



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](http://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

29 €



## Menu II

Italienische Antipasti

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli  
mit Spinat und Ricotta gefüllt in Salbeibutter

\*\*\*

Saltimbocca vom Schwein

Limonensauce

Steakpommes

\*\*\*

Panna Cotta

Fruchtspiegel

35 €



### Menu III

Gebratene Gamas auf Tomaten-Carpaccio  
Walnuss-Rucola-Pesto

\*\*\*

Poulardenbrust im Speckmantel mit getrockneten Pflaumen gefüllt

Martinisauce

Sepia-Tagliatelle

\*\*\*

Schokoladenvariation

35 €



## 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

32 €



## 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

40 €



## 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

38 €





## 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

38 €



## 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

40 €



### 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

41 €