



# Ihre Hochzeit | Ein Tag wie kein anderer

## Ihr individuelles Fest





# UNSERE AUSWAHL

Hier können Sie stöbern, sich inspirieren lassen und nach Lust, Laune und Budget zusammenstellen:

FINGERFOOD

SUPPEN

VORSPEISEN

ZWISCHENGANG

HAUPTGERICHTE

DESSERT

KOSTEN

MENÜVORSCHLÄGE

# Fingerfood

Frühlingsröllchen auf Glasnudelsalat

Seranoschinken mit Melonenkugeln

Bruschetta mit Oliventapenade

Frischkäse, getrocknete Tomaten

Tomate-Mozzarella-Spießchen

Garnelen auf Seetangsalat

Käse-Trauben-Spießchen

Würstchen im Blätterteig

Tappas

Schwarzwälder Tappas

Flammkuchen Original

Flammkuchen vegetarisch

Sie haben einen speziellen Wunsch?



# Suppen

Feldsalat-Cappuccino | Sesamsahne

Festtagssuppe | Rinderbouillon | Flädle | Eierstich | Markklößchen

Gazpacho

Kartoffelsuppe | getrüffelt | Kracherle

Selleriesamtsuppe | getrüffelt | geröstete Kürbiskerne

Hummerrahmsüppchen | Estragon-Schnee-Flöckchen

Karotten-Kürbis-Suppe | Ingwersahne

Karotten-Ingwersüppchen | Frühlingsrolle

Kartoffel-Bärlauch Suppe | Gambas

Kartoffel-Bärlauch Suppe | Käseklößchen

Kartoffel-Bärlauch-Schaumsüppchen | feiner Gewürzlachs

Kartoffelrahmsuppe | Blutwurst – Wan Tan

Sie haben eine andere Vorstellung? Kein Problem, wir realisieren das gerne.



## Vorspeisenteller



Antipastiteller  
Vitello Tonnato  
verschieden Blattsalate und Dressings  
Waldorfsalat  
Philippinischer Glasnudelsalat  
Krabbencocktail  
lauwarmer Muschelsalat  
Melonenkugeln | Serranoschinken  
geräucherte Entenbrust | Pflaumenchutney  
Grillgemüse  
Tomate-Mozzarella  
Oliven  
getrockneten Tomaten  
Artischocken  
Parmesan  
italienischer Salami  
Garnelenspieß  
Salsiccia  
Bresaola (Rinderschinken)  
Octopussalat  
Mini-Büffelmozzarella  
Pimento de patron,



Sie haben andere Wünsche oder Ideen? Wir realisieren das gerne

## Zwischengerichte

Das ist nur eine kleine Auswahl aller Möglichkeiten. Ihre Vorschläge sind willkommen.

„Asia Style“ Variationen | Thunfisch | Lachs | Jakobsmuschel

3 Ravioli | Riccota-Mangold-Füllung | Trüffelschaum

Ackersalat | Kartoffeldressing | Gänserillet-Crostini

Argentinische Riesengarnele | Kadaifmantel | Safranrisotto | Trüffelschaum

Austern „Rockefeller“

Barbarie-Entenbrust | Brioche-Brötchen | Gänserilet | Kürbissalat

Büffelmozzarella | Tomatengazpacho | Feldsalatpesto

Bunte Blattsalate | Kartoffeldressing | Tomate | Mozzarella

Bunte Blattsalate | Walnuss-Vinaigrette | Himbeeressig-Sirup | Ziegenkäsetörtchen gratiniert

Bunter Salat | Riesengarnelen | Blutorangen-Himbeervinaigrette

Caesar Salat mit saftigen Hähnchenstreifen

Spaghetti aus dem Käselaib | Trüffelschaum | Trüffel

Steilpilzrisotto



## Hauptgang Fleisch



Original Wiener Schnitzel | Kartoffel-Gurken-Salat

Brusler Filetpfännle | Filet vom Landschwein | hausgemachte Spätzle | Rahmsauce | Champignons

Chilled cook Flanksteak | getrüffelter Kartoffelsalat | Kürbisshot

Cordon Bleu | Spätzle | Kartoffelsalat | Pommes Frites | Gemüsebouquet

Entrecôte | Pariser Pfefferrahm | Keniabohnen | Champignons | Pommes Dauphine

Filet vom Weiderind | Pinienkern-Frischkäse-Haube | Kartoffel-Lauch-Gemüse | Barolojus

Geschmortes Lammhäxle | Polenta-Kräuternest | gefüllte Zucchini | gratiniert mit Hollandaise

Gratiniertes Rinderfilet | frischen Steinpilzen | Lauchrauten | Barolojus

Gratiniertes Rinderfilet | Kürbisstrudel | sautierte | Waldpilzen | Barolojus

Roastbeef | Bernaise | Beilagen

Kalbstomahawk vom Grill



## Hauptgang Fisch



Seeteufel Medaillons | Ratatouille

Saiblings Filet | Riesling-Dillschaum-Sauce | geschmorte Gartengurken | Bratkartoffeln

Doraden Filet vom Grill | Zitronen-Buttersauce | provençalisches Gemüse | Kartoffelgnocchi

Sashimi-Thunfischsteak | rare gebraten | Terijaki-Yuzusauce | wilder Broccoli | fried rice

Praline vom Kabeljau | Wirsing | Safran Farce | Kräuterreis | Rieslingschaum

Galizischer Oktopus vom Grill | Grillgemüse

Bruchsaler Forelle | Müllerin Art | im Ganzen gebraten | Petersilienkartoffeln

Premium Black Tiger Salzwassergarnelen | vom Grill | Dip

Premium Zanderfilet auf der Haut gebraten | Petersilie-Gemüseragout | Champagner Beurre-blanc

Premium Kabeljaufilet | Champagner-Hummersauce | Spinat | confiertes Eigelb | Kartoffelgnocchi

Kutterscholle Sylter Art | sautierte Eismeershrimps | Zitrone

Oktopus Ragout - gebratene Jacobsmuschel | Blumenkohl-Vanille Püree | CousCousKaviar | Champagnerschaum

Thunfisch im Ganzen | Steak | Sashimi | Rolls | Tartar

Sie hätten gerne Lachs? Welche Variation dürfen wir Ihnen zubereiten?



## Hauptgang Geflügel

1/2 bayrische Bauernente | frisch aus dem Rohr | Entenjus mit Orange aromatisiert | saisonale Beilagen

Pollo fino | Ofengemüse | Rosmarin-Kartoffelspalten

Pollo al Limone | Zitrone | Knoblauch | Petersilie | Drillinge

Barbarie Entenbrust | Wildreisbouquet | Himbeer - Granatapfel – Barolojus

Wachteln aus dem Ofen | Maronenfüllung | Kräutergnocchi

Gefüllte Wachtelschenkel | Makkaronitimbale | Frühlingsgemüse | Champagnerschaum

Laibel Rouge Bresse-Huhn | Trüffelrahm | Fondant-Kartoffeln | Vichy-Möhren

Supremes vom Label Rouge Perlhuhn | Sauce Albufera | Bandnudeln

Puten-Sahne-Gulasch | Pfifferlinge | Champignons | Bandnudeln

Babypute | Rotkohl | Knödelwürfel

Putencurry | Blattspinat | Kokosmilch | Wildreis

Oder auch was immer Ihnen so vorschwebt.



## Hauptgang vegetarisch



Steinpilzpraline in Wirsing | Selleriecreme | Babymöhrchen | Kräuter-Espuma | vegan

Wellington vom Steinpilz | Blätterteig | Babymöhrchen | Selleriecreme | Trüffel-Espuma

Mega-Powersalat | Gojibeeren | Amarant | Nectarinen | Quinoa | Granatapfelkerne | Maracujadressing

Penne Rigate | Gorgonzolasauce | Artischocken | Baby-Spinat | gelbe Cocktailtomaten

Gnocchi aus eigener Herstellung | frisch aus dem Parmesanlaib | Fontina-Käsesauce | Trüffel

Vegetarische Maultaschen -aus eigener Herstellung- | Spiegelei | Zwiebelsauce | Kartoffel-Gurkensalat

Gugelhupf von Steinpilzen | cremiges Ragout von Gemüse | Blattspinat

Gemüse Mille-feuille „a la Marseille“ | Blätterteig | Pimentocreme | gebackene Zucchini-Blüte

Morchel-Gemüse-Quiche | Erbsenmusseline | Pimentoschaum | Baby-Gemüse

Kürbisgnocchi | Morcheln | Salbei

Vegetarische Kohlroulade | Dinkel | Schafskäse | Paprikasoße | Kartoffel-Steinpilzpüree

Wirsing-Quinoa-Roulade | Kurkumasauce | Klöße | vegan

Kräuterseitling | Erbsen-Minz-Pürree

## Dessert

Amarettini-Törtchen | frische Himbeeren

Crêpe parisienne aux fraise | mit Grand Marnier marinierte Erdbeeren | leicht geschlagene Vanillesahne | Bourbonvanille-Eis

Crème brûlée

Mango und Passionsfrucht Streifen | Dacquoise-Biscuit | Mango-Maracuja-Kompott | Cassis Schaum | Joghurteis

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Pistazienkern | Vanilleeis | Sahne

Panna Cotta

Wiener PalatschinkenPalatschinken | Karamellisierter Zwetschgenröster mit Mandeln | leicht geschlagene Rumsahne | Zimteis

Mousse au chocolat | hell | dunkel

Erdbeersalat mit Minze

Erdbeertörtchen | Bisquitboden

Unsere Eistheke

Ihrer Fantasie setzen wir keine Grenzen



## Menüvorschlag I

**Hausgebackenes Brot ardennaise | Beurre Demi-Sel |  
Kräuterquark**

### **Vorspeise**

Bunter Saisonsalat | dreierlei Rohkost | Radieschen | Tomate |  
Kernen-Crunch

### **Hauptgang**

Filet vom Iberico-Schwein | Speckmantel | Marktgemüse | Cognac-  
Pfefferrahmsauce | Spätzle

### **Dessert**

Duett von der Valrhona-Schokolade | Frische Früchte der Saison |  
Soßenspiegel

49 € p.P.





## Menüvorschlag II

**Hausgebackenes Brot ardennaise | Beurre Demi-Sel | Kräuterquark**

### **Vorspeise**

Carpaccio von Roter Beete | Salat Bouquet | Kerbel-Vinaigrette | mit Honig  
gratinierter Ziegenkäse

### **Suppe**

Geflügelcrèmesuppe (Velouté de volaille) | Sherry-Sahne | Backerbsen |  
Schnittlauch

### **Zwischengericht**

Capellini im Parmesanschaum | Kräuter-Garnelen | Petersilienöl |  
Zitronenabrieb

### **Hauptgang**

Zweierlei vom heimischen Rind | gebraten und geschmort | glasierter Sellerie  
| Bohnenbündchen | Pommes Duchesse | Gewürzjus

### **Dessert**

Dessertvariation „Iago“ | Mousse | Crème Karamell | Sahnetörtchen |  
Zitronensorbet | Fruchtspiegel

4-Gang (ohne Capellini)  
69 €  
5-Gang  
89€



## Kosten

Eagles  
lounge

Bis 45  
Personen  
in unserer  
Eagles Lounge  
+  
Balkon  
exklusiv für  
Sie

450 €

Leonhard Bader  
lago  
Restaurant  
& Brasserie

Bis 70  
Personen im  
lago  
+  
Terrasse  
exklusiv für  
Sie

850 €

Eagles  
lounge  
&

Leonhard Bader  
lago  
Restaurant  
& Brasserie

Bis 130 Personen  
Gesamtfläche  
+ Terrassen  
+ Balkon exklusiv  
für Sie

1.050 €



## Die Kosten beinhalten:

- Raummiete
- Anordnung der Tische nach Ihren Wünschen
- Tanzfläche einschl. Auf- und Abbau (in der Eagles Lounge nicht möglich)
- Aufbauhilfe DJ (keine Nebelmaschinen wg. Rauchmeldeanlage)
- Tischwäsche
- Stoffservietten gefaltet nach Ihren Wünschen
- Geschirr, Bestecke, Gläser
- Tischeindeckung
- Dekoration mit Ihren Materialien
- Schneiden der Hochzeitstorte (inkl. Aufbau falls erforderlich)
- Kühlung angelieferter Kuchen und Torten
- Endreinigung
- Aufbewahrung Ihrer Deko, Geschenke etc. bis zum nächsten Abend
- Kinder-Wickelstation



## Das geht separat:

- |                                                                       |                                |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| • Freie Trauung                                                       | 150,0 €                        |
| • Raumwechsel mit kleinerer Personenzahl                              | auf Anfrage                    |
| • Kaffee gedeck                                                       | 4,0 € pro Person               |
| • Service nach 01:00 (bis der letzte Gast oder Dienstleister weg ist) | 150,0 € pro angefangene Stunde |
| • Fahrt zu Foto Locations auf dem Golfplatz                           | 100,0 €                        |
| • Grafische Aufbereitung für Drucksachen                              | 120,0 € (inkl. Druck)          |
| • Druck Menükarte (ihre Datei)                                        | 2,5 € pro Stück                |
| • Druck Sitzpläne in A1 (Ihre Datei)                                  | 10,0 € pro Plakat              |
| • Separater Raum für Photobox                                         | 50,0 €                         |
| • Andere Wünsche oder Anforderungen?                                  | Einfach fragen!                |



## KÜCHENPARTY:

### **Ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art!**

Ab 70 Personen stellen wir Ihnen gerne eine individuelle Küchenparty nach Ihren Wünschen zusammen.

### **Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und Überraschungen.**

An Live-Stationen können Sie in der Küche und im Gasträum hautnah dabei sein, wie die Köche ihre Köstlichkeiten direkt vor Ihren Augen zubereiten – ein Fest für die Augen und den Gaumen!

Ab 109,0 € (exkl. Getränke)

