



Meine Feier am

Menüs & Buffets

MENÜ 1 – „Der Klassiker“

Vehrter Festtagssuppe mit Eierstich, Muschelnudeln,
Fleischklößchen und Gemüsestreifen

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Wahlweise Rinderrouladen in eigener Soße oder
Zungenragout in Madeirasauce
Kartoffeln, Kroketten, bunte Gemüseausswahl,
Eisbergsalat in Mandarinensauce

Welfenspeise und Schokoladenpudding

MENÜ 2 – „Zollschranke“

Champignonrahmsuppe mit frischen Kräutern

Gemischte Bratenplatte
Schweine und Rinderbraten mit eigener Soße und gebratenen Pilzen
Gemüseausswahl, Kroketten und Salzkartoffeln
Bunt gemischte Blattsalate mit allem Drum und Dran, Hausdressing

Vanille-Eis mit heißen Karamellkirschen oder Rote Grütze

MENÜ 3 – „Vehrter Schwarzkreidegrube“

Vehrter Festtagssuppe mit Eierstich, Muschelnudeln,
Fleischklößchen und Gemüsestreifen

Krustenbraten „Burgunder Art“ und Schweinehaxen an Schwarzbiersauce
Gemüseausswahl, Speckknödel und Butterkartoffeln
Bunt gemischte Blattsalate mit allem Drum und Dran, Hausdressing

Herrencreme oder Bayrisch Creme
Rote Grütze mit Vanillesauce

MENÜ 4 – „BELLA ITALIA“

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Schweinefilet im Speckmantel, Waldpilzsoße
Putenbrustmedaillons mit Tomate-Mozzarella überbacken, Parmesan-
Basilikumpestosoße

Butternudeln und Ofenkartoffeln, mediterranes Gemüse

Tiramisu, Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

MENÜ 5 – „EUROPA“

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

Roastbeeftrenchen auf Rotweinscharlotten mit Gemüseauswahl
und Rosmarin-Schupfnudeln

Zweierlei Mousse auf Orangenragout

MENÜ 6 – „SPEZIALE“

Stremellachs an einem Salatbuket

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen

Rinderfilet mit einer leichten Knoblauchkruste überbacken an provenzalische-
Kräutersoße

Bunte Gemüsestäbe, Kartoffelgratin und gebratene Drillinge

Kokos-Zitronengras Panna Cotta an Ananas-Mango.Kompott

Unsere Buffets

Speisen Sie nach Herzenslust ab 24 Personen.

HEINRICH'S LIEBLINGSBUFFET

Am Tisch serviert

Vehrter Hochzeitssuppe mit Eierstich, Muschelnudeln,
Fleischklößchen & Gemüsestreifen

Vom Buffet

Blattsalate mit allem Drum & Dran, zweierlei Dressing
Partybrötchen, Butter
Krustenbraten vom Schwein „Burgunder Art“
Hähnchenbrustfilet an Champignon-Rahmsauce
Nudel-Champignonpfanne mit frischen Kräutern und Tomaten
Salzkartoffeln, Kroketten
Kaisergemüse
Kortlüke's Eistheke mit heißen Karamellkirschen
Schokoladencreme

MERAN

gemischte Antipasti (eingelegte Zucchini, Auberginen,
Paprika, Champignons, Oliven und Tomaten)
Blattsalate mit allem Drum & Dran, zweierlei Dressing, Partybrötchen
Rinderbraten im eigenen Sud, gebratene Austernpilzen & jungem Lauch
Putensteaks mit Tomate-Mozzarella überbacken in
Basilikum-Rieslingsoße
Mediterrane-Nudel-Gemüse-Pfanne mit Kirschtomaten & Champignons
Kartoffel-Lauch-Gratin, Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und Tomaten
Kortlüke's Eistheke mit heißen Früchten der Saison
Panna Cotta im Glas serviert mit Himbeermark
Tiramisu mit Espresso-Soße

SYLT

Cantaloup Melone mit Serano Schinken
Vitello-Tonnato von der Pute in leichter Thunfischsoße
Mediterraner Gemüsesalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Geräucherter Lachs und Forellenfilet mit
Honig-Senf-Dill-Soße und Preiselbeer-Meerrettichsahne
Blattsalate mit allem Drum & Dran, zweierlei Dressing
Baguette und Butter

Schweinefilet im Speckmantel auf Waldpilzrahm
Maispoularde an Kräutersoße
Lachsmedaillon auf Blattspinat
Rosmarinkartoffeln
Gemüse-Reis, Kartoffelplätzchen
Gemischte Gemüseauswahl

Kortlüke´s Eistheke mit Roter Grütze
Amarettocreme mit Cantuccine Keksen
Schokoladencreme mit einem Mango-Orangenkompott

Hier eine Auswahl für Ihr Wunschbuffet:

SUPPEN (VORSCHLAG)

Vehrter Hochzeitssuppe mit Eierstich, Muschelnudeln,
Fleischklößchen und Gemüsestreifen
Orangen – Möhrencremesuppe mit Kräuterschmand
Champignonrahmsuppe mit frischen Kräutern
Leichte Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen oder Mettendchen

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

Gemischte Antipasti (eingelegte Zucchini, Auberginen
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Cantaloup Melone mit Seranoschinken
Mediterraner Gemüsesalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Menü & Buffet Vorschläge für Gesellschaften ab 20 Personen

FORTSETZUNG

Roastbeef, rosa gebraten, auf Waldorfsalat
Vitello Tonnato von der Pute in leichter Thunfischsoße
Blattsalate mit allem Drum & Dran, zweierlei Dressing
Geräucherter Lachs und Forellenfilet mit
Honig-Senf-Dill-Soße und Preiselbeer-Meerrettichsahne

HAUPTSPEISEN FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

Krustenbraten vom Schwein „Burgunder Art“
Rinder & Schweinebraten mit eigener Soße
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Champignon-Rahmsoße
Schweinefilet im Speckmantel
Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Zungenragout in MadeirasöÙe
Hirschragout aus Vehrter Jagd (saisonal)
Hähnchenbrustfilet im Pancettamantel auf
mediterranem Gemüse in Tomatensoße
Maispoullarde an KräutersöÙe
Vom Hausgeflügel Geschnetzeltes in fruchtiger Currysoße
Hausgemachte Rinderrouladen und Schmorsoße
Lachsforelle im Ganzen auf Gemüse-Julienne
Rinderfilet im Ganzen „brasilianische Art“
Mediterrane-Nudel-Gemüse-Pfanne mit Kirschtomaten und
Champignons

Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Verfügung:
Kartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln,
Ofenkartoffeln, Drillinge, Kroketten, Kartoffelrösti, Bunter Reis,
Gemüseauswahl, Kaisergemüse

DESSERTS FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

Kortlüke´s Eistheke mit heißen Karamellkirschen oder Himbeeren,
hausgemachter Obstsalat, Erdbeeren(saisonal), Rote Grütze mit
VanillesöÙe, Quarkmousse mit Limetten, Tiramisu mit frischen Beeren,
Amarettocreme, Herrencreme, Bayrisch Creme, Schokoladencreme,
Welfenspeise, Kleine Käseauswahl mit Feigen-Senf

Frühstück/Brunch ab 20 Personen

Brötchen & Croissants, zweierlei Brotsorten

Wurst, frische und geräucherte von Schwein & Geflügel, westfälischer Knochenschinken, Fleischsalat, Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsoße, veganer Aufstrich, gemischte Käsespezialitäten, hausgemachte

Marmeladen, Honig, Nuss-Nougat-Aufstrich von Darbo, Obstsalat, Joghurt, Frühstückscerealien Schlemmer Rührei, gekochte Eier, Bacon, Nürnberger Bratwurst, Filterkaffee und Tee, Orangensaft

Zusätzliche Getränke werden separat berechnet, z.B. ein Sektempfang

Gerne erweitern wir Ihr Frühstück um eine Suppe ihrer Wahl, AntiPasti, Hauptgericht mit Beilagen und/oder einem Dessert

Allgemeines:

In unseren Räumlichkeiten sind Feierlichkeiten ab 20 bis 180 Personen möglich. Für jede Personenzahl halten wir die passende Räumlichkeit für Sie bereit. Gerne machen wir auch einen Termin, um Ihnen die Möglichkeiten vor Ort zu zeigen.

Wir haben auf eine Aufstellung der Getränke an dieser Stelle verzichtet, da diese einen großen Umfang haben und den Rahmen sprengen würden. Wenn Sie eine Getränkepauschale wünschen ist dies nach Absprache kein Problem. den

Teilnehmerzahl, die genaue Personenzahl geben Sie bitte 3 Tage vor Beginn der Feier genau an. Diese Anzahl ist dann auch die Grundlage der Rechnung. Der Tischplan mit Tischordnung sollte 5 Tage vor der Feierlichkeit vorliegen.

Bei Fragen gerne auch telefonisch unter 05406/83500 oder per Mail info@hotel-kortlueke.de an Christian Kortlüke-Bellin (Stand 09/2025)

Landgasthaus Hotel H. Kortlüke

CHRISTIAN KORTLÜKE-BELLIN

VENNER STRAßE 5 - 49191 BELM/VEHRTE

TEL: 05406/83500 - [INFO@HOTEL-KORTLUEKE.DE](mailto:info@hotel-kortlueke.de)

WWW.HOTEL-KORTLUEKE.DE

Menü & Buffet Vorschläge für Gesellschaften ab 20 Personen