

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 Artischocke 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 Artischocke freut sich auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen!

Spargelmenü

*(Während der Spargelsaison)
Mai / Juni*

*Wildkräutersalat mit Erdbeervinaigrette,
gebratenem Spargel und Räucherlachs*

** * **

*½ Pfund Spargel
mit Sauce Hollandaise,
neuen Kartoffeln und Kalbssteak*

** * **

*Rhabarberkompott
mit Joghurteis*

Preis pro Person 39,00 €

*Stand März 2019 mit dem aktuell gültigen Mehrwertsteuersatz
Preisänderungen vorbehalten*

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 59,00 €

*Stand März 2019 mit dem aktuell gültigen Mehrwertsteuersatz
Preisänderungen vorbehalten*

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 54,00 €

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

Desserts

*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 €

*Stand März 2019 mit dem aktuell gültigen Mehrwertsteuersatz
Preisänderungen vorbehalten*

Italienisches Buffet

Ab 20 Personen erhältlich

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Tomaten-Mozarellasalat mit Pesto
Vitello mit Zitronensauce und Stielkapern
Sardinen mit Kräuterkruste und Orangenfenchel
Gebratene Antipasti 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*

Desserts

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

Preis pro Person: 46,50 €

*Stand März 2019 mit dem aktuell gültigen Mehrwertsteuersatz
Preisänderungen vorbehalten*

Extras

Canapés

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

Käse Brett

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

Kaffeeservice incl. Kuchen / Torte

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

Mitternachtssuppe

Auswahl durch Gäste	5,00 € / Pers.
---------------------	----------------

Tischdekoration

Erstellen von Tischkarten Weiß	1,50 € / Stück
Erstellen von Platzkarten	2,00 € / Stück
Plattteller Cromargan	2,50 € / Stück
Kerzen & Kerzenständer Cromargan	0,00 €

Serviceaufschlag / Nachtzuschlag

Ab 0:00 Uhr pro angefangen Stunde (gilt bis Abbau der Musik)	120,00 € /Std.
VIP-Zelt für den Außenbereich (Auf- und Abbau)	250,00 € /Stück

Reinigungskosten Pauschal

Ausschließlich bei Verwendung von Konfetti sowie bei starken Verschmutzungen	350,00 €
---	----------

Vertragsbedingungen

Bei uns gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Geschäftsbedingungen.

Zahlungsmodalitäten bei Veranstaltungen:

- 500,00 € Anzahlung bei Vertragsabschluss
- 4 Wochen vor Beginn der Veranstaltung Überweisung des Speisenpreises (Gesamtpersonenzahl multipliziert mit dem Speisenpreis pro Person)
- 2 Wochen vor Beginn der Veranstaltung muss eine Personenanzahl bekannt gegeben werden, welche auch als Rechnungsgrundlage für die Gesamtrechnung gilt.
- Restzahlung vor Ort am Tag der Veranstaltung mit Bargeld, EC- oder Kreditkarte
- Der Gastgeber haftet für Beschädigungen durch seine Gäste am Eigentum Anderer.



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

*Stand März 2019 mit dem aktuell gültigen Mehrwertsteuersatz
Preisänderungen vorbehalten*