

HOCHZEITEN IM LANDHAUS

Eine Hochzeit ist ein einmaliges und sehr individuelles Ereignis. Wir begleiten Ihre Hochzeit vom persönlichen Vorbereitungsgespräch bis zur gelungenen Feier.



Unser Service für Sie:

- * Individuelle, außergewöhnliche und festliche Tischdekoration inkl. Stuhlhussen
- * Heller, lichtdurchfluteter Wintergarten, erweiterbar auf max. 120 Personen
- * Idyllischer Garten mit Seeterrasse mit wunderschönem Ausblick für Sektempfang und zum Feiern im Freien
- * Sehr gute Möglichkeiten für Hochzeitsfotos
- * Hausgemachte Hochzeitstorte
- * Hotel mit 15 Doppel- und 9 Einzelzimmer und einer Hochzeitssuite
- * Fahrdienstorganisation per Taxidienst
- * Behindertengerechtes WC
- * Feiern bis in die frühen Morgenstunden
- * Vermittlung von Fotograf, DJ, Liveband oder Floristin

HOCHZEITEN ZUM FESTPREIS

Feiern mit "Sicherheit"

Feiern Sie mit gutem Service und Essen zum Festpreis – ohne Risiko!



Festpreisangebot Buffet

- * Ausführliche Planung und Besprechung Ihrer Hochzeitsfeier
- * Individuelle Weinprobe für Ihren Tischwein
- * Dekoration (Stoffservietten, Tischdecken, Kerzen)
- * Empfang mit Sekt, Landhausbrause und alkoholfreiem Cocktail
- * Tischweine und Gourmet-Mineralwasser in Kühlern
- * Hochzeitssuppe am Tisch serviert
- * Großes kalt-warmes Schlemmerbuffet aus unseren Buffetvorschlägen mit Dessert
- * Alle weiteren Getränke (Barre Bräu vom Fass, Softdrinks, Kaffeespezialitäten, Roter und alle handelsüblichen Spirituosen) OHNE Zeitlimit
- * Zu Mitternacht ein Räuberbuffet

Preis ab 100 Personen: 73,90/Person
Preis ab 80 Personen: 77,90/Person
Preis ab 60 Personen: 79,90/Person

Menüs & Buffets



© www.kreativ.de

Öffnungszeiten: Mo.-Do., Sa. 08-11 Uhr und 17-22 Uhr · Fr. 08-11 Uhr, So. 08-18 Uhr
Hotel Restaurant Quellenhof · Oberfelder Allee 1 · 32312 Lübbecke
Telefon 0 57 41 - 3 40 60 · Fax 0 57 41 - 34 06 59 · E-Mail: info@quellenhof-luebbecke.de
[f www.facebook.com/quellenhofhotel](https://www.facebook.com/quellenhofhotel)

www.quellenhof-luebbecke.de

Hotel
Quellenhof
★★★ Lübbecke
Café – Restaurant – Seeterrasse

Genüsslich schlemmen

Unsere Menüvorschläge für Gesellschaften ab 8 Personen versprechen einen besonderen kulinarischen Genuss:

MENÜ 1 – „DER KLASSIKER“

Ostwestfälische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Mettbällchen

Schweinefilet, Rinderrouladen, Champignon-Rahmsauce, Rouladensauce, Kartoffeln, Kroketten, gemischte Gemüseauswahl, Eisbergsalat in Mandarinensahne

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schokoladenpudding **29,90 €**

MENÜ 2 – „DAS LEICHTE MENÜ“

Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Gebratenes Zanderfilet, Hähnchenbrustfilet, Kräuterschaum, Reis, Kartoffelrösti, Kaisergemüse, Bohnen im Speckmantel

Frischer Obsstalat **29,90 €**

MENÜ 3 – „DAS FISCHMENÜ“

Hummercremesuppe

Seemannsschmaus, verschiedene Fischfilets der Saison, Zitronen-Buttersauce, Petersilienkartoffeln und Gartengemüse

Panicotta mit Erdbeermark **31,90 €**

MENÜ 4 – „DAS SPARGELMENÜ“ (NUR IN DER SPARGELSAISON)

Spargelcremesuppe

Spargel mit Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Katenschinken, Sauce Hollandaise, Buttersauce, Kartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren **31,90 €**

Ihr Menü für eine Familienfeier, Firmenfest
oder einfach im schönen Freundeskreis genießen

MENÜ 5 – „DAS WILDMENÜ“ (NUR IN DER WILDSAISON)

Wildsuppe „Hubertus“

Sauerbraten vom Schwarzwild, Entenbrust und Hirschkalbsrücken, dazu reichen wir eine deftige Wildsauce, Kartoffelklöße, Kartoffelplätzchen, Apfelrotlohl und Rosenkohl

Kaiserschmarrn mit Beerengrütze, Apfelmus und Vanilleis **31,90 €**

MENÜ 6 – „DAS QUELLENHOF MENÜ“

Tomatencremesuppe

Schweinefilet im Speckmantel, Tafelspitz von der Rinderbrust, Champignon-Rahmsauce, Meerrettichsauce, Kartoffeln, Rösti-Kroketten, gemischte Gemüseauswahl, gemischte frische Salate mit Balsamico Dressing

Crème Brûlée mit fruchtiger Kirschgrütze **29,90 €**

MENÜ 7 – „DAS MEDITERRANE MENÜ“

Gemischte Antipasti (Hausgemachte eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons, dazu Oliven, getrocknete Tomaten und Baguette

Hähnchenbrustfilet in Parmaschinken, Schnitzelröllchen am Spieß, Tomaten-Kräutersauce, Grillgemüse, Reis und Rosmarin-Kartoffeln

Creme Caramel mit gelben Früchten **29,90 €**



MENÜ 8 – „DAS SYLTER MENÜ“

Bouillabaisse nach Sylter Art

Lammrückenfilets mit Ziegenkäse gratiniert, dazu Speckbohnen und Kartoffelrösti

Sylter Beerengrütze mit Vanillesauce **32,90 €**

MENÜ 9 – „DAS EDLE MENÜ“

Räucherfischterrinen an Wildkräutersalat, dazu Baguette

Zartes Roastbeef im Ganzen gebraten, Pfefferrahmsauce, Gartengemüse und Kartoffelgratin

Cappuccinocrème mit getränkten Löffelbiscuits **34,90 €**

MENÜ 10 – „DAS GOURMET MENÜ“

Feldsalat mit Melonenkugeln und Serranoschinken an Balsamico Dressing, dazu Baguette

Rinderfilet, Perlhuhnbrust, gebratenes Zanderfilet, Estragonsauce, Weißweinsauce, Kartoffeln, Reis und gemischte Gemüseauswahl

Dreierlei Sorten Mousse au chocolat auf einem Fruchtspiegel **49,90 €**

Hier eine Auswahl für Ihr Wunschbuffet:

SUPPEN FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

- * Ostwestfälische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Mettbällchen am Tisch serviert
- * Orangen – Möhrencremesuppe mit Kräuterschmand

VORSPEISEN FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

- * Gemischte hausgemachte Antipasti (eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven und Tomaten)
- * Carpaccio vom Räucherlachs
- * Mozzarella mit Rucola und Serranoschinken
- * Tatar vom Matjes auf Chicoreeschiffchen
- * Räucherfischterrinen mit Aprikosenchutney
- * Flusskrebis – Kirschtomatensalat mit Minze und Basilikum
- * Garnelenpfanne mit Knoblauch und Tomaten
- * Crêperoulade mit Forellencaviar und Kräuterschmand
- * Roastbeef, rosa gebraten, auf Walldorfsalat
- * Melonen – Gurkensalat mit Dill
- * Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan
- * Gemischte frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings (Honig-Senf-Balsamico, Himbeer-Vinaigrette)
- * Gemüsekuchen mit Schnittlauchrahm
- * Partybrötchen

Vorspeisen sind sehr vielfältig, welche wünschen Sie sich?

HAUPTSPESIEN FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

- * Krustenbraten vom Schwein „Burgunder Art“
- * Mediterraner Schweinebraten, gefüllt mit Auberginen, Paprika und Zucchini, mit frischen Kräutern gegart
- * Schweinefiletmedaillons mit frischen Pfifferlingen in Rahm
- * Schweinefilet im Speckmantel
- * Hähnchenbrustfilet im Pancettamantel auf Ratatouille
- * Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce
- * Hausgemachte Rinderrouladen
- * Tafelspitz von der Rinderbrust mit Meerrettichsauce
- * Lachs im Ganzen gebacken auf Gemüse-Julienne
- * Gemüse-Lasagne mit Zucchini, Auberginen und Champignons
- * Gemüse Cous-Cous mit Datteln und Schafskäse

Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Verfügung:
Kartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Kroketten, Rösti-Kroketten, Bunter Reis, Gemüseauswahl, Kaisergemüse

DESSERTS FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

- * Vanilleeis
- * Frischer Fruchtsalat in der Melone
- * Rote Grütze mit Vanillesauce
- * Pannacotta mit Erdbeermark
- * Quarkmousse mit Limetten
- * Tiramisu mit frischen Beeren
- * Amarettocreme
- * Mousse au chocolat
- * Ziegenfrischkässpralinen auf Wildkräutersalat
- * Schokoladenbrunnen

Unsere Buffets

Speisen Sie nach Herzenslust ab 20 Personen.

BUFFETVORSCHLAG 1

- * Ostwestfälische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Mettbällchen am Tisch serviert
- * Gemischte frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings (Honig-Senf-Balsamico, Himbeer-Vinaigrette)
- * Partybrötchen
- * Krustenbraten vom Schwein „Burgunder Art“
- * Hähnchenbrustfilet an Champignon-Rahmsauce
- * Gemüse-Lasagne mit Zucchini, Auberginen und Champignons
- * Kartoffeln
- * Kroketten
- * Kaisergemüse
- * Vanilleeis mit heißen Kirschen **24,90 €**

BUFFETVORSCHLAG 2

- * gemischte hausgemachte Antipasti (eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven und Tomaten)
- * gemischte frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings (Honig-Senf-Balsamico, Himbeer-Vinaigrette)
- * Partybrötchen
- * Mediterraner Schweinebraten, gefüllt mit Auberginen, Paprika und Zucchini, mit frischen Kräutern gegart
- * hausgemachte Rinderrouladen
- * Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce
- * Kartoffeln
- * Mini-Röstinchen
- * Reis
- * gemischte Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren)
- * Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- * Mousse au chocolat **34,50 €**

BUFFETVORSCHLAG 3

- * Gemischte hausgemachte Antipasti (eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven und Tomaten)
- * Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
- * Auswahl von edlen Räucherfischen
- * Gemischte frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings (Honig-Senf-Balsamico, Himbeer-Vinaigrette)
- * Partybrötchen
- * Schweinefilet im Speckmantel
- * Tafelspitz von der Rinderbrust mit Meerrettichsauce
- * Perlhuhnbrust an einer feinen Estragonsauce
- * Lachs im Ganzen gegart auf Gemüse-Julienne
- * Kartoffeln
- * Rösti-Kroketten
- * Reis
- * Gemischte Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren)
- * Vanilleeis
- * Amarettocreme mit Cantuccine Keksen
- * Schokobrunnen mit frischen Früchten **59,90 €**