



*Menüvorschläge*  
*Frühling-Sommer 2018*

*Landhaus Feyen*

*Auricher Landstraße 28*

*26629 Großefehn*

*Fon: 04943/ 9190-0*

*Fax: 04943/ 9190-55*

[www.landhausfeyen.de](http://www.landhausfeyen.de)

# *Menü 1*

## *Fehntjer Bratenplatte*

*Hühnerbrühe  
mit Gemüsestreifen und Eierstich*

*\*\*\**

*Spießbraten mit Senfkruste, Rinderbraten,  
gefüllter Putenbraten  
mit Curry- und Bratensauce,  
Kroketten und Kartoffeln  
dazu bunter Salatteller*

*\*\*\**

*zartschmelzendes Vanilleeis  
mit heißen Blaubeeren  
und Schlagrahm*

*€ 19,90 pro Person*

# *Menü 2*

## *Berner Platte*

### *Rinderkraftbrühe*

*mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsewürfeln*

*\*\*\**

*Schweinefilet, Rahmchampignons,  
Putenrolle gefüllt mit buntem Gemüse,  
Pfeffersauce und Hollandaise, bunte Gemüseauswahl,  
Bratkartoffeln und Kroketten*

*\*\*\**

*Gestürzter Schokoladenpudding  
an Vanillesauce mit Birnenspalten*

*21,90 € pro Person*

# *Menü 3*

## *„Feierliche Festtagsplatte“*

*Rinderkraftbrühe*

*mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsewürfeln*

*\*\*\**

*Gefüllte Rinderroulade und Schweinelendenbraten,  
Hähnchenbrust in Knusperpanade,  
dreierlei Saucen,  
bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln*

*\*\*\**

*zartschmelzendes Vanilleeis  
mit heißen Blaubeeren,  
und Schlagrahm*

*23,95 € pro Person*

# *Menü 4*

## *„Katalanische – Platte“*

*Tomatencremesuppe  
mit Sahnehaube, und Kresse*

*\*\*\**

*Medaillons vom Rinderfilet,  
Schweinelenndchen und Hähnchenbrust, gebratene  
Champignons, pikante Pfeffersauce,  
buntes Grillgemüse, Kartoffelgratin und  
Kartoffelkroketten*

*\*\*\**

*„Creme de Sant Josep“  
Catalanische Creme mit braunem Zucker überbacken,  
dazu frische Früchte der Saison*

***26,95 € pro Person***

# ***Schlemmer – Buffet***

*(für mindestens 25 Personen)*

## ***Kalte Vorspeisenauswahl:***

*Gemischte Schinkenplatte mit Spargelröllchen  
Tomaten – Mozzarella in Basilikumöl,  
Räucherlachs, Forellenfilet, bunte Makrelenfilets  
Matjesfilet Hausfrauensauce, Sahnemeerrettich  
Große Auswahl an frischen Salaten  
mit verschiedenen Dressings,  
Verschiedene Brotsorten, Baguette und Butter*

## ***Warme Speisen:***

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfelchen  
Schollenfilets in Eihülle und Knurrhahnfilet auf  
Blattspinat dazu Salzkartoffeln  
Putengeschnetzeltes in Estragonsauce,  
Schweinelendchen mit Rahmchampignons,  
Bratkartoffeln, Kroketten und Gemüseauswahl*

## ***Desserts:***

*Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce,  
Schokoladen- und Vanillepudding  
Auswahl an französischen und italienischen  
Weichkäse mit Trauben garniert*

***25,95 € pro Person***

# ***Mediterranes – Buffet***

*(für mindestens 25 Personen)*

## ***Kalte Vorspeisenauswahl:***

*Eingelegte Anti – Pasti - Auswahl mit Hirtenkäse  
Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken  
Tomaten – Mozzarella in Basilikumöl  
Pfeffermakrele und geräucherter Heilbutt  
Gemüsesticks mit Kräuterquark  
Thunfisch, Bauern- und Nudelsalat  
Bruschetta, Olivenbaguette,  
Zwiebelstangen und Butter*

## ***Warme Speisen:***

*Tomatencremesuppe  
Rotbarschfilet auf italienischem Gemüse  
Geflügelbrust mit Pestofüllung  
Putengeschnetzeltes in Paprikasauce  
Schweinemedallions in Parmesan – Eihülle  
gebackene Tintenfischringe und Champignons  
Kartoffelgratin, Nudeln in Basilikumpesto,  
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und Cannelloni*

## ***Desserts:***

*Tiramisu und Panna Cotta  
mit verschiedenen Früchten und Saucen*

***26,95 € pro Person***

# ***Gala Buffet***

*(für mindestens 25 Personen)*

## ***Kalte Vorspeisenauswahl:***

*Räucherfischplatte mit Stremellachs, Forelle,  
Gravedlachs und Flusskrebse  
Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Melonenschiffchen mit Serranoschinken  
Tomaten – Mozzarella in Basilikumöl  
Große Auswahl an frischen Salaten ,  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
Baguette, Brotauswahl und Butter*

## ***Warme Speisen:***

*Tomatenbouillon  
Maispouardenbrust, Medallions von  
Schweinefilet und Rind auf gebratenen Waldpilzen  
Nordseedorsch auf Gemüsestreifen und Senfsoße  
Bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin, Wildreis,  
gebackene Kartoffeln*

## ***Desserts:***

*Mousse au Chocolat,  
Creme Brulee, Erdbeerparfait  
Auswahl an französischen und italienischen  
Weichkäse und frische Früchte*

***29,95 € pro Person***