

GASTHAUS  
*Plocksaugust*  
SEIT 1905

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich entschieden haben, einen der schönsten Tage in ihrem Leben, bei uns zu feiern.

Unser Anspruch ist, dass Sie noch lange mit einem Lächeln im Gesicht an „ihre Traumhochzeitstag“ im Landgasthaus Plocksaugust zurückdenken.

Die folgenden Menüvorschläge sollen als Anregung und Ideenfindung für das Jubelpaar oder Gastgeber fungieren. Gerne unterstützen wir sie mit unseren innovativen Ideen und Ratschlägen.

Sein Sie als Gast herzlich Willkommen...

**...ALS DANKESCHÖN FÜR DAS BRAUTPAAR...**

**EIN DINNER FOR TWO –**

**ÜBERRASCHUNGS-MENÜ INKL. GETRÄNKE**

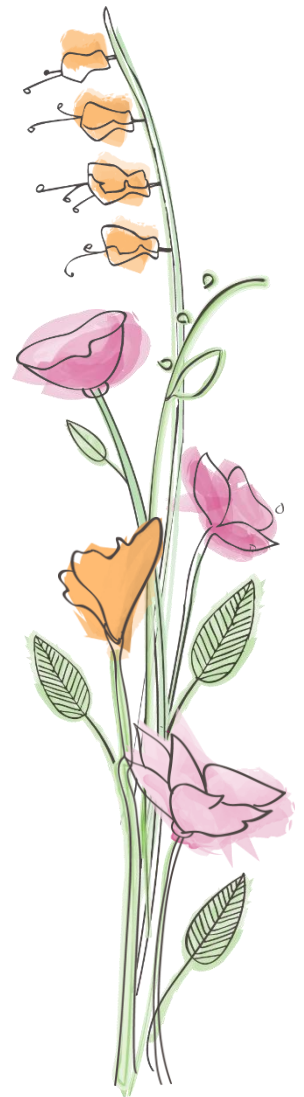
Familie Winterberg

# Empfang

- Louisa Prosecco Weingut Eckhardt & Söhne
- alkoholfreie Cocktails (Priamo, Hugo...)
- Sekt-Cocktails (Rosato Milano, Lillet Berry, Rhabarber-Sekt etc.)
- Fruchtbowle mit frischen Früchten der Saison
- eisgekühlte Schorlen (Wein, Frucht)

## ZUM EMPFANG REICHEN WIR:

- Canapées exklusiv garniert, wahlweise belegt mit Schinken, Rauchfleisch, Räucherfisch, Roastbeef, Käse
- Bruchetta frisch aus dem Ofen belegt mit Tomate und Basilikum Avocadopaste, Ziegenkäse, Shrimpsalat geschmorten Champignons
- ofenwarme Quiche mit Speck und Zwiebeln oder mit Lachs und Spinat
- Flying Buffet (Finger food)
- Candy Bar usw.



# kalte Vorspeisen

- Carpaccio vom gebeiztem Lachs  
mit Limonen und Basilikumschaum,  
dazu Baguette und Butter
  
- Variation von Räucherlachs, Forellenfilets und Shrimp Salat  
an Dill-Senfsoße (auch mit Reibepätzchen),  
dazu Baguette und Butter
  
- frische Galia- Melone  
umlegt mit westfälischem Knochenschinken/Parmaschinken/Seranoschinken  
dazu Baguette und Butter
  
- Salatteller der Saison in feiner Vinaigrette umlegt mit  
Streifen vom Hähnchenbrust/ Entenbrust/ Rote Meerbarbenfilet/ Schafskäse etc.  
dazu Baguette und Butter
  
- eine Auswahl an Antipasti  
gegrilltes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Caprese an einem Salatbouquet  
umlegt mit gebratene Gambas oder Räucherfisch
  
- Glandorfer Stangenspargel in Walnuss-Vinaigrette  
umlegt mit westfälischem Knochenschinken/Parmaschinken/Seranoschinken  
dazu Baguette und Butter
  
- Tranchen von der geräucherten Gänsebrust  
mit Rapunzelsalat im Himbeer-Dressing und Cranberry-Chutney
  
- Rote Bete Carpaccio mit Fenchelsalat, Lachstatar und Avocado Creme

# Suppen

- „Plocksaugust Hochzeitssuppe“  
Rinderkraftbrühe mit Eierstiche, Marktklößchen, Blumenkohl, ( Spargel )
- Consommé von der Strauchtomate mit Kräuter-Quark-Klößchen
- legierte Spargelcremesüppchen mit Sahnehaube
- Grünspargelsüppchen mit Streifen vom Räucherlachs
- Kartoffel-Fenchel-Süppchen mit Croutons/Schinken chips
- Karotten-Ingwer-Süppchen mit Gemüsestreifen
- Petersilienwurzelcremesüppchen mit frittierten Petersilien
- Consommé vom Jagdfasan mit Gemüsestreifen und Grießklößchen
- Hokkaido-Kürbis-Süppchen mit karamellisierten Kürbiskernen
- Brunnenkresse-Süppchen mit Croutons
- Kohlrabi- Paprikasüppchen

# warme Zwischengerichte

- gegrilltes Wildlachsfilet mit einem Honig-Thymian-Topping auf leichten Schmorgurkensalat mit Dillschaum
  
- gratinierter Ziegenkäse mit Datteln/Pflaumen im Speckmantel an einem Salatbouquet in Vinaigrette und Baguette
  
- gegrillter Grünspargelsalat mit Pinienkernen, Tomate und Rucola dazu Baguette und Butter
  
- marinierter Tafelspitz in Zwiebel-, Apfel-Meerrettich- oder Schnittlauchsoße mit Kartoffelpüree und Blattsalate in Sahne
  
- Kalbsfrikassee oder Hühnerfrikassee mit frischen Champignons und Spargelspitzen in der Blätterteig-Pastete
  
- Variation von Wildlachs- und Flusszanderfilet/Rote Meerbarbe/Skreifilet auf Wirsing/Spinat mit Macairekartoffeln
  
- Himmel und Erde von der Jakobsmuschel



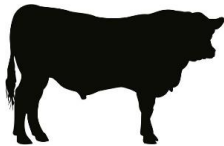
- zartes Hähnchenbrustfilet natur oder gefüllt (Spinat, Broccoli, Champignon) mit verschiedenen Soßen (Curry, Tomate, Kräuter etc.) oder mit Tomate-Mozarella gratinert
- Maispouladen mit geschmortem Mangoldgemüse/Spitzkohl/Wirsing mit feiner Thymianjus
- pikant gefüllte Putenröllchen mit Kräuterrahmsoße
- rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Holunder-/Orangen-/Balsamikojus
- Perlhuhnbrust mit frischen Waldpilzen gefüllt



- Wildschweinebraten in Thymianjus und gebratenen Austernpilzen
- Rehkeulenbraten „Baden Baden“ mit Preiselbeerssoße und gefüllter Rotweibirne
- Reh-Ragout „Waidmann Heil“ mit frischen Champignons
- Medaillons vom Rehbock-/Hirsch-/Wildschweintrücken auf leichter Amaretto Jus



- Schweineschinkenbraten mit knuspriger Schwarte in Biersoße
- Schweinenackenbraten mit verschiedener Füllung
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“
- Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel und Cognacrahm
- Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Kräutern und Waldpilzen gefüllt mit verschiedenen Soßen (Pfeffer, Sc. Hollandaise, Mascarpone-rahm und Roten Zwiebeln, Kräuterrahm, Sc. Bernaise)



- Sauerbraten „Rheinischer Art“ mit Rosinensauce
- Burgunderbraten in kräftiger Rotweinsauce
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“
- Tournedos vom Rumpsteak/Rinderfilet/Kalbsfilet/Kalbsrücken mit Schalottensauce, Pfeffersauce, Sc. Bernaise, Kräuterbutter
- Roastbeef im Ganzen braten mit wilden Kräutern am Buffet tranchiert
- Zwiebelrostbraten mit frittierten Zwiebelringen und Rotweinsauce



- geschmorte Lammhaxen auf Ratatouille-Gemüse
  
- im Ofen geschmorte Lammkeule  
in Knochblanch-Thymianjus und frischen Champignons
  
- rosa gebratenes Lammrückenfilet  
mit einer pikanten Kräuterkruste auf Minzjus
  
- rosa gebratene Lammfilet „Provencial“  
mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Champignons und frische Kräuter

## - Gerichte

- gebratenes Skreifilet auf Blattspinat
  
- pochierte Seezungenröllchen in Rieslingsoße
  
- gegrilltes Wildlachsfilet „Saltim bocca“
  
- St. Petersfischfilet „friesiche Art“ mit  
Speck, Zwiebeln und Schrimps







- Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse
- Pilzrisotto mit gefüllten Auberginen- und Zucchinirollchen garniert mit karamellierten Cherrytomaten
- bunter Salatteller „provincial“ mit Paprika, Oliven, gebackenem Fetakäse, Tomaten, Sellerie etc.
- Gemüseravioli an Tomatensugo und Estragonespuma

## Dessert

- Herrencreme, Schokoladencreme, Karamelcreme, Orangencreme
- Joghurt-Creme mit Früchten der Saison (Erdbeer/Himbeer/Heidelbeer)
- Mousse au Chocolate (schwarz und weiß)
- Panna Cotta mit Erdbeer/Himbeermark oder Karamelsoße
- Stratiallaeis mit heißen Kirschen
- hausgemachtes Parfait (Praline, Früchte etc.)

# Mitternachtsbuffet

## Buffet I

Brotkorb mit Mini-Brötchen, Baguette, Schinkenschleifen und Käsestangen, Bierbeißer und eine Auswahl an Schmalz, Butter und Kräuterbutter

## Buffet II

Brotkorb mit Mini-Brötchen, Baguette, Mini-Croissants und Schinkenschleifen, Schinkenplatte mit zweierlei Schinken, frischer Galiamelone und Bierbeißer, Käseauswahl mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse, Käsespießer mit frischem Obst garniert

## Buffet III

Brotkorb mit gemischten Backwaren, Schinkenplatte mit zweierlei Schinken, Auswahl an Käsesorten, frische Galia-Melone mit Bierbeißer, Käsespießer, Räucherfischauswahl mit Preiselbeer- und Meerrettichsahne

## Menü „Rustikal“

Rinderkraftbrühe „Royal“

~~~

zartes Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Currysoße,  
Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit frischen Champignons,  
Gemüseauswahl der Saison, bunte Salatplatte Butterreis und Kroketten

~~~

Herrencreme,

Vanilleeis mit heißen Kirschen

## Menü „Italia“

eine Auswahl an Antipasti gegrilltes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten,  
Caprese an einem Salatbouquet, umlegt mit Räucherfisch

~~~

Rinderkraftbrühe „Royal“

~~~

Schweinefilet im Ganzen gebraten am Buffet tranchiert mit frischen Walzpilzen und  
Pfefferrahm, Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella gefüllt,  
Gemüseauswahl „Gärtnerin Art“ (wahlweise mit Spargel) buntes Salatbuffet mit  
verschiedenem Dressing Röstinchen und Rosmarinkartoffeln

~~~

Panna Cotta mit Himbeermark,

Vanilleeis mit frischem Obstsalat

## Menü „Classic“

Consommé von der Strauchtomate mit Gemüsestreifen

~~~

am Buffet serviert:

zarte Maispouladenbrust mit Pilzen und Kräutern gefüllt, Rinderroulade  
„Hausfrauen Art“, St. Petersfischfilet mit Shrimps und Zwiebeln,  
Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahm Gemüseauswahl der  
Saison, buntes Salatbuffet mit Antipasti und Caprese, Dauphinkartoffeln,  
Schwenkkartoffeln und Tagliatelle

~~~

Dessertvariation im Glas ( 3-4 Sorten)

## Menü „Supreme“

eine Auswahl an Antipasti mit Caprese und Feta (wahlweise mit Ziegenkäse) an  
Salatbouquet in Vinaigrette und Gambas,  
dazu Baguette und Butter

~~~

Rinderkraftbrühe „Royal“

~~~

am Buffet serviert:

Zwiebelrostbraten am Buffet tranchiert mit frittierten Zwiebelringen, Perlhuhnbrust  
auf geschmortem Spitzkohl, Wildlachsfilet mit Honig-Thymian-Topping,  
Gemüseauswahl der Saison, Risoleekartoffeln und Wildreis

~~~

Stratiatella-Eis mit heißen Kirschen, Mousse au Chocolate

## Menü „Gala“

Rinderkraftbrühe „Royal“

~~~

Variation von Steinbeißer und Petersfisch auf Spitzkohl und Macaire

~~~

am Tisch serviert:

rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Holunderjus, Schweinefilet „Wellington“ mit Blätterteigmantel an Cognacrahm, Rehgulasch „Waidmann´s Heil“ mit frischen Champignons, Gemüsevariation von Vanillekarotten, Zuckerschoten und Broccoli, hausgemachte Spätzle und Herzoginkartoffeln

~~~

Bayerisch Creme mit Himbeermark,

Vanilleeis mit frischem Obstsalat

## Menü „wilde Jagd“

Variation von Vitello Tonatto und Carpaccio vom Rind,  
umlegt mit Antipasti und Riesengarnele

~~~

klare Oxtail mit Knusperstange

~~~

am Buffet serviert: Medaillons vom Rehbock mit Pumpernickelkruste und Altbiersoße, kleine Rumpsteaks mit Kräuterbutter und Sc. Bernaise, pikant gefüllte Putenröllchen mit Kräutersoße, Gemüseauswahl „Gärtnerin Art“, Schwenkkartoffeln und Dauphinkartoffeln

~~~

Dessertteller nach Art des Hauses

## Unser exklusives Fest-Buffer

Rinderkraftbrühe „Royal“

~~~

am Vorspeisenbuffet serviert:

nordische Räucherfischspezialitäten

(Räucherfisch, Heilbutt, Forelle, Makrele, Aal etc.) mit verschiedenen Dipps,

Shrimp Salat und Shrimp Cocktail Auswahl an Antipasti,

Caprese mit frischem Basilikum,

im Ofen gegarter Salm mit frischen Kräutern frische Galia-Melone mit westfälischem Knochenschinken, rosa gebratene Roastbeefröllchen wahlweise mit

Apfel-Meerrettich-Rucola, Waldorfsalat und Sc. Remoulade gefüllt,

Vitello Tonnato von der Pute, gefüllte Eier und Tomaten, buntes Salatbuffet mit

verschiedenem Dressing, großer Brotkorb mit Butter

~~~

am Buffet serviert:

zartes Hähnchenbrustfilet mit Broccoli und/oder Waldpilzen gefüllt,

Schweinemedallions im Speckmantel mit Mascarpone-rahm und Roten Zwiebeln,

Wildlachsfilet „Saltim Bocca“ mit leichter Kräutersoße,

Tournedos vom Rumpsteak mit Schalottenjus, Gemüseauswahl der Saison,

Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Dauphinkartoffeln und Kartoffelgratin

~~~

Dessertvariation im Glas

# Hochzeitsmenüs

2014/2015

**Januar 2014**

**Silberhochzeit**

Vorspeisenplatte mit

Antipasti | Schafskäse in Sesam | Caprese | Vitello Tonatto

Räucherlachs mit Garnelen | Bruchetta und Baguette

~~~

am Buffet serviert:

Medaillons vom Schwein im Speckmantel | Champignons in Rahm

Rinderroulade | Rotweinjus

Kabeljau pochiert | Dijonsenfsoße

Rote Meerbarbe | Rieslingsoße

gemischtes Gemüse | Wirsing | Apfelrotkohl | buntes Salatbuffet

Kartoffelklöße | Rosmarinkartoffeln | Tagliatelle

~~~

Dessert im Glas:

Mousse au Chocolate | Panna Cotta mit Mangomus

Himbeer-Joghurt-Creme

**Juni 2014**

**Standesamtliche Trauung**

mediterrane Vorspeisenplatte

Antipasti | Caprese | gebackener Schafskäse | Vitello Tonatto

Salatbouquet | Ciabatta

~~~

Cappuccino vom Sauerampfer | frittierte Kräuter

~~~

Saltim Bocca vom Schweinefilet

Flusszander | Ricottasoße

Pizrisotto | Gemüse | Ratatouille

Rosmarinkartoffeln

~~~

Variation von der Erdbeere

Sorbet | Salat mit Schokoladen-Minzpesto



**Juli 2014**  
**Goldhochzeit**

Salatbouquet | Pfifferlinge | Croutons

~~~

Rinderkraftbrühe "Royal"

~~~

St.Petersfisch | geschmorter Gurkensalat | Wildreis

~~~

Schweinefilet | Waldpilze in Rahm

Burgunderbraten | Rotweinjus | gefüllte Früchte

Gemüse | Blattsalate in Zitronensahne

Petersilienkartoffeln | Dauphinkartoffeln

~~~

Vanilleeis | Obstsalat

Zitronencreme | Erdbeermousse

**August 2014**

**Motto-Hochzeit „ 1. FC Köln“**

„Rut und Wiess“ von der Tomate

Tomatensuppe | weiße Tomatenmousse | Tomate-Mozarella | Bruchetta

~~~

am Buffet serviert:

Wildlachs | Rote Meerbarbe | Kräutersoße

Schweinfilet | Pfifferlinge | Sc. Bernaise

Hähnchenbrust mit Spinat | Hähnchenbrust mit Tomate-  
Mozarella | Weißwein

Gemüse | Ratatouille | Salatbuffet

Risotto | Tagliatelle | Thymiankartoffeln

~~~

Vanilleeis mit Erdbeeren | Maracuja-Joghurt-Creme

Biersorten: Krombacher Pils, Kölsch „Früh“

**September 2014**

**Hochzeit-Catering im umgebauten Spargelkotten**

am Vorspeisenbuffet serviert:

Bruchetta mit Tomate | Ziegenkäse | Oliven | Avocado | marinierte Pilze

Couscoussalat mit Karotte | Apfel | Minze

Antipasti | Caprese | Feta mit Sesam

buntes Salatbuffet | Brotvariationen | Butterauswahl

~~~

am Grillbuffet serviert:

Wildschweinkeule im Ganzen | Grillwürste „brav und wild“

Schweinenacken | Rindersteaks

gebutterte Maiskolben | Gemüsespieße | Auberginen-Feta-Röllchen

Ratatouille | Kartoffelecken | Grillsoßen-Asuwahl

Kartoffelsalat | Pastasalate | Bulgursalate | Linsensalat | griechischer

Bauernsalat

~~~

Vanilleeis mit Waldbeeren | Apfel-Crumble mit Vanillesoße

westfälische Quarkspeise | Hochzeitstorte

## Hochzeit Mai 2015

### Allergiker ( Unverträglichkeiten gegenüber Laktose, Gluten, Paprika, Nüsse, Vollei)

Variation von Bruchetta und Canapées zum Empfang

~~~

Vitello „Verde“

Pesto | getrocknete Tomate | Wildkräutersalat | Baguette

~~~

am Buffet serviert:

Maispoulade | Kräutersoße

Schweinefilet | Champignons in Rahm | Pfeffersoße

St.Petersfischfilet

Gemüse | Glandorfer Spargel | Salatbuffet

Salzkartoffeln | Polenta-Kräuterplätzchen | Wildreis

~~~

Dessertvariation im Glas

Obstsalat mit Kokospuma | Erdbeeren mit Sorbet | Welfenspeise | Crème  
caramel

**Juni 2015**  
**Grüne Hochzeit**

Rinderkraftbrühe „Royal“

~~~

am Vorspeisenbuffet serviert:

nordischer Räucherfisch-Auswahl | Preiselbeer- und Meerrettichsahne

Antipasti mit Caprese | Melonen-Schiffchen mit Seranoschinken

Ziegenkäse | Honig und Thymian | Datteln und Aprikosen im Speck

großes Salatbuffet | Brotkonfekt und Baguette-Variationen

~~~

Schweinfilet | Pilze | Pfeffersoße

Hähnchenbrust | Curry | Früchte

St.Petersfisch | Wildlachs | Kräuterschaum

Zwiebelrostbraten | Rotweinjus | gebackene Zwiebelringe

Gemüse | Glandorfer Spargel | Sc.Hollandaise

Rosmarinkartoffeln | Kroketten | Salazkartoffeln | Spätzel | Butterreis

~~~

Dessertkreationen im Glas

**Juli 2015**

**Grüne Hochzeit**

zum Empfang:

Spieße mit Antipasti | Tomate-Mozarella | Schinken-Melone | Käse-Obst

~~~

Vorspeisenvariation

Tomatensüppchen | Salatbouquet mit Pfifferlinge  
geröstete Pinienkerne | Baguette

~~~

am Buffet serviert:

Hähnchenbrust | Ricotta | Basilikum | Kräutersoße

Schweinefilet | Champignons in Rahm

pochierte Seezungenröllchen | Rieslingsoße

schottisches Wildlachsfilet | Dijon-Senfsoße

Gemüse | Sc. Hollandaise | Salatbuffet

Risotto | Tagliatelle | Rosmarinkartoffeln

~~~

Waldfrüchte | Vanilleeis und Erdbeereis

Mousse au Chocolate | Crème brulée | Maracujacreme

**August 2015**

**Grüne Hochzeit**

gemischte Vorspeisenplatte

Antipasti | Caprese | Räucherfisch | gegrillte Austerpilze | Bruchetta  
Wildkräutersalat | Schinken-Melonen-Schiffchen | Baguette und Butter

~~~

Hochzeitssuppe „Royal“

~~~

am Tisch serviert:

Hähnchenbrust | Broccoli | Rieslingsoße

Medaillons vom Schwein im Speckmantel | Pfifferlinge | Cognacrahm

Gemüse | Ratatouille

Dauphinkartoffeln | Rosmarinkartoffeln | Butterreis

~~~

Vanilleeis | Beerenfrüchte

Duette von Mousse au Chocolate

**September 2015**

**Grüne Hochzeit**

Vorspeisenteller

Büffelmozzarella | Tomaten-Eis | Salatbouquet | Basilikumcreme

~~~

am Buffet serviert:

Schweinefilet | Pfifferlinge in Rahm

Roastbeef an Kräuterkruste | Waldpilze | Sc. Bernaise

Maispoulade | Honig-Thymian-Jus

Wildlachs | Rote Meerbarbe | Saltim Bocca vom Seeteufel

Weißweinsauce | Safransauce

Gemüse | bunte Salate

Tagliatelle | Kartoffelplätzchen | Rosmarinkartoffeln | Risotto

~~~

Dessertvariationen im Glas



**Oktober 2015**

**Silberhochzeit**

Vorspeisenvariation vom Kürbis

Cappuccino | eingelegter Kürbis | Seranoschinken

~~~

am Buffet serviert:

Zwiebelrostbraten | Rotweinjus | gebackene Zwiebelringe

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“

Hähnchenbrust | Tomate-Mozarella | Kräutersoße

Wildlachs | Weißweinssoße

St. Petersfisch | Dijon-Senf

Gemüse | Salatbuffet

Rosmarinkartoffeln | Tagliatelle | Butterreis | Dauphinkartoffeln

~~~

Dessertvariation im Glas