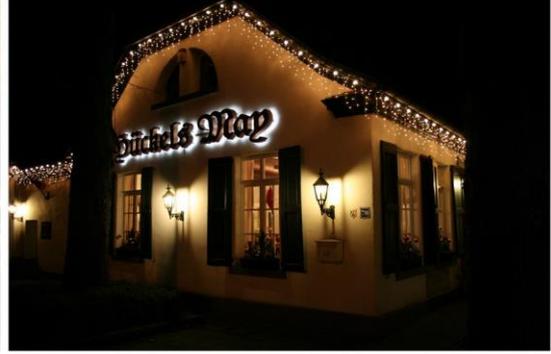


HÜCKELS MAY



Bankettmappe

Informationen für Ihre Veranstaltung

Ansprechpartner: Stefanie Mense oder Felix Reese

Landgut Hückels May

Hückelsmaystraße 70 - 47804 Krefeld

Tel.: 0 21 51 – 31 18 64

www.Hueckels-May.de

info@hueckels-may.de

HÜCKELS MAY

Soldatenschmaus

Vorspeisen

Salat aus der Region mit bunten Sprossen dazu verschiedene Dressings

Rinderröllchen mit Gemüse

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Melonenvariation mit Serranoschinken

Tomaten mit Rucolapesto und Mozzarella

Baguettes und Kartoffelbrot

mit verschiedenen Buttersorten und Thunfischdip

Hauptgänge

Schweineschulter in Kräutern

Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce

Krustenbraten in Honig-Altbiere sauce

dazu: buntes Markt- und Landgemüse,

Kartoffelschaschlik, Kartoffelgratin, bunter Reis

Desserts

Rote Grütze mit flüssiger Sahne / Joghurtmousse mit Waldbeerensauce

Obstsalat von frischen Früchten / Schokoladencreme mit Vanillesauce

HÜCKELS MAY

Landhausbuffet

Vorspeisen

Gebackener Pilzstrudel an feiner Kräutersauce
Tomatensalat und Gurkensalat mit Cocktailsauce
Glasierete Geflügelmedaillons an Salatbukett
Auswahl an Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Forellenfilets an Senf-Dillsauce
Gefüllte Champignons
Bunte Brotauswahl mit Schmalz und Salzbutte

Hauptgänge

Rinderschmorbraten
Coq au Vin
Lachsfilet in der Weißweinsauce
dazu: frisches, buntes Landgemüse
Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Spätzle

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Crème Brûlée
Obstsalat von frischen Früchten
Rustikale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

HÜCKELS MAY

Gutsherren-Grill

Vorspeisen

Bunte Salate mit verschiedenen Dressings

Lauwarmer schwäbischer Kartoffelsalat

Tomaten mit Rucolapesto und Mozzarella

Apfel-Selleriesalat mit Nüssen

Würzige Fleischbällchen mit Salsa

Gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce und Parmesan

Verschiedene Dips

Bunter Brotkorb mit Brötchenrad dazu Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptgänge – (maximal 4)

Nackensteak vom Schwein

Putensteak

Variation von der Bratwurst

Lachssteak in der Folie

Rindersteak aus der Hüfte - Aufpreis 9,00€ p.P.

Im ganzen gegrilltes Spanferkel vom Buchenholzgrill - ab 40 Pers. Aufpreis 8,00€ p.P.

dazu: Grilltomate, Maiskolben, Paprika,

Ofenkartoffeln mit Quark, Hückelsmayer Kartoffelspalten, Kartoffelgratin,

Desserts

Obstplatte von frischen Früchten

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Topfenschaum mit Beerensauce

Rustikales Käsebrett

HÜCKELS MAY

Gutsherrenbuffet

Vorspeisen

Tafelspitz in Düsseldorfer Senf-Marinade

Variation von der Landwurst

Pouchierte Eier auf Kräutersalat der Saison

Herzhafte Fleischbällchen in Salsa

Große Variation von Blattsalaten der Saison mit Dressings

Krautsalat, Rohkostsalate und Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Fischspezialitäten aus dem Rauch mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Bunter Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

Hauptgänge

Coq au Vin

Rindersteakhälfte gefüllt mit Röstzwiebeln

Gegrillte Lachssteaks mit Cocktailtomaten, Zitronen und Kräutern

dazu: buntes Marktgemüse, Rahmwirsing,

Wildreis, Kartoffelschaschlik, Kartoffelgratin

Desserts

Obstsalat von frischen Früchten / Schokoladenmousse

Apfelgrütze mit Preiselbeeren / Beerenterrine mit Vanilleeis

HÜCKELS MAY

La Dolce Vita

Vorspeisen

Mediterrane Vorspeisenvariation mit Meeresfrüchten und Gemüse

Tomaten mit Rucolapesto und Mozzarella

Pasta-Salat mit Thunfisch, Tomaten und Lauch

Rucola mit Parmesan und Balsamicodressing

Sizilianischer Orangensalat mit Fenchel, Zwiebeln und Oliven

Honigmelone mit Parmaschinken / Salatvariation von mediterranen Früchten

Vitello Tonato

Bunter Brotkorb mit Ciabatta und Baguette

Minestrone

Hauptgänge

In Milch geschmorte Kalbshüfte mit Kapernsauce

Bistecca alla fiorentina

(T-Bone-Steak Florentiner Art, gegrillt mit Salz und Olivenöl)

Filet von der Rotbarbe in Salbeisauce mit schwarzen Oliven

Canelloni gefüllt mit Spinatkäse

dazu: buntes Marktgemüse, Grillgemüse,

toskanische Kartoffeln, Gemüselasagne, Penne al Pesto

Desserts

Panna Cotta mit Schattenmorellen-Ragout

Mediterrane Früchteplatte / Tiramisu / Cappuccinocreme

Feine italienische Käseauswahl

HÜCKELS MAY

Weihnachtstraum

Vorspeisen

Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Ganzer pouchierter Lachs

Glasierte Wild- und Geflügelmedaillons mit Birnen und Nüssen

Tafelspitzscheiben an Apfel-Meerrettichsauce

Variation vom Räucherfisch

Rapunzelsalat mit Speckäpfeln und Nüssen

Herzhafte Brotvariation mit Schmalz und Butter

Gänseconsommé

Hauptgänge

Gespickte Kalbskeule mit Magerspeckstreifen in Glühweinjus

Gänsebraten

Edelfischragout in Weißweinsauce

dazu: Wintergemüse, Rotkohl, Maronen, Rosenkohl,

Kartoffelgratin, Semmelknödel, Basmatireis

Desserts

Glühwein-Birne

Weihnachtliche Moussevariationen

Dörrobstkompott mit Vanilleeis

Orangenterrine mit Weinschaumsauce

HÜCKELS MAY

Pauschalangebot

gültig ab 40 Personen
gültig für maximal 9 Stunden

Sekt: Chardonnay Loire Sekt incl. Orangensaft zum Empfang (max. 1 Runde)

Weine: Chardonnay del Veneto / Côte du Rhône sowie Weinschorle

Biere: Veltins Pilsener, Bolten Alt, alkoholfreies Pils

Softdrinks: alkoholfreie Getränke wie Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Wasser, Säfte

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Tee, Kakao

**Alle anderen Getränke sowie Getränke nach Überschreitung
der 9 Stunden werden gesondert abgerechnet.**

Pauschale Getränke

Buffet

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce und Parmesan

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

würzige Fleischbällchen in Salsa-Sauce

Gefüllte Champignonköpfe

Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Ganzer pouchierter Lachs

Melonenschiffchen mit Räucherschinken

Brotauswahl mit Landbutter

Hauptgänge

Herzhafter Krustenbraten in Honig-Altbiere Sauce

Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce

Tranchen vom Seelachs in Weißweinsauce

dazu: Frisches Landgemüse & Rahmwirsing

Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Bunter Reis

Desserts

Topfenschaum mit Beerensauce / Crème Brûlée
Cappuccinocreme / Obstsalat von frischen Früchten

Buffet (separat) pro Person

Pauschale Getränke & Buffet pro Person

HÜCKELS MAY

Hochzeits-Pauschalangebot

gültig ab 50 Personen
gültig für maximal 9 Stunden

Sekt: Chardonnay Loire Sekt incl. Orangensaft zum Empfang (max. 1 Stunde)

Weine: Grauer Burgunder / Montepulciano Riparosso sowie Weinschorle

Biere: Veltins Pilsener, Bolten Alt, alkoholfreies Pils

Softdrinks: alkoholfreie Getränke wie Cola, Cola Light, Fanta, Sprite Wasser, Säfte

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Tee, Kakao

Spirituosen: max. eine Runde Ramazotti, Averna, Grappa, Aquavit, Bailyes

**Alle anderen Getränke sowie Getränke nach Überschreitung
der 9 Stunden werden gesondert abgerechnet.**

Pauschale Getränke pro Person

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Variation von der Quiche

Gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce und Parmesan

Tomaten mit Ruccolapesto und Mozzarella

Tafelspitzscheiben an Endiviensalat mit Apfel-Meerrettichsauce

Glasierte Geflügelmedaillons / Ganzer pouchierter Lachs

Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Melonenschiffchen mit Räucherschinken

Lauchcremesuppe mit Speckstreifen

Brotauswahl mit Landbutter

Hauptgänge

Rosa gebratene Kalbshälfte in Dijon-Senfsauce

Schweinefilet in Estragonsauce **oder** Coq au Vin

Tranchen von Lachs & Zander in Weißweinsauce

dazu: frisches Landgemüse & Rahmwirsing

Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Bunter Reis

Desserts

Topfenschaum mit Beerensauce / Crème Brûlée / Cappuccinocreme

Obstsalat von frischen Früchten / Rustikale Käseauswahl

Buffet (separat) pro Person

Pauschale Getränke & Buffet pro Person

HÜCKELS MAY

Zum Sektempfang

oder für den kleinen Hunger zwischendurch sind Canapés und warme Leckereien immer eine willkommene Abwechslung

Ideen zum Sektempfang

Sekt mit Fruchtlikör

je Glas

Glasschale erntefrischer Erdbeeren

Preis nach Saison

Canapés / Schnittchen

Belegt auf Weiß-, Grau- oder Schwarzbrot

Thunfisch/ Schinken (roh / gekocht) / Kasseler / Salami

Holländer Käse / Camembert / Schweizer Käse

Thüringer Mett / Kalbsleberpastete / Rinderzunge

pro Stück

Räucheraal / Crevetten / Geräucherte Forelle

Graved Lachs / Räucherlachs / Lachstartar

Rindertartar / Lachsschinken / Parmaschinken / Roastbeef

Roquefort / Rohmilchkäse

pro Stück

Warme Leckereien

Quiche Lorraine / Spinatküchlein / Minipizza

Gebackene Hummerkrabben / Lauch-Käseküchlein

Cocktailwürstchen am Spieß / Meatballs mit scharfer Sauce

Gebackene Champignonköpfe / Backpflaume im Speckmantel

Scampi am Spieß

pro Portion (vier zur Wahl)

Mitternachtsimbiß Preise pro Person

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und frischen Brötchen

Kartoffelsuppe mit Speck

Erbsensuppe mit Bockwurst

Gulaschsuppe

Chili con Carne

Rustikales Käsebrett

HÜCKELS MAY

Zusatzleistungen

Menükarten / Stück

Namenskarten / Stück

Tischplan

Servicepauschale selbst mitgebrachter Kuchen pro Person

Licht- und Tonanlage
Lichtanlage
Tonanlage incl. Kabelmicro
Komplettmiete Licht- & Tonanlage
Funkmicro (nur in Verbindung mit Tonanlage)

Beamer

DJ ab

Fotograf nach Absprache

Blumendekoration nach Absprache

Hussen (nur Scheune) bis 80 Stück / Stück

über 80 Stück / Stück

die Verwendung selbst mitgebrachter Hussen ist nicht möglich



Stand 01.04.2024

alle Preise incl. der am Tage der Veranstaltung gültigen MwSt.

HÜCKELS MAY

Antworten auf häufig gestellte Fragen

- Sie können sich gerne aus unseren Vorschlägen Ihr Buffet selbst zusammenstellen. Selbstverständlich sind auch servierte Gänge möglich oder andere Gerichte. Auch Änderungen bei unseren Pauschalangeboten sind kein Problem. Saisonale Ergänzungen / Änderungen z.B. mit Spargel, Wild, Gans etc. sind ebenso möglich.
- Menüs müssen bitte einheitlich für alle Personen zusammengestellt werden. Für Vegetarier / Veganer bieten wir Ihnen natürlich gerne individuelle Gerichte an.
- Die Mindestpersonenzahl für ein Buffet bzw. Menü beträgt 30 Personen. Bestimmte Gerichte bzw. mehr als 2 Hauptgerichte sind je nach Auswahl an eine höhere Personenzahl gebunden bzw. werden mit einem Mindermengenaufschlag berechnet.
- Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Ausnahmen hiervon machen wir bei Hochzeitstorten, Kuchen. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, sprechen Sie uns gerne an.
- Nebenleistungen wie z.B. Tischdekorationen, Menükarten, Sitzpläne, DJ, Technik, Fotobox, Candy Bar etc. können Sie über uns buchen oder in Eigenregie organisieren.
- Unsere Preise beinhalten die Personalkosten (ohne Trinkgeld) für Küche & Service sowie die fertig eingedeckten Tische incl. Tischwäsche, Kerzen, Kerzenständer und Gläser
- Jede Veranstaltung wird von uns individuell ca. / spätestens 4 Wochen vor Ihrem gebuchten Termin mit Ihnen im Detail abgesprochen. Wir erstellen Ihnen dann auch eine genaue Kostenübersicht anhand der dann festgelegten Leistungen und Personenzahlen. Gerne können Sie uns aber auch vorher mit Ihren Fragen/ Wünschen ansprechen.
- Die genaue Personenzahl muss bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, eine geringere Personenzahl, die später gemeldet wird, kann nicht mehr berücksichtigt werden.
- Wir haben keine Sperrzeit, das heißt, Sie dürfen so lange feiern wie Sie möchten.
- In der Scheune ist das steigen lassen von Luftballons nicht gestattet. Für den Außenbereich wird eine Genehmigung vom Ordnungsamt gebraucht, da wir in der Einflugschneise zweier Flughäfen liegen. Die Genehmigung ist rechtzeitig vorher vorzulegen.
- **Alle Preise sind freibleibend und werden erst mit unserer detaillierten Veranstaltungsabsprache verbindlich.**