



# Hotel H. Kortlike

LANDGASTHAUS

## Menüs & Buffets



— ★ ★ ★ —  
Hochzeit  
Geburtstag | Taufe  
Jubiläum | Betriebsfest  
Empfang  
Feier



Unsere Menüvorschläge...

für Gesellschaften ab 10 Personen

versprechen einen besonderen kulinarischen Genuss:

### MENÜ 1 – „Vehrer Schwarzkreidegrube“

Leichte Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen oder Mettendchen

\*\*\*

Krustenbraten „Burgunder Art“ und Schweinehaxen an Schwarzbiersoße  
Spitzkohlgemüse, Brokkoli, Erbsen & Möhren

Kräuterstampfkartoffeln, Serviettenknödel und Butterkartoffeln

Bunt gemischte Blattsalate mit allem Drum und Dran, Hausdressing

\*\*\*

Herrencreme oder Bayrisch-Creme

Rote Grütze mit Vanillesoße

**32,50 Euro**

### MENÜ 2 – „Zollschranke“

Champignonrahmsuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

Gemischte Bratenplatte

Schweine- und Rinderbraten mit eigener Soße und gebratenen Pilzen

Gemüseauswahl, Krokette und Spätzle

Bunt gemischte Blattsalate mit allem Drum und Dran, Hausdressing

\*\*\*

Vanille-Eis mit heißen Karamellkirschen

**33,50 Euro**

### MENÜ 3 – „Der Klassiker“

Vehrer Hochzeitssuppe mit Eierstich, Muschelnudeln,  
Fleischklößchen und Gemüsestreifen

\*\*\*

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce

Wahlweise Rinderrouladen in eigener Soße oder

Zungenragout in Madeirasauce

Kartoffeln, Krokette, bunte Gemüseauswahl,

Eisbergsalat in Mandarinsauce

\*\*\*

Welfenspeise und Schokoladenpudding

**34,50 Euro**

### MENÜ 4 – „Bella Italia“

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahmsauce

\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel, Waldpilzsoße

Putenbrustmedaillons mit Tomate-Mozzarella überbacken,

Parmesan-Basilikumpestosoße

Butternudeln, Gnocchi und Ofenkartoffeln, mediterranes Gemüse

\*\*\*

Tiramisu, Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

**36,50 Euro**



### MENÜ 5 – „Europa“ (HG Tellergericht)

Brokkolicremesuppe mit Mandelsauce

\*\*\*

Roastbeefranchen auf Rotweinscharlotten mit Gemüseauswahl  
leichter Meerrettich-Kartoffelstampf und Rosmarin-Schupfnudeln

\*\*\*

Zweierlei Mousse auf Orangenragout

**39,50 Euro**

### MENÜ 6 – „Speziale“ (HG Tellergericht)

Lauwarm geräuchertes Lachsmedaillon auf Salatbett  
mariniert mit Zitronen-Estragon-Dressing und Honig-Dijonsenf-Dip

\*\*\*

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen

\*\*\*

Rinderfilet mit einer leichten Knoblauchkruste überbacken  
an provenzalische Kräutersauce

Bunte Gemüsestäbe, Kartoffelgratin und gebratene Drillinge

\*\*\*

Kokos-Zitronengras-Panna Cotta an Ananas-Mango Kompott

**49,50 Euro**



Hier eine Auswahl  
für Ihr Wunschbuffet:

### Suppen (Vorschlag)

Vehrter Hochzeitssuppe mit Eierstich,  
Muschelnudeln, Fleischklößchen und Gemüsestreifen  
Orangen-Möhrencremesuppe mit Kräuterschmand

\*\*\*

### Vorspeisen & Zwischengerichte

Für Ihr Buffet (Vorschläge)

Gemischte Antipasti  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Cantaloupe-Melone mit Seranoschinken  
Mediterraner Gemüsesalat mit karamellisiertem Ziegenkäse  
Roastbeef, rosa gebraten, auf Waldorfsalat  
Vitello-Tonnato von der Pute in leichter Thunfischsoße  
Blattsalate mit allem Drum und 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- und 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  
mediterrane Gemüse in Tomatensoße  
Maispoularde an KräutersöÙe  
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße  
Hausgemachte Rinderrouladen und Schmorsoße  
Lachsforelle im Ganzen auf Gemüse-Julienne  
Mediterrane-Gemüse-Lasagne mit Zucchini, Auberginen  
und Champignons

#### Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Verfügung:

Kartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln,  
Krokette, Kartoffelrösti, Bunter Reis, Gemüseauswahl,  
Kaisergemüse

\*\*\*

### Desserts für Ihr Buffet

(Vorschläge)

Kortlukes Eistheke mit heißen Karamellkirschen  
oder Himbeeren  
Hausgemachter Obstsalat  
Rote Grütze mit VanillesöÙe  
Quarkmousse mit Limetten  
Tiramisu mit frischen Beeren  
Amarettocreme  
Mousse au chocolat  
Kleine Käseauswahl  
mit Feigen-Senf

## Unsere Buffets

Speisen Sie nach  
Herzenslust ab 20 Personen:

### Heinrich's Lieblingsbuffet

Am Tisch serviert

Vehrter Hochzeitssuppe mit Eierstich, Muschelnudeln,  
Fleischklößchen und Gemüsestreifen

Vom Buffet

Blattsalate mit allem Drum und Dran – zweierlei Dressing  
Partybrötchen  
Krustenbraten vom Schwein „Burgunder Art“  
Hähnchenbrustfilet an Champignon-Rahmsoße  
Nudel-Champignonpfanne mit frischen Kräutern und Tomaten  
Salzkartoffeln, Krokette  
Kaisergemüse  
Vanilleeis mit heißen Karamellkirschen  
Schokocreme

**34,50 Euro**

\*\*\*

### Meran

Gemischte Antipasti (eingelegte Zucchini, Auberginen,  
Paprika, Champignons, Oliven und Tomaten)  
Blattsalate mit allem Drum und Dran – zweierlei Dressing  
Partybrötchen  
Rinderbraten im eigenen Sud mit gebratenen Austernpilzen und  
jungem Lauch  
Putensteaks mit Tomate-Mozzarella überbacken  
in Basilikum-Rieslingsoße  
Mediterrane Gemüse-Lasagne mit würzigem Käse überbacken  
Kartoffel-Lauch-Gratin  
Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und Tomaten  
Pasta  
Kortlukes Eistheke mit heißen Früchten der Saison  
Panna Cotta im Glas serviert mit Himbeermark  
Tiramisu mit EspressoöÙe

**37,50 Euro**

\*\*\*

### Sylt

Cantaloupe-Melone mit Seranoschinken  
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 und Dran, zweierlei Dressing  
Partybrötchen  
Schweinefilet im Speckmantel auf Waldpilzrahm  
Maispoularde an KräutersöÙe  
Lachsmedaillons auf Blattspinat  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüse-Reis, Kartoffelplätzchen  
Gemischte Gemüseauswahl  
Kortlukes Eistheke mit Roter Grütze  
Amarettocreme mit  
Cantuccine Keksen  
Weiße und Dunkle  
Mousse au chocolat  
mit Mango-Orangenkompott

**49,50 Euro**



## Zum Empfang:

### SEKT ODER PROSECCO

Landhausbrause	Rosé Sekt, halbtrocken	0,7 l
Hausmarke	Sekt, halbtrocken	0,7 l
Splendid Sekt	trocken	0,7 l
Prosecco		0,7 l
Rotkäppchen	Sekt alkoholfrei, halbtrocken	0,7 l
Amérie (saisonal)	Himbeerlikör mit Walderdbeeren	0,7 l
Andalö	Sanddornlikör	0,7 l
Lillet	Blanc oder Rosé	0,7 l

*Über 100 Jahre in Familienbesitz*



## Ein Auszug unserer Weine:

### WEIßWEINE AUS DEUTSCHLAND

#### Baden

Gutedel Schliengener Sonnenstück Qualitätswein, trocken

#### Rheinhessen

Weißer Burgunder Guntersblum Qualitätswein, trocken

Sauvignon blanc Guntersblum Qualitätswein, trocken

#### Saar-Mosel

Riesling Hochgewächs Erzeugerabfüllung Qualitätswein, halbtrocken

### ROSÉ WEINE

#### Rheinhessen

Heroldrebe Weißherbst Wintersheimer Fraugarten Qualitätswein, halbtrocken

#### Baden

Spätburgunder Weißherbst Schliengener Sonnenstück Qualitätswein, halbtrocken

### ROTWEINE

#### Rheinhessen

Saint Laurent Gutsabfüllung Qualitätswein, trocken

Lemberger Gutsabfüllung Qualitätswein, halbtrocken

#### Pfalz

Dornfelder Erzeugerabfüllung Qualitätswein, trocken

#### Baden

Spätburgunder Rotwein Erzeugerabfüllung Qualitätswein, trocken



Venner Straße 5, 49191 Belm-Vehrte - Telefon 05406 83500

Fax 05406 835029 - [www.hotel-kortlueke.de](http://www.hotel-kortlueke.de) - [info@hotel-kortlueke.de](mailto:info@hotel-kortlueke.de)

