei, vegan)

Vanille Panna Cotta mit Erdbeerkompott (glutenfrei)

Cheesecake mit Blaubeerkompott (glutenfrei möglich)

Crème brûlée (glutenfrei)

Erdbeertiramisu (ohne Alkohol)

Tiramisu

Zitrontiramisu (mit Limoncello)

Apfel Crumble (vegan möglich)

Grießdessert mit Kirschen (vegan möglich)

Griechisches Joghurtmousse mit Granola und Aprikosen - Pfirsichkompott (auch glutenfrei möglich)

Brownie mit Beeren im Glas



LINGNER TERRASSEN

Buffet vegan

(ab 20 Personen)

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

Vorspeise

Bunte Rohkostsalate

Minestrone

Belugalinsensuppe mit frittierten Kapern

Klassische Gazpacho

Pfifferlings-Cremesuppe, dazu fermentierter Knoblauch

Couscous mit Gemüse-Yakitori

Hummus mit Falafel-Bällchen

Salat von gebackenen Drillingen und getrockneten Tomaten

Radicchio-Fenchelsalat mit Trüffelkäse

Hauptgang zur Wahl

Buntes Graupenrisotto mit zarten Austernseitlingen

Moussaka mit Cashewkern-Béchamele

Spinat-Pilz-Curry mit Duftreis

Vegane Kräutercrispelle

Geschnetzeltes von der Jackfrucht mit Kartoffelgnocchi

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

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



LINGNER TERRASSEN

Menü

(bis zu 40 Personen möglich)

AUF LINGNERS SPUREN

Saisonaler Blattsalat mit geschmolzenen Tomaten
und hausgeräucherter Forelle

**

Gegrillte Hähnchenbrust mit gerahmtem Lauch
und Rote Bete-Gnocchi

oder

Gemüsegnocchi mit gerahmtem Lauch und Trüffelschaum

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren (glutenfrei)

Preis pro Person € 41,50

WASSER | LUFT | ERDE

Salat vom heimischen Rübchen in Balsamico-Vinaigrette
und karamellisiertem Ziegenfrischkäse

**

Weißes Süppchen von Strauchtomaten mit Zanderklößchen

Filet vom Kalb mit Eismeergarnele souffliert auf Austernpilzragout
dazu getrüffeltes Kartoffelgratin

oder

Gebackenes Bio-Ei auf Austernpilzragout
dazu getrüffeltes Kartoffelgratin

Variation von Passionsfrucht und Schokolade

Preis pro Person 63,90€



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“ <small>Auf Zwiebelbaguette mit leckerem Schinken-Schnittlauchfrischkäse und frischer Minze!</small>	€ 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	€ 3,80
Tramezzini-Törtchen mit Frischkäse und Roastbeef	€ 3,90
Mousse von der Räucherforelle mit Brot-Chip	€ 3,40
Tatar vom Weiderind mit Limonen-Creme fraiche	€ 3,90

Canapé

mit Roastbeeftranchen	€ 4,30
mit Lachsschinken	€ 3,40
mit Gouda	€ 3,40
mit Tomaten-Ziegenkäsecrème	€ 3,40

Spießchen

Pflaumen im Speckmantel	€ 2,10
Caprese	€ 3,30
Kräutercrêpe-Röllchen mit Lachs Frischkäse Rucola	€ 3,30
Kräutercrêpe-Röllchen mit Frischkäse Rucola	€ 3,30

Süße Kleinigkeiten

Zwei verschiedene kleine Kuchenstücke	€ 3,20
Süßes Blätterteiggebäck	€ 2,40
Pâte à Choux mit Vanilleganache	€ 3,90
Cheesecake mit Beerengelee	€ 3,90



LINGNER TERRASSEN

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 glutenfreie 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	rund	12	Stück	je	€	3,90
Fruchtschecke saisonal	rund	12	Stück	je	€	3,80
Lausitzer Rund (Eierschecke mit Mohn)	rund	12	Stück	je	€	3,80
Mohnkuchen	rund	12	Stück	je	€	3,80
Obststreusel (Pflaume, Kirsch, Stachelbeere)	rund	12	Stück	je	€	3,50
Apfelstreusel	rund	12	Stück	je	€	3,50
Rüblkuchen	rund	10	Stück	je	€	3,80
Schmand-Mandarinen-Kuchen	rund	12	Stück	je	€	3,80
Zupfkuchen (mit Kirschen möglich)	rund	12	Stück	je	€	3,50
Gefüllter Bienenstich	rund	12	Stück	je	€	3,50
Cheesecake	rund	12	Stück	je	€	3,80
Brownie (vegan oder nicht vegan)	eckig	12	Stück	je	€	3,50
Donauwelle	eckig	12	Stück	je	€	3,80
Kürbiskuchen	rund	10	Stück	je	€	3,80
Schwarzwälder-Kirsch-Torte	rund	12	Stück	je	€	4,80
Himmelstorte, mit roter Johannisbeer Füllung	rund	12	Stück	je	€	4,80
Schoko-Mousse-Torte	rund	12	Stück	je	€	4,80
Stachelbeer-Baiser Torte	rund	12	Stück	je	€	4,80
Tiramisu Törtchen wahlweise auch mit Frucht oder ohne Kaffee	rund	max 35	Stück	je	€	4,10

Alle Torten sind auch als Törtchen bestellbar. Maximal 35 Stück je Sorte.

Aus hygienischen Gründen können wir Ihre selbst mitgebrachten Kuchen leider nicht schneiden. Gern stellen wir Ihnen jedoch passende Servierplatten zur Verfügung. Hierfür erheben wir ein Tellergeld von 3,00€ pro Platte. Die Gedeckpauschale für mitgebrachten Kuchen beträgt pro Person 3,50€.

Bitte teilen Sie uns bei Interesse im Vorfeld Ihre Wünsche mit.



LINGNER TERRASSEN

Mitternachtssnack

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

Heidi Sobolewski

0351 – 810 85 002

veranstaltung@lingnerterrassen.de