

Bankettmappe



Burkard Stein & Team
Landhaus Artischocke
Restaurant und Hotel
Dorfstraße 30
30966 Hemmingen
Tel.: 0511 94264630
E-Mail: info@artischocke.com



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier bei uns im Landhaus Artischöcke ausrichten möchten!

Speisen, Feiern und Übernachten in stilvollem Ambiente und das schon seit 140 Jahren.

In unserm Restaurant finden bis zu 70 Personen Platz und das gemütliche Kaminzimmer lädt für kleine Runden mit bis zu 12 Personen ein.

Auf dem großen Hof und der Terrasse können Sie bei Sonnenschein prickelnde Empfänge im Freien genießen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige schmackhafte Menüs und Buffetvarianten sowie passende Getränkeempfehlungen, welche Ihr Fest zu einem einmaligen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste machen werden.

Sie können bei der Planung auf unsere Kreativität, jahrelange Erfahrung und kompetente Beratung zählen.

Das Team der Artischöcke freut sich auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen!

Menü 1

*Marinierte Rotbarbe
mit Mangosalat
und Chili*

** * **

*Gebratenes Schweinefilet
auf Balsamicosauce
mit Tomaten-Olivensugo
und Kartoffelgnocchis*

** * **

*Panna Cotta
mit marinierten Beeren*

Preis pro Person 34,00 €

Menü 2

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Linsensalat
mit Curry-Creme fraîche*

** * **

*Rindermedaillon
mit Rotweinschalotten
Austernpilzen, Gemüsebouquet
Rosmarinpolenta*

** * **

*Kompott von Orange und Kumquats
an Sauerrahmeis*

Preis pro Person 43,50 €

Menü 3

*Dreierlei vom Ikarimi-Lachs
mit Gurkencanneloni und Orangen-Fenchelsalat*

** * **

Essenz von Champignons

** * **

*Kleine Sülze von Sylter Royal Austern
Rockefeller-Sauce*

** * **

*Kalbsfilet
mit gebratener Entenstopfleber
auf Trüffelschaum, Erbsen-Selleriepüree
Brioche*

** * **

Französische Käseauswahl mit Chutneys

** * **

*Gespritzte Auberginentiramisu
Malzeis*

Preis pro Person 82,50 €

Menü 4

*Rindercarpaccio
mit Macadamianüssen und Meeresspargel
Koriander-Gemüse-Vinaigrette*

* * *

*Hummercappuccino
mit Trüffelravioli*

* * *

*Gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel
an Salat von grünen Bohnenkernen*

* * *

Feigensorbet

* * *

*Kaninchenrücken im Tramezzinimantel
Gelbe und grüne Zucchini
Kirschtomatensugo*

* * *

*Mille feu von der Valronaschokolade
an Erdbeerkonfit*

Preis pro Person 79,50 €

Spargelmenü

*(Während der Spargelsaison)
Mai / Juni*

*Wildkräutersalat mit Erdbeervinaigrette
gebratenem Spargel und Räucherlachs*

** * **

*½ Pfund Spargel
mit Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln und Kalbssteak*

** * **

*Rhabarberkompott
mit Joghurteis*

Preis pro Person 39,00 €

Frühlingsmenü

*Törtchen von der Entenleber
Weißes Portweingelee*

** * **

Gebratene Steinbuttschnitte auf Bärlauchbandnudeln

** * **

*Cordon Rouge vom Kalb
Sauce Bearnaise
Gebratener Spargel
-grün und weiß-
Macaïrekartoffeln*

** * **

Variation von Erdbeere und Rhabarber im Glas

Menüpreis pro Person 48,00 €

Sommermenü

*Ziegenfrischkäseterrine
Rucola | Himbeerdressing*

** * **

Kalte Gurkengazpacho

** * **

*Sous vide gegartes Schaufelstück
- Flat Iron-Steak-
Teriyakijus | Zuckerschoten
Kartoffel-Selleriepuree*

** * **

Beeren-Minzsalat | Sauerrahmeis

Menüpreis pro Person 49,50 €

Herbstmenü

*Wildpastete | Sauce Cumberland
Wildkräuter | Schokoladenerde*

** * **

*Argentinische Rotgarnele
Blumenkohlcreme | Granatapfel*

** * **

*Geschmorte Ochsenbacke
Backapfel-Rauchaafragout
Steckrübenpüree | Semmelsoufflée*

** * **

Variation von Schwarzwälder Kirsch

Menüpreis pro Person 48,00 €

Wintermenü

*Angebeizte Lachsstremel | Rettich
Pumpernickel*

** * **

Kürbiscremesuppe mit Coppa-Schinken

** * **

*Gänsebraten | Orangenjus
Rotkohl | Rosenkohl
Kartoffelklöße*

** * **

*Vanillekipferlparfait im Baumkuchenmantel
Rumtopf Früchte*

Menüpreis pro Person 55,50 €

Deutsches Büfett

Ab 20 Personen erhältlich

Vorspeisen

*Spitzkohlsalat mit Perlhuhnroulade
Gemischte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Tafelspitz mit Remoulade und Äpfeln
Entenbrust mit Waldorfsalat
Kleine Makrelenfilets mit Gurkensalat und Senf -
Dillsauce
Rindfleischsalat mit Paprika und roten Zwiebel
Kleine Salatbar mit zweierlei Dressings*

Suppe am Tisch serviert

Kartoffelschaumsuppe mit Speck und Majoran

Hauptgänge

*Gebratene Lammhäfte mit Burgundersauce, Gartenbohnen
und Kartoffelgratin
Schweinerücken mit Senfsauce, glasierten Karotten und
Graupen
Filet vom Havelzander mit Weißweinsauce, Sauerkraut und
Bandnudeln*

Dessert

*Welfenspeise
Holsteiner Grütze mit Vanillesauce
Erdbeerquark mit Mandeln
Apfelstrudel mit Zimtsauce*

Preis pro Person ohne Suppe 38,50 €

Preis pro Person mit Suppe 45,50 €

Italienisches Buffet

Ab 20 Personen erhältlich

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan
Tomaten Mozarellasalat mit Pesto
Vitello mit Zitronensauce und Stielkapern
Sardinen mit Kräuterkruste und Orangenfenchel
Gebratene Anti Pastì mit Garnelen
Mit Oliven gefüllte Maishähnchenbrust auf
Paprikamarmelade
Salatbar mit zweierlei Dressings*

Hauptgänge

*Filetgeschnetzeltes mit Zucchini - Broccoligemüse und
toskanischen Kartoffeln
Mit Gorgonzola gratiniertes Roastbeef mit Spinat und
Gnocchi
Filet vom Loup de Mer mit Bohnen und Bandnudeln*

Dessert

*Panna Cotta mit Erdbeersauce
Tiramisu
Schokoladenbiskuit mit Schokomousse und Früchten
Obstsalat mit Maraschino im Glas*

Preis pro Person: 46,50 €

Getränkepauschale

Zeitfenster 6 Stunden

Aperitif

Prosecco

Alkoholfreier Cocktail

Weisswein & Rotwein

Lt. Vorschlägen

Bier, Weizen , alkoholfreies Bier

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Sprite etc.

Digestifauswahl

Averna, Grappa, Bommerlunder, Obstbrände

Bitte 2 Sorten vorab auswählen!

Heißgetränke

Tee, Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

Preis pro Person

40,00 €

*Nach Ablauf des Zeitfensters
- Beginn ab dem 1. Getränkeservice -
erfolgt Einzelabrechnung lt. Kartenpreisen*

*Stand Februar 2018 mit dem aktuell gültigen Mehrwertsteuersatz
Preisänderungen vorbehalten*

Getränkepauschale

Zeitfenster 9 Stunden

Aperitif

Prosecco

Alkoholfreier Cocktail

Weisswein & Rotwein

Lt. Vorschlägen

Bier, Weizen , alkoholfreies Bier

Alkoholfreie Getränke

Wasser, Coca Cola, Fanta, Sprite etc.

Digestifauswahl

Averna, Grappa, Bommerlunder, Obstbrände

Bitte 2 Sorten vorab auswählen!

Heißgetränke

Tee, Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

Preis pro Person

54,00 €

*Nach Ablauf des Zeitfensters
- Beginn ab dem 1. Getränkeservice -
erfolgt Einzelabrechnung lt. Kartenpreisen*

Extras

Canapés

<i>Minigeflügelspieße mit asiatischem Dip</i>	<i>3,50 € / Stück</i>
<i>Melonen-Schinken-Spieße</i>	<i>3,50 € / Stück</i>
<i>Mini-Bagels</i>	<i>4,50 € / Stück</i>
<i>Kleine Flammkuchen</i>	<i>3,50 € / Stück</i>
<i>Mini-Mozzarella-Tomaten-Spieße</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Thunfisch auf Algensalat</i>	<i>4,50 € / Stück</i>
<i>Sylter Royal mit Ingwer und Gurke</i>	<i>6,00 € / Stück</i>
<i>Kalbstatar mit Wachtelei</i>	<i>4,50 € / Stück</i>

Käse Brett

<i>Kleine Auswahl (4 Sorten)</i>	<i>5,50 € / Pers.</i>
<i>Große Auswahl (6 Sorten)</i>	<i>8,50 € / Pers.</i>

Kaffeervice incl. Kuchen / Torte

<i>Filterkaffee & Kuchen / Torte</i> <i>(1 ½ Stück pro Person)</i>	
<i>Bereitstellung Geschirr, Besteck, Servietten</i>	<i>11,50 € / Pers.</i>
<i>Ohne Kuchen</i>	<i>6,50 € / Pers.</i>

Mitternachtssuppe

<i>Auswahl durch Gäste</i>	<i>5,00 € / Pers.</i>
----------------------------	-----------------------

Tischdekoration

<i>Erstellen von Tischkarten</i> <i>Weiß</i>	<i>1,50 € / Stück</i>
<i>Erstellen von Platzkarten</i>	<i>2,00 € / Stück</i>
<i>Menükarten</i> <i>(4 Stück pro Tisch)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Platzteller Cromargan</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Kerzen & Kerzenständer Cromargan</i>	<i>0,00 €</i>

Serviceaufschlag / Nachtzuschlag

<i>Ab 0:00 Uhr pro angefangen Stunde</i>	<i>100,00 € / Std.</i>
<i>VIP Zelt für den Außenbereich</i> <i>(Auf-und Abbau)</i>	<i>250,00 € /Stück</i>

Reinigungskosten Pauschal

<i>Ausschließlich bei Verwendung von Konfetti</i>	<i>350,00 €</i>
---	-----------------

Stand Februar 2018 mit dem aktuell gültigen Mehrwertsteuersatz
Preisänderungen vorbehalten



Dorfstraße 30
30966 Hemmingen
Tel.: 0511 94264630
E-Mail: info@artischocke.com

Stand Februar 2018 mit dem aktuell gültigen Mehrwertsteuersatz
Preisänderungen vorbehalten