



Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Bei der Planung Ihrer Feier beraten wir Sie gerne und tun unser Bestes, dass diese ein Erfolg wird.

Zunächst möchten wir Ihnen in dieser Mappe einige unterschiedliche Menu- und Buffetvorschläge vorstellen. Natürlich lässt sich alles kombinieren bzw. ihren Vorstellungen entsprechend umwandeln.

Zusätzlich finden Sie eine große Auswahl an Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen und Desserts in unserer Speisekarte. Diese können Sie auf unserer Homepage www.landhaus-ludwigshafen.de einsehen und ihr individuelles Menu ab zwei Gängen auswählen. Bei diesen Gerichten ist auch eine Kombination möglich, bei der sich Ihre Gäste vor Ort entscheiden dürfen. Gerne servieren wir Ihnen die Vorspeise oder das Dessert als Variation auf Platten.

Gegen einen Aufpreis können wir Ihnen einen Sektempfang und / oder besondere Tischwäsche und Blumen / Dekoration bieten.

Bei ihrer Veranstaltung werden Sie von unserem Personal generell bis 1.00 Uhr betreut, nach Absprache und gegen Aufpreis natürlich auch länger.

Für Fragen, Anregungen, besondere Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit gastfreundlichen Grüßen

Ihr Landhaus-Team



Menu I

Kartoffel-Kräutersuppe

frittierte Sardellen

Knoblauchbrot

Rinderroulade gefüllt mit Tomaten, Paprika und Ei

Paprikasauce

Petersilienkartoffeln

Tartufo

Kaffeecreme

Milchschaum

€ 28



Menu II

Italienische Antipasti

Hausgemachte Ravioli
mit Spinat und Ricotta gefüllt in Salbeibutter

Saltimbocca vom Schwein

Limonensauce

Steakpommes

Panna Cotta

Fruchtspiegel

€ 34



Menu III

Gebratene Gamas auf Tomaten-Carpaccio
Walnuss-Rucola-Pesto

Poulardenbrust im Speckmantel mit getrockneten Pflaumen gefüllt

Martinisauce

Sepia-Tagliatelle

Schokoladenvariation

€ 32



Buffet I

Pollo Tonnato

Tomaten · Mozzarella

Peperonata (gebratene Paprikastreifen mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch)

Blattsalate · Joghurt-/ Balsamicodressing

frisches Weißbrot

Dorade mit Meerrettichkruste · Zitronenbutter

Piccata vom Schweinerücken · Tomatensauce

Spaghetti aglio e olio

mediterranes Gemüse

hausgemachte Spätzle

Wedges

Tiramisu

Obstsalat

€ 30



Buffet II

Erbsen-Lauchsuppe mit Minze

Lachsfilet unter einer Salzkruste gebacken

Tomaten · Mozzarella

Blattsalate · Joghurt-/ Balsamicodressing

frisches Weißbrot

Involtini vom Kalb gefüllt mit Serranoschinken, getrockneten Tomaten und Kapern

Ossobuco

Lachsfilet · Paprikasauce

mediterranes Gemüse

Tagliatelle

Steakpomes

Panna Cotta

Obstsalat

€ 40



Buffet III

Roastbeef · Avocado-creme
Mojito-Lachs · Meerrettichgelee
Chicoré gegrillt im Speckmantel
Blattsalate · Joghurt-/ Balsamicodressing
frisches Weißbrot

Rindergulasch
Zander in Kartoffelkruste
Maishähnchen im Speckmantel
Tomaten-Mozzarella-Reisauflauf

mediterranes Gemüse
hausgemachte Spätzle
Rosmarinkartoffeln

Grießflammerie · Früchtekompott
Mousse au Chocolat

€ 38



Buffet IV

Vitello Tonnato

Serranoschinken · Melone

Meeresfrüchtesalat

Blattsalate · Joghurt-/ Balsamicodressing

frisches Weißbrot

Schweinelende gratiniert mit Oliven, Schafskäse und Peperoni

Dorade · Lachs · Dijon-Senfsauce

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat

mediterranes Gemüse

Reis

Steakkartoffeln

Milchreisauflauf

Vanille-Kaffeemousse

€ 36



Grillbuffet I

Mediterraner Nudelsalat

Griechischer Bauernsalat

Gurkensalat mit Chili und Minze

Rohkostsalate

Blattsalate · Joghurt-/ Balsamicodressing

Marinierte Hähnchensteaks

Bratwürste

Marinierte Winzersteaks

Calamar

Knobibrot

Gemüsepaella

Kartoffelwedges

Aioli-Dip

Kirschmichel mit Vanillesauce

€ 30



Grillbuffet II

Taboulésalat mit Couscous, Minze und Gemüse

Tomaten · Mozzarella

Mediterraner Nudelsalat

Gurkensalat mit Chili und Minze

Blattsalate · Joghurt-/ Balsamicodressing

Garnelenspieße

Fischfilet in der Folie

Marinierte Hähnchensteaks

Entrecôte

Knobibrot

Gemüsepaella

Rosmarinkartoffeln

Aioli-Dip

Tomatensalsa

Crème Brûlée

Obst der Saison

€ 32



Grillbuffet III

Geeiste Gurkensuppe mit Joghurt und Minze

Taboulésalat mit Couscous, Minze und Gemüse

Tomaten · Mozzarella

Griechischer Bauernsalat

Champignonsalat

Blattsalate · Joghurt-/ Balsamicodressing

Riesengarnelen

Fischfilet in der Folie

Lammkotelett

Marinierte Winzersteaks

Knobibrot

Spaghetti aglio e olio

Rosmarinkartoffeln

Aioli-Dip

Tomatensalsa

Caipirinha-Creme

Obstspieße mit Schokolade

€ 33